



MARIA ISABEL CAMBERO RODRIGUEZ

Generado desde: Pruebas de la Fundación Dialnet

Fecha del documento: 27/01/2023

v 1.4.0

132e1f0e27bd39f6f3490ba963c1b45e

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>



MARIA ISABEL CAMBERO RODRIGUEZ

Apellidos: CAMBERO RODRIGUEZ
Nombre: MARIA ISABEL
Dialnet: 86488
GOOSCH: 3D8wLuMAAAAJ
ISNI: 0000000078026033
LOC: no2010063913
ORCID: 0000-0002-0755-2129
ResearcherID: L-3295-2014
ScopusID: 6507035277
VIAF: 120564235
Sexo: Mujer
Correo electrónico: icambero@ucm.es

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad Complutense de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad

Categoría profesional: Catedrática de universidad

Correo electrónico: icambero@ucm.es

Parte A. DATOS PERSONALES

Fecha del CVA 2021-2022

| | | | |
|--|---|---------------------|--|
| Nombre y apellidos | M. Isabel Cambero Rodríguez | | |
| DNI/NIE/pasaporte | | | |
| Núm. identificación del/de la investigador/a | WoS Researcher ID (*) | L-3295-2014 | |
| | SCOPUS Author ID(*) | 6507035277 | |
| | Open Researcher and Contributor ID (ORCID) ** | 0000-0002-0755-2129 | |

A.1. Situación profesional actual

| | | | |
|-----------------------|---|--------------------|--|
| Organismo | Universidad Complutense de Madrid | | |
| Dpto./Centro | Sección departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria | | |
| Dirección | Avenida Puerta de Hierro s/n | | |
| Teléfono | 913943745 | correo electrónico | icambero@ucm.es |
| Categoría profesional | Catedrático de Universidad | Fecha inicio | 17-05-2018 |
| Espec.cód. UNESCO | 3309 | | |

A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

| Licenciatura/Grado/Doctorado | Universidad | Año |
|------------------------------|-------------|------|
| Licenciada en Veterinaria | UCM | 1982 |
| Doctora en Veterinaria | UCM | 1987 |

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica

Sexenios de investigación: 6 (1986-1991, 1992-1997, 1998-2003, 2004-2009, 2010-2015, 2016-2021)

CITAS TOTALES: 5475

PUBLICACIONES SCOPUS: 105

Índice h: 37

Número de tesis doctorales dirigidas: 8 en los últimos 10 años (Youssef Ikken, M. Dolores Romero de Ávila Hidalgo, José Francisco Segura Plaza, David Castejón Ferrer, Irene García Marquez, Karen Paola Cruz Díaz, Ana-Belén García-García, Raquel Velasco de Diego).

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Breve descripción, por medio de palabras clave, de la especialización y de las líneas de investigación actuales.

Características nutritivas y particularidades de la fracción lipídica de la carne y productos derivados. Mejora de características organolépticas de productos cárnicos. Procesos de conservación. Empleo de técnicas no destructivas de RMN para el estudio de matrices alimentarias. Análisis reológico de alimentos sólidos. Análisis de la estructura y ultraestructura de productos cárnicos.

Palabras clave: conservación, productos cárnicos, análisis químico y estructural, textura, RMN, irradiación de alimentos

FORMACIÓN ACADÉMICA

| Titulación superior | Centro | Fecha |
|---------------------------|-----------------------------------|----------------|
| Licenciado en Veterinaria | Universidad Complutense de Madrid | Junio 1982 |
| Doctor en Veterinaria | Universidad Complutense de Madrid | Diciembre 1987 |

Licenciado en Veterinaria por la UCM

Especialidad A: Medicina y Sanidad. 1982. Nota media expediente 2.6

Especialidad C: Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos. 1987

Título de la tesis: Composición química de la carne de conejo con especial referencia a la fracción lipídica
Director/a de tesis: Bernabé Sanz Pérez, Juan Antonio Ordóñez Pereda, Lorenzo de la Hoz Perales



ACTIVIDADES ANTERIORES DE CARÁCTER CIENTÍFICO-PROFESIONAL

| Puesto | Institución | Fechas |
|---|--|-----------|
| Becario FPI | Ministerio de Educación y Ciencia | 1983-1986 |
| Ayudante LRU (17.10.1986) | Facultad de Veterinaria. UCM | 1986-1988 |
| Ayudante de Facultad (17.10.1988-26.06.1990) | Facultad de Veterinaria. UCM | 1988-1990 |
| Becario Postdoctoral (DAAD) (01-05.1988-30.09.1989) | Bundesanstalt für Fleischforschung. Institut für Chemie und Physik. Kulmbach. Alemania | 1988-1990 |
| Profesor Titular de Universidad (27.07.1990) | Facultad de Veterinaria. UCM | continúa |
| Directora del Instituto de Ciencia y Tecnología de la Carne (ICTC) | Facultad de Veterinaria. UCM | 2000-2009 |
| Adjunta del Área de Tecnología de los Alimentos | Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP) | 2004-2008 |
| Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos | Facultad de Veterinaria. UCM | 2012-2021 |

Delegada de la Decana para Orientación y Proyección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Quinquenios de docencia: 7

Dedicación: A tiempo completo

BREVE RESUMEN DEL CURRÍCULUM

Licenciada (1982) y doctora en veterinaria por la UCM (1987). Realizó su tesis doctoral con una beca FPI. En 1988 obtuvo una beca postdoctoral del programa de la DAAD (Deutscher Akademischer Austauschdienst, Instituto Alemán para el Intercambio Académico), con la que realizó una estancia en el Institut für Chemie und Physik del Bundesanstalt für Fleischforschungen de Kulmbach (Alemania). En 1990 obtuvo una Plaza de Profesor Titular de Universidad. En 2012 obtuvo la acreditación Nacional al Cuerpo de Catedráticos de Universidad. En 2018 (17 05 2018) fue nombrada Catedrática de Universidad.

Su labor **investigadora** está relacionada fundamentalmente con la composición, mejora y conservación de alimentos de origen animal. En los últimos años ha trabajado en la aplicación de métodos de conservación no térmicos, nuevos productos cárnicos y en la aplicación de distintas técnicas de resonancia magnética nuclear (RMN) para estudiar cambios estructurales en alimentos asociados a su procesado y calidad sensorial. También ha colaborado con otros grupos de investigación en la aplicación de técnicas de RMN a diversas matrices. Ha participado en más de una veintena de proyectos de investigación y en varios contratos de investigación, siendo en varios de ellos investigadora responsable. Es miembro del grupo de investigación UCM -Tecnología de Alimentos de Origen Animal (TECNOLALIMA).

Hasta la actualidad es coautora de un centenar de artículos científicos publicados en revistas del JCR, más de la mitad de ellos en el primer cuartil. También es coautora de una patente y nueve capítulos de libros. Ha participado, a lo largo de un centenar de congresos (con comunicaciones, ponencias y en la organización). Tiene reconocidos seis sexenios de investigación (consecutivos desde 1986), el último de ellos en 2021. Presenta un índice h de 37. En relación con la **actividad docente y capacidad formativa**, desde 1986 imparte docencia en las titulaciones de Veterinaria y de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA) y en programas de doctorado y máster, tanto de la UCM como de otras Universidades, nacionales e internacionales. Ha participado en la comisión de varios planes de estudios de Grado y Máster.

Tiene reconocidos siete quinquenios por méritos docentes, con evaluación muy positiva. Ha participado en varios proyectos de innovación docente. Coautora de 8 libros orientados a la docencia en el área de CYTA. Ha dirigido nueve Tesis Doctorales, con calificación de cum laude, realizadas con becas predoctorales de diversos programas nacionales o internacionales. Ha participado en distintos programas de estancias de investigación para profesores, y estudiantes de post y pregrado.

En relación con puestos de **gestión**, desde enero de 2012 y hasta octubre de 2021 ha sido Vicedecana de coordinación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la facultad de Veterinaria (UCM). En la actualidad es Delegada de la Decana para Orientación y Proyección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la misma facultad. Fue Directora del Instituto de Ciencia y Tecnología de la Carne de la UCM (2000 2009), Adjunta al Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2005 2009) de la Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP). Es miembro del comité de Certificación de Jamón Serrano y Productos Ibéricos en la entidad de Certificación de Productos Agroalimentarios Certifood, acreditada por ENAC y de la Red de Excelencia CONSOLIDER INPROCARSA.

ÍNDICE

| | |
|---|-----------|
| I. ACTIVIDAD INVESTIGADORA | 1 |
| 1. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN | |
| 1.1. PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE I+D+I FINANCIADOS EN CONVOCATORIAS PÚBLICAS | 2 |
| 1.2. PARTICIPACIÓN EN CONTRATOS DE I+D+I CON EMPRESAS | 6 |
| 1.3. SUBVENCIONES RECIBIDAS POR EL GRUPO INVESTIGADOR, MIEMBRO DE REDES Y AYUDAS PARA INFRAESTRUCTURA | 7 |
| 2. PUBLICACIONES (Artículos) | 9 |
| 2.1. PUBLICACIONES CIENTÍFICAS INDEXADAS CON UN ÍNDICE DE CALIDAD RELATIVO | 9 |
| 2.2. PUBLICACIONES CIENTÍFICAS NO INDEXADAS | 28 |
| 2.3. PUBLICACIONES ORIENTADAS A LA DOCENCIA | 31 |
| 3. PUBLICACIONES (Libros) | 32 |
| 3.1. LIBROS | 32 |
| 3.2. CAPÍTULOS DE LIBROS Y MONOGRAFÍAS | 33 |
| 4. PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELLECTUAL. PATENTES | 35 |
| 5. INFORMES TÉCNICOS | 35 |
| 6. TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS | 36 |
| 7. OTRAS ACTIVIDADES FORMATIVAS DE INVESTIGACIÓN | 37 |
| 7.1. DIPLOMAS DE ESTUDIOS AVANZADOS (DEA) DIRIGIDOS | 37 |
| 7.2. TRABAJOS DE FIN DE MÁSTER DIRIGIDOS | 37 |
| 7.3. TRABAJOS DE FIN DE GRADO DIRIGIDOS | 38 |
| 7.4. OTRAS ACTIVIDADES | 39 |
| 8. ESTANCIAS EN CENTROSEXTANJEROS | 40 |
| 9. CONGRESOS | 41 |
| 9.1. PONENCIAS Y MESAS REDONDAS POR INVITACIÓN | 41 |
| 9.2. COMUNICACIONES ORALES | 41 |
| 9.3. COMUNICACIONES (PÓSTER) | 42 |
| 10. PARTICIPACIÓN EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS CIENTÍFICOS | 53 |
| 10.1. MIEMBRO DE COMITÉS CIENTÍFICO Y ORGANIZACIÓN | 53 |
| 10.2. MODERADOR | 55 |
| 11. OTROS MÉRITOS. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN | 55 |
| II. EXPERIENCIA EN GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA, CIENTÍFICA, TECNOLÓGICA Y OTROS MÉRITOS | 57 |
| 1. DESEMPEÑO DE CARGOS UNIPERSONALES DE RESPONSABILIDAD EN GESTIÓN UNIVERSITARIA RECOGIDOS EN LOS ESTATUTOS DE LAS UNIVERSIDADES, (DURANTE AL MENOS UN AÑO) | 57 |
| 2. DESEMPEÑO DE PUESTOS EN EL ENTORNO CIENTÍFICO O TECNOLÓGICO DENTRO DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DEL ESTADO DURANTE AL MENOS UN AÑO | 57 |
| 3. OTROS MÉRITOS RELACIONADOS CON LA EXPERIENCIA EN GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN | 58 |
| III. ACTIVIDAD DOCENTE | 59 |
| 1. DOCENCIA TEÓRICO-PRÁCTICA EN LICENCIATURAS Y GRADOS | 60 |
| 2. DOCENCIA DE TERCER CICLO (Doctorado, Máster) | 75 |
| 3. PRINCIPALES CURSOS EN LOS QUE HA PARTICIPADO COMO PROFESOR (Especialista, Experto, Máster, Títulos Propios, otros) | 80 |
| 4. MIEMBRO DE COMISIONES RELACIONADOS CON LA ACTIVIDAD DOCENTE | 85 |
| 5. PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INNOVACIÓN DOCENTE | 86 |
| 6. ESTANCIAS EN CENTROS DOCENTES | 86 |
| 7. PARTICIPACIÓN COMO ASISTENTES EN CURSOS Y EVENTOS ORIENTADOS A LA FORMACIÓN DOCENTE UNIVERSITARIA | 87 |
| 8. EVALUACIÓN DOCENTE | 88 |

I. ACTIVIDAD INVESTIGADORA

SEXENIOS DE ACTIVIDAD INVESTIGADORA VALORADOS POSITIVAMENTE POR LA COMISIÓN NACIONAL DE EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD INVESTIGADORA: 6 SEXENIOS
1986-1991, 1992-1997, 1998-2003, 2004-2009, 2010-2015, 2016-2021

PERTENENCIA A GRUPOS DE INVESTIGACIÓN: Miembro del Grupo de investigación UCM 920276 "Tecnología de Alimentos de Origen Animal" desde su formación en 2004. TECNOLALIMA (<http://veterinaria.ucm.es/tecnolalima>).

Obtuvo la Validación como Grupo de Investigación UCM (modalidad A-Consolidados) el 25 de septiembre de 2013

DATOS RELACIONADOS CON LA PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

Scopus: 6507035277. ORCID: 0000-0002-0755-2129. ResearcherID: L-3295-2014

1. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

1.1. PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE I+D+I FINANCIADOS EN CONVOCATORIAS PÚBLICAS

1. Título del proyecto: METODOLOGIA DE RESONANCIA MAGNETICA NUCLEAR (RMN) COMO HERRAMIENTA DE AUTOMATIZACION Y CONTROL DEL SECTOR CARNICO

Referencia: PID2019-107542RB-C22

Entidad financiadora: Mº de Economía y Competitividad

Entidades participantes: UCM, CSIC, USC.

Duración: 2020-2024

Cuantía de la subvención: 133.100,00 €

Investigador responsable: M. Isabel Cambero

2. Título del proyecto: Transplante de microbiota de la leche humana: un probiotico complejo para la poblacion infantil.

Referencia: AGL2016-75476-R

Entidad financiadora: Mº de Economía y Competitividad

Entidades participantes: UCM, Universidad de Florida (EEUU), Universidad de Rochester (EEUU), Lawson Health Research Institute (Canada), Universidad Western (Canadá).

Duración: 2017-2019

Cuantía de la subvención: 284.350,00 €

Investigador responsable: Juan Miguel Rodríguez Gómez

3. Título del proyecto: RETOS colaboración por parte de la UCM "Influencia de la alimentación previa al sacrificio y del manejo perimortem del cerdo graso sobre la transformación del músculo en carne".

Referencia: RTC-2015-3550-2.

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad. Fondos FEDER 2015-2018

Entidades participantes: Industrias cárnicas Loriente Piqueras SA. Grupo UCM. UPM

Duración: 2015-2018

Cuantía de la subvención: 166 336,20 €

Investigador responsable: Ana Rey Muñoz

4. Título del proyecto: Aplicación de electrones acelerados a jamón curado deshuesado: eliminación de *Listeria monocytogenes* y detección de marcadores del tratamiento.

Referencia: RTA2013-00070-C03-02.

Entidad financiadora: INIA.Ministerio de Economía y Competitividad

Entidades participantes: UCM, INIA

Duración: 02/10/ 2014-01/10/2017

Cuantía de la subvención: 300.000,00 € (78.331,00 €)

Investigador responsable UCM: Mª Luisa Garcia Sanz

5. Título del proyecto: Ensayos de tensión y de adhesión en productos de origen animal. Aplicación a la mejora del envasado de productos loncheados.

Referencia: AGL 2010-19158 (subprograma ALI)

Entidad financiadora: Dirección General de investigación y gestión del Plan Nacional I+D+I. Subdirección General de Proyectos de investigación. Ministerio de Ciencia e Innovación

Entidades participantes: UCM

Duración: 01/0/2011-31/10/2014 (2010-2013, prorrogado hasta 31 de octubre de 2014)

Cuantía de la subvención: 117.000,00 €

Coordinador: María Isabel Cambero Rodríguez

6. Título del proyecto: Productos cárnicos para el Siglo XXI: seguros, nutritivos y saludables. Programa Consolider-Ingenio 2010.

Referencia: CSD 2007-00016.

Entidad financiadora: Secretaría General de Política Científica y Tecnológica. Ministerio de Educación y Ciencia.

Entidades participantes: Participan 150 investigadores de 13 entidades diferentes

Duración: 2007-2012. Prorrogado hasta 2014.

Cuantía de la subvención: 5.000.000,00 €

Coordinador: Juan A. Ordóñez Pereda

Subproyecto: PROCARTE (Uso de tecnologías emergentes para garantizar la seguridad alimentaria de productos cárnicos listos para su consumo, RTE)

Cuantía de la subvención subproyecto: 886.150,65 euros.

Referencia: CSD 2007-00016 (Programa Consolider-Ingenio 2010)

Coordinadores: Lorenzo de la Hoz y **M^a Isabel Cambero**

El subproyecto Procarte incluye cuatro acciones:

Acción 1 desarrollada por investigadores de la Universidad Complutense de Madrid y la Universidad Politécnica de Valencia (12 investigadores)

Acción 2 llevada a cabo por investigadores del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria (INIA) y del Institut de Recerca i tecnologia Agroalimentàries, IRTA (11 investigadores).

Acción 3 asociada a investigadores de la Universidad de Barcelona (6 investigadores)

Acción 4 llevada a cabo por investigadores de la Universidad Complutense de Madrid (4 Investigadores)

7. Título del proyecto: Uso de radiaciones beta y pulsos de luz de alta intensidad para garantizar la seguridad microbiológica de alimentos listos para el consumo (RTE).

Referencia: AGL2007-65235-C02-02/ALI

Entidad financiadora: Secretaría de Estado de Política Científica y Tecnológica. Dirección General de Investigación. Subdirección General de Proyectos de Investigación. Ministerio de Educación y Ciencia

Entidades participantes: UCM, INIA

Duración: 2007-2010

Cuantía de la subvención: 162.000,00 €

Investigador responsable: Lorenzo de la Hoz Perales

8. Título del proyecto: Tecnologías emergentes y procesado mínimo: aplicación a la seguridad química y microbiológica de alimentos listos para el consumo (RTE). TEMINYSA. S-0505/AGR-0314

Entidad financiadora: Dirección General de Universidades e Investigación. Conserjería de Educación. Comunidad de Madrid.

Entidades participantes: UCM (UCM-Veterinaria, UCM-Químicas), CSIC, INIA

Duración: 01/01/2006-31/12/2009

Cuantía de la subvención: 582.394,00 € (178.830,00 €)

Coordinador: Juan A. Ordóñez Pereda

9. Título del proyecto: Seguridad de productos cárnicos: procesos no térmicos y procedimientos biológicos para la eliminación de patógenos y la reducción de compuestos tóxicos.

Referencia: Proyecto CPE03-012-C3

Entidad financiadora: Instituto Nacional de Investigación Agraria y Alimentaria (INIA)

Entidades participantes: INIA. UCM. Proyecto Coordinado

Duración: 10/06/2005-31/12/2007

Coordinador: Manuel Núñez Gutiérrez

Subproyecto: Optimización del tratamiento de productos cárnicos con electrones acelerados.

Referencia: CPE03-012-C3-2

Cuantía de la subvención: 67.258,00 €

Investigador responsable grupo UCM: Juan A. Ordóñez Pereda

10. Título del proyecto: Empleo de sistemas de cohesión en frío para la elaboración de jamón deshuesado curado.

Referencia: AGL2004-06773/ALI

Entidad financiadora: Secretaria de Estado de Política Científica y Tecnología. Dirección General de Investigación. Subdirección General de Proyectos de Investigación. Ministerio de Ciencia y Tecnología.

Entidades participantes: UCM

Duración: 2004-2007

Cuantía de la subvención: 74.320,00 €

Investigador responsable: María Isabel Cambero Rodríguez.

11. Título del proyecto: Efecto cualitativo y cuantitativo de la ingesta calórica y del ciclo productivo en las características de productos cárnicos ibéricos curados (jamón y lomo).

Referencia: AGL2003-05803

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT).

Entidades participantes: UCM

Duración: 2003-2004

Cuantía de la subvención: 18.000,00 €

Investigador responsable: María Isabel Cambero Rodríguez.

12. Título del proyecto: Descontaminación de la cáscara de huevo mediante termoultrasonificación

Referencia: AGL2001-1470

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT).

Entidades participantes: UCM

Duración: 28/12/2001-27/12/2004

Cuantía de la subvención: 60.101,21 €

Investigador responsable: Juan A. Ordóñez Pereda

13. Título del proyecto: Elaboración de jamones serranos enriquecidos en vitamina E y en ácidos grasos poliinsaturados de la familia n-3.

Referencia: AGL 2000-0050-P4-02.

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT). Ministerio de Educación y Ciencia

Entidades participantes: UCM

Duración: 07/11/2001-07/11/2003

Cuantía de la subvención: 83.540,68 €

Investigador responsable: Lorenzo de la Hoz Perales

14. Título del proyecto: Elaboración de productos cárnicos enriquecidos en ácidos grasos poliinsaturados de la familia N-3.

Referencia: ALI98-0705.

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT). Ministerio de Educación y Ciencia.

Entidades participantes: UCM

Duración: 01/09/1998-01/09/2001

Cuantía de la subvención: 96.762,94 €

Investigador responsable: Juan A. Ordóñez Pereda

15. Título del proyecto: Aceleración de la transformación de aminoácidos y ácidos grasos libres para acortar la maduración y/o potenciar el sabor y aroma de los embutidos.

Referencia: ALI96-0928

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT). Ministerio de Educación y Ciencia

Entidades participantes: UCM

Duración: 01/10/1996-01/07/1999
Cuantía de la subvención: 88.889,69 €
Investigador responsable: Lorenzo de la Hoz Perales.

16. Título del proyecto: Inhibidores naturales de la actividad mutagénica y cancerígena de N-nitrosaminas en productos cárnicos y en pescado.

Referencia: ALI94-0993

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT).

Entidades participantes: UCM

Duración: 20/05/1994-20/05/1997

Cuantía de la subvención: 33.656,67 €

Investigador responsable: Paloma Morales Gómez

17. Título del proyecto: Origen y agentes responsables de las sustancias componentes del sabor y aroma de los embutidos.

Referencia ALI92-0461

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT).

Entidades participantes: UCM

Duración: 04/06/1992-04/06/1995

Cuantía de la subvención: 61.303,23 €

Investigador responsable: Juan Antonio Ordóñez Pereda

18. Título del proyecto: Identificación de las sustancias responsables del sabor y aroma de caldos de carne. Nuevos potenciadores del sabor a carne.

Referencia: ALI91-316

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT).

Entidades participantes: UCM

Duración: 30/07/1991-30/07/1994

Cuantía de la subvención: 39.666,79 €

Investigador responsable: Juan Ordóñez Pereda Antonio

19. Título del proyecto: Funcionalidad de las proteínas musculares solubles en productos cárnicos picados.

Referencia: ALI88-0347.

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT).

Entidades participantes: UCM

Duración: 1989-1992

Cuantía de la subvención: 43.437,5 € (6.950.000 pts)

Investigador responsable del equipo español: Carmen Casas Valencia

20. Título del proyecto: Manipulación de la Calidad Dietética de algunos productos ganaderos a través de cambios en la alimentación animal.

Referencia: ALI89-0386-C 02-02.

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT).

Entidades participantes: UCM

Duración: 10/11/1989 -10/11/1992

Cuantía de la subvención: 31.853,64 € (5.300.000 pts)

Investigador responsable: Juan Antonio Ordóñez Pereda

21. Título del proyecto: Control de la denominación de origen de jamones de cerdo ibérico mediante parámetros lipídicos

Entidad financiadora: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Subdirección General del I.N.D.O.

Entidades participantes: UCM

Duración: 15/03/1989 -15/03/1991

Cuantía de la subvención: 20.212,5 € (3.234.000 pts)
Investigador responsable: Juan Antonio Ordóñez Pereda

22. Título del proyecto: Estudio comparativo de las características de la grasa de diferentes órganos y tejidos de cerdo ibérico alimentado con distintas dietas. UCP029/87

Referencia: UCP029/87

Entidad financiadora: Universidad Complutense.

Entidades participantes: UCM

Duración: 1987

Cuantía de la subvención: 9070 € (1.451.200 pts)

Investigador responsable del equipo español: Juan Antonio Ordóñez Pereda

1.2. PARTICIPACIÓN EN CONTRATOS DE I+D+I CON EMPRESAS

Servicio externo: Determinación de la dureza de la cáscara de huevos de gallinas ponedoras

Participantes: M. Dolores Romero de Ávila Hidalgo, Carlos Santos Arnáiz, Victor Remiro Yagüe, M. Isabel Cambero Rodríguez

Entidades: CIDOSA S.A.

Duración: vigente (indeterminado)

Ref.: Contrato Artículo 83, OTRI 374-2021

Investigador responsable: M. Dolores Romero de Ávila

Servicio externo: Estudio de lesiones en canales de pollo de engorde.

Participantes: M. Dolores Romero de Ávila Hidalgo, Carlos Santos Arnáiz, Victor Remiro Yagüe, M. Isabel Cambero Rodríguez

Entidades: Explotaciones avícolas José Luis Redondo

Duración: Dic-2021

Ref.: Contrato Artículo 83, OTRI 36-2021

Investigador responsable: M. Dolores Romero de Ávila

Servicio externo: Determinación de la dureza de la cáscara de huevos de gallinas ponedoras

Participantes: M. Dolores Romero de Ávila Hidalgo, Carlos Santos Arnáiz, Ana Belen García García

Entidades: Jaime Sánchez Laguna

Client Relationship – QA Manager

Experimental Trials Department, Imasde Agroalimentaria, S.L.

Duración: marzo 2015-continua

Servicio externo de análisis (ref 4130344)

Investigador responsable: M. Isabel Cambero

Servicio externo: Análisis por IRM de articulaciones de Pollo.

Participantes: Carlos Santos Arnáiz, Ana Belen García García, José Segura Plaza, M. Dolores Romero de Ávila, David Castejon Ferrer, M. Isabel Cambero Rodríguez

Entidades: Javier Viguera Bolumburu

Departamento de Proyectos I+D+i

Imasde Agroalimentaria, S.L.

NUTRAVE, S.A.

Domicilio fiscal: Ctra. CM 4003 km 12. 45593 Bargas (Toledo)

CIF / NIF: A45506854

Duración: mayo 2016-junio de 2017

Investigador responsable: M. Isabel Cambero

Título: Nuevas tecnologías para la producción de platos preparados refrigerados de larga vida

Participantes: Juan A. Ordóñez, Lorenzo de la Hoz, M^a Isabel Cambero y M^a Concepción Cabeza **Entidades:** EUROCATERING Food Service. S.I.

Duración: 1 Octubre 2007-28 Febrero 2009

Dotación económica: 148.294,34 €

Investigador responsable: Juan A. Ordóñez Pereda

Título: Análisis sensorial de agua de bebida de suministro público. Determinación de características aromáticas asociadas al crecimiento de algas contaminantes no patógenas.

Participantes: Lorenzo de la Hoz, Leonides Fernández, M. Dolores Selgas Cortecero, M. Luisa Garcia, Gonzalo García de Fernando

Entidades: EMASESA. Empresa Municipal de abastecimiento y saneamiento de aguas de sevilla, S.A. Estación de ecología acuática, Príncipe Alberto I de Mónaco, Isla de la Cartuja. 41092 Sevilla

Duración: 1 febrero 1999-1 junio 1999

Dotación económica: 610 €

Investigador responsable: M. Isabel Cambero Rodríguez

1.3. SUBVENCIONES RECIBIDAS POR EL GRUPO INVESTIGADOR, MIEMBRO DE REDES Y AYUDAS PARA INFRAESTRUCTURA

Título: Tecnologías de alimentos de origen animal

Referencia: Grupo: 920276.

Entidad financiadora: Grupos de Investigación Santander-UCM (modalidad A-Consolidados)

Entidades participantes: UCM

Duración: Recibe financiación desde su formación en 2004 hasta la actualidad en cada convocatoria anual

Cuantía de la subvención: media 7.000,00 €

Participación: Miembro del equipo investiga

Título: Red de Excelencia Consolider INPROCARSA "Innovación en productos cárnicos Seguros y Saludable "

Referencia: AGL2017- 90699-REDC

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad

Entidades participantes: 65 investigadores de siete Universidades (Barcelona, Complutense de Madrid, Extremadura, León, Navarra, Politécnica de Valencia y Zaragoza), tres Organismos Públicos de Investigación (CSIC, INIA e IRTA) y una Asociación de Investigación (AINIA).

Investigador responsable: Juan José Córdoba Ramos

Participación: Miembro

Título: Red de Excelencia Consolider PROCARSE "Productos Cárnicos Seguros, Nutritivos y Saludables"

Referencia: AGL2014-51742-REDC

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad

Entidades participantes: 65 investigadores de siete Universidades (Barcelona, Complutense de Madrid, Extremadura, León, Navarra, Politécnica de Valencia y Zaragoza), tres Organismos Públicos de Investigación (CSIC, INIA e IRTA) y una Asociación de Investigación (AINIA).

Investigador responsable: Manuel Núñez Gutiérrez

Participación: Miembro

Título: Remodelación del Sótano del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos.

Referencia: UCMA06-35-060

Entidad financiadora: Subdirección General de Infraestructuras Científicas del Ministerio de Educación y Ciencia, resolución de 29 de Diciembre de 2005 (BOE de 10 de Febrero de 2006).

Entidades participantes: UCM

Año: 2006

Cuantía de la subvención: 459.135,76 €

Investigador responsable: Lorenzo de la Hoz Perales

Participación: Miembro del equipo investiga

Título: Adquisición de un liofilizador. Departamento de Nutrición y Bromatología III (Higiene y Tecnología de los Alimentos). P-30/02.

Entidad financiadora: Comunidad Madrid. Consejería de Educación y Cultura.

Entidad participante: UCM

Año: 1993

Cuantía de la subvención: 18.000,00 €

Investigador responsable: Juan A. Ordóñez Pereda

Participación: Miembro del equipo investigador

2. PUBLICACIONES (Artículos)

2.1. PUBLICACIONES CIENTÍFICAS INDEXADAS CON UN ÍNDICE DE CALIDAD RELATIVO

José Segura, Víctor Remiro, M Dolores Romero-de-Ávila, Palmira Villa, David Castejón, Carlos Santos, M Isabel Cambero. Game meat and high-resolution magic angle spinning nuclear magnetic resonance spectroscopy: a traditional foodstuff versus a novel analysis technology. *Animal Frontiers* 13 (6), 56-6 (2023)

M^a Isabel Cambero, Gonzalo Doroteo García de Fernando, M^a Dolores Romero de Ávila, Víctor Remiro, Luis Capelo, José Segura. Freeze-Dried Cooked Chickpeas: Considering a Suitable Alternative to Prepare Tasty Reconstituted Dishes. *Foods* 12 (12), 2339 (2023)

Claudio Alba, David Castejón, Víctor Remiro, Juan M Rodríguez, Odón J Sobrino, Julián de María, Pilar Fumanal, Antonio Fumanal, M Isabel Cambero. *Ligilactobacillus salivarius* MP100 as an Alternative to Metaphylactic Antimicrobials in Swine: The Impact on Production Parameters and Meat Composition. *Animals* 13 (10), 1653 (2023)

1. Autores (p.o. de firma): SEGURA J.; REY A.I.; OLIVARES Á.; CAMBERO M.I.; ESCUDERO R.; DE ÁVILA M.D.R.; PALOMO A.; LÓPEZ-BOTE C.

Título: Free-range feeding alters fatty acid composition at the sn-2 position of triglycerides and subcutaneous fat physicochemical properties in heavy pigs.

Ref. Revista: *Animals*, 2021, 11, 2802 (1-12)

DOI: 10.3390/ani11102802

ISSN: 20762615

Índice de impacto (2020): 2,752

Posición de la revista en el área (2020): 13 de 63 Agriculture, Dairy and Animal Science
19/146 Veterinary Science

Cuartil: 1

Citas recibidas: 0

2. Autores (p.o.de firma): REY A.I.; SEGURA J.F.; CASTEJÓN D.; FERNÁNDEZ-VALLE E.; CAMBERO M.I.; CALVO L.

Título: Vitamin D3 supplementation in drinking water prior to slaughter improves oxidative status, physiological stress, and quality of pork

Ref. Revista: *Antioxidants*, 2020, 9, 559 (1-18)

DOI: 10.3390/ANTIOX9060559

ISSN: 20763921

Índice de impacto (2020): 6,313

Posición de la revista en el área (2020): 11 de 143 Food Science and Technology
6 de 62 Chemistry, Medicinal
60 de 295 Biochemistry and molecular biology

Cuartil: 1

Citas recibidas: 5

3. Autores (p.o. de firma): CRUZ-DIAZ K.; COBOS Á.; FERNÁNDEZ-VALLE M.E.; DÍAZ O.; CAMBERO M.I.

Título: Characterization of edible films from whey proteins treated with heat, ultrasounds and/or transglutaminase. Application in cheese slices packaging

Ref. Revista: *Food Packaging and Shelf Life*, 2019, 22, 100397 (1-9)

DOI: 10.1016/j.fpsl.2019.100397

ISSN: 22142894

Índice de impacto (2019): 4,244

Posición de la revista en el área (2019): 20 de 139 Food Science and Technology

Cuartil: 1**Citas recibidas:** 25

4. Autores (p.o. de firma): MOLINERO N.; RUIZ L.; MILANI C.; GUTIÉRREZ-DÍAZ I.; SÁNCHEZ B.; MANGIFESTA M.; SEGURA J.; CAMBERO I.; CAMPELO A.B.; GARCÍA-BERNARDO C.M.; CABRERA A.; RODRÍGUEZ J.I.; GONZÁLEZ S.; RODRÍGUEZ J.M.; VENTURA M.; DELGADO S.; MARGOLLES A.

Título: The human gallbladder microbiome is related to the physiological state and the biliary metabolic profile.

Ref. Revista: Microbiome, 2019, 7, 100 (1-17)

DOI: 10.1186/s40168-019-0712-8

Índice de impacto (2019): 11,607

Posición de la revista en el área (2019): 8 de 136 Microbiology

Cuartil: 1**Citas recibidas:** 35

5. Autores (p.o. de firma): GARCÍA-GARCÍA A.B.; HERRERA A.; FERNÁNDEZ-VALLE M.E.; CAMBERO M.I.; CASTEJÓN D.

Título: Evaluation of E-beam irradiation and storage time in pork exudates using NMR metabolomics

Ref. Revista: Food Research International, 2019, 120, 553-559.

DOI: 10.1016/j.foodres.2018.11.005

Índice de impacto (2019): 4,972

Posición de la revista en el área (2019): 11 de 139 Food Science and Technology

Cuartil: 1**Citas recibidas:** 5.

6. Autores (p.o. de firma): GARCÍA-GARCÍA, A.B., CAMBERO, M.I., CASTEJÓN, D., FERNÁNDEZ-VALLE, M.E..

Título: Dry cured-ham microstructure: A T2 NMR relaxometry, SEM and uniaxial tensile test combined study.

Ref. Revista: Food Structure, 2019, 19, 100104, (1-8)

DOI: 10.1016/j.foostr.2018.100104

Índice de impacto (2019): 3,064

Posición de la revista en el área (2019): 42 de 139 Food Science and Technology

Cuartil: 2**Citas recibidas:** 2.

7. Autores (p.o. de firma): ESCUDERO, R., SEGURA, J., VELASCO, R., VALHONDO, M., ROMERO DE ÁVILA, D., GARCIA-GARCIA, A.B., CAMBERO, M.I.

Título: Electron Spin Resonance (ESR) spectroscopy study of cheese treated with accelerated electrons.

Ref. Revista: Food Chemistry, 2019, 276, 315-321.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.09.101

Índice de impacto (2019): 6,306

Posición de la revista en el área (2019): 19 de 139 Food Science and Technology

5 de 71 Chemistry, Applied

10 de 89 Nutrition and Dietetics

Cuartil: 1**Citas recibidas:** 5.

8. Autores (p.o. de firma): VELASCO, R., CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ, J.A., CABEZA, M.C.

Título: The impact of E-beam treatment on the microbial population and sensory quality of hard annatto-coloured cheese.

Ref. Revista: LWT-Food Science and Technology, 2019, 101, 315-322.

DOI: doi.org/10.1016/j.lwt.2018.11.045

Índice de impacto (2019): 4,006

Posición de la revista en el área (2019): 28 de 139 Food Science and Technology

Cuartil: 1

Citas recibidas: 4.

9. Autores (p.o. de firma): GARCÍA-GARCÍA, A.B., FERNÁNDEZ-VALLE, M.E., CASTEJÓN, D., ESCUDERO, R., CAMBERO, M.I.

Título: Use of MRI as a predictive tool for physicochemical and rheological features during cured ham manufacturing.

Ref. Revista: Meat Science, 2019, 148, 171-180.

DOI: 10.1016/j.meatsci.2018.10.015

Índice de impacto (2019): 3,644

Posición de la revista en el área (2019): 33 de 139 *Food Science and Technology*

Cuartil: 1

Citas recibidas: 10.

10. Autores (p.o. de firma): GARCIA-GARCIA, A.B., LAMICHHANE, S., CASTEJÓN, D., CAMBERO, M.I., BERTRAM, H.C.

Título: ¹H HR-MAS NMR-based metabolomics analysis for dry-fermented sausage characterization.

Ref. Revista: Food Chemistry, 2018, 240, 514-523

DOI: 110.1016/j.foodchem.2017.07.150

Índice de impacto (2018): 4,529

Posición de la revista en el área (2018): 6 de 130 *Food Science and Technology*

Cuartil: 1

Citas recibidas: 22

11. Autores (p.o. de firma): CASTEJÓN, D., HERRERA, A., HERAS, A., CAMBERO, I., MATEOS-APARICIO, I.

Título: Oil Quality Control of Culinary Oils Subjected to Deep-Fat Frying Based on NMR and EPR Spectroscopy.

Ref. Revista: Food Analytical Methods, 2017, 10, 2467-2480

DOI: 10.1007/s12161-016-0778-x

Índice de impacto (2017): 2,038

Posición de la revista en el área (2018): 43 de 130 *Food Science and Technology*

Cuartil: 2

Citas recibidas: 15

12. Autores (p.o. de firma): GARCIA, A.B., CAMBERO, M.I., HIDALGO, M.D.R.D., BERTRAM, H.C.

Título: Water mobility and distribution during dry-fermented sausages "Spanish type" manufacturing and its relationship with physicochemical and textural properties: a low-field NMR study.

Ref. Revista: European Food Research and Technology, 2017, 243, 455-466

DOI: 10.1007/s00217-016-2759-0

Índice de impacto (2017): 1,664

Posición de la revista en el área (2018): 57 de 130 *Food Science and Technology*

Cuartil: 2

Citas recibidas: 15

13. Autores (p.o. de firma): SEGURA, J., ESCUDERO, R., ROMERO DE ÁVILA, M.D., CAMBERO, M.I., LÓPEZ-BOTE,

Título: Effect of sex and dietary treatment on the composition and rheological properties of dry-cured ham subcutaneous fat.

Ref. Revista: Czech Journal of Animal Science, 2017, 62, 110-120

DOI: 10.17221/18/2016-CJAS

Índice de impacto (2017): 0,741

Posición de la revista en el área (2016): 35 de 58 *Food Science and Technology*

Cuartil: 3 (Agriculture, dairy & animal science)

Citas recibidas: 1

14. Autores (p.o. de firma): VELASCO, R., ORDOÑEZ, J. A., CABEZA, M.C., CAMBERO, M.I.

Título: Effect of E-beam sanitation of surface mould cheese on texture and sensory attributes.

Ref. Revista: LWT-Food Science and Technology, 2016, 70, 1-8.

DOI: 10.1016/j.lwt.2016.02.020

Índice de impacto (2016): 2,329

Posición de la revista en el área (2016): 32 de 130 *Food Science and Technology*

Cuartil: 1

Citas recibidas: 7.

15. Autores (p.o. de firma): CASTEJON, D., FRICKE, P., CAMBERO, M.I., HERRERA, A.

Título: Automatic ¹H-NMR screening of fatty acid composition in edible oils.

Ref. Revista: Nutrients, 2016, 8, 1-8.

DOI: 10.3390/nu8020093

Índice de impacto (2016): 3,55

Posición de la revista en el área (2016): 23 de 81 *Food Science and Technology*

Cuartil: 2 (Nutrition & dietetics)

Citas recibidas: 23.

16. Autores (p.o. de firma): CASTEJÓN, D., GARCIA-SEGURA, J.M., HERRERA, A., CAMBERO, M.I.

Título: NMR-detection of methylamine compounds in Atlantic salmon (*Salmo salar*) subjected to E-beam irradiation.

Ref. Revista: Food Control, 2016, 60, 455-460.

DOI: 10.1016/j.foodcont.2015.08.015

Índice de impacto (2016): 3,496

Posición de la revista en el área (2016): 12 de 130 *Food Science and Technology*

Cuartil: 1

Citas recibidas: 12

(Sexenio 2010-2015)

17. Autores (p.o. de firma): CASTEJÓN, D., GARCIA-SEGURA, J.M., ESCUDERO, R., HERRERA, A., CAMBERO, M.I.

Título: Metabolomics of meat exudate: Its potential to evaluate beef meat conservation and aging.

Ref. Revista: Analytica Chimica Acta, 2015, 901, 1-11.

DOI: 10.1016/j.aca.2015.08.032

Índice de impacto (2015): 4,712

Posición de la revista en el área (2015): 8 de 75

Cuartil: 1 (Chemistry analytical)

18. Autores (p.o. de firma): SEGURA, J., CAMBERO, M.I., CAMARA, L., LORIENTE, C., MATEOS, G.G., LOPEZ-BOTE, C.J.

Título: Effect of sex, dietary glycerol or dietary fat during late fattening, on fatty acid composition and positional distribution of fatty acids within the triglyceride in pigs.

Ref. Revista: Animal, 2015, 9, 1904-1911.

DOI: 10.1017/S1751731115001639

Índice de impacto (2015): 2,056

Posición de la revista en el área (2015): 4 de 58

Cuartil: 1 (Agriculture, dairy & animal science)

19. Autores (p.o. de firma): CARCEL, J.A., BENEDITO, J., CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Modeling and optimization of the E-beam treatment of chicken steaks and hamburgers, considering food safety, shelf-life, and sensory quality.

Ref. Revista: Food and Bioproducts Processing, 2015, 96, 133-144.

DOI: 10.1016/j.fbp.2015.07.006

Índice de impacto (2015): 2,687

Posición de la revista en el área (2015): 24 de 125

Cuartil: 1

20. Autores (p.o. de firma): SEGURA, J., CALVO, L., ÓVILO, C., GONZÁLEZ-BULNES, A., OLIVARES, A., CAMBERO, M.I., LÓPEZ-BOTE, C.J.

Título: Alternative method for intramuscular fat analysis using common laboratory equipment.

Ref. Revista: Meat Science, 2015, 103, 24-27.

DOI: 10.1016/j.meatsci.2014.12.011

Índice de impacto (2015): 2,801

Posición de la revista en el área (2015): 21 de 125

Cuartil: 1

21. Autores (p.o. de firma): SEGURA, J., ESCUDERO, R., ROMERO DE AVILA, M.D., CAMBERO, M.I., LÓPEZ-BOTE, C.J.

Título: Effect of fatty acid composition and positional distribution within the triglyceride on selected physical properties of dry-cured ham subcutaneous fat.

Ref. Revista: Meat Science, 2015, 103, 90-95.

DOI: 10.1016/j.meatsci.2015.01.008

Índice de impacto (2015): 2,801

Posición de la revista en el área (2015): 21 de 125

Cuartil: 1

22. Autores (p.o. de firma): SEGURA, J., RUIZ-LÓPEZ, R., MENOYO, D., CAMBERO, M.I., LÓPEZ-BOTE, C.J.

Título: Comparison of analytical techniques for the determination of the positional distribution of fatty acids in triacylglycerols. Relationship with pig fat melting point and hardness.

Ref. Revista: Grasas y Aceites, 2015, 66-76.

DOI: 10.3989/gya.1073142

Índice de impacto (2015): 0,827

Posición de la revista en el área (2015): 86 de 125

Cuartil: 3

23. Autores (p.o. de firma): GARCIA, A.B.G., LARSEN, L.B., CAMBERO, M.I., DIAZ, K.P.C., BERTRAM, H.C.

Título: Proteolysis Process in Fermented Sausage Model Systems As Studied by NMR Relaxometry

Ref. Revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2015, 63, 3039-3045.

DOI: 10.1021/acs.jafc.5b00660

Índice de impacto (2015): 2,857

Posición de la revista en el área (2015): 20 de 125

Cuartil: 1

24. Autores (p.o. de firma): VELASCO, R., ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C.

Título: Use of E-beam radiation to eliminate *Listeria monocytogenes* from surface mould cheese

Ref. Revista: International Microbiology, 2015, 18, 33-40.

DOI: 10.2436/20.1501.01.232

Índice de impacto (2015): 1,157

Posición de la revista en el área (2015): 131 de 161

Cuartil: 4 (Biotechnology applied)

25. Autores (p.o. de firma): ROMERO DE AVILA, M.D., ORDOÑEZ, J.A., ESCUDERO, R., CAMBERO, M.I.

Título: The suitability of plasma powder for cold-set binding of pork and restructured dry ham

Ref. Revista: Meat Science, 2014, 98, 709-717.

DOI: 10.1016/j.meatsci.2014.06.014

Índice de impacto (2014): 2,615

Posición de la revista en el área (2014): 21 de 123

Cuartil: 1

26. Autores (p.o. de firma): ROMERO DE AVILA, M.D., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L., HERRERO, A.M.

Título: Rheological behaviour of commercial cooked meat products evaluated by tensile test and texture profile analysis (TPA).

Ref. Revista: Meat Science, 2014, 98, 310-315.

DOI: 10.1016/j.meatsci.2014.05.003

Índice de impacto (2014): 2,615

Posición de la revista en el área (2014): 21 de 123

Cuartil: 1

27. Autores (p.o. de firma): ROMERO DE AVILA, M.D., HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I.

Título: Dry-cured ham restructured with fibrin.

Ref. Revista: Food Chemistry, 2014, 159, 519-528.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2014.03.051

Índice de impacto (2014): 3,391

Posición de la revista en el área (2014): 8 de 123

Cuartil: 1

28. Autores (p.o. de firma): ROMERO DE AVILA, M.D., ESCUDERO, R., ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I.

Título: Weibull analysis characterizes the breaking properties of dry-cured ham slices.

Ref. Revista: Meat Science, 2014, 97, 451-458.

DOI: 10.1016/j.meatsci.2014.02.013

Índice de impacto (2014): 2,615

Posición de la revista en el área (2014): 21 de 123

Cuartil: 1

29. Autores (p.o. de firma): CASTEJÓN, D., MATEOS-APARICIO, I., MOLERO, M.D., CAMBERO, M.I., HERRERA, A.

Título: Evaluation and Optimization of the Analysis of Fatty Acid Types in Edible Oils by ¹H-NMR

Ref. Revista: Food Analytical Methods, 2014, 7, 1285-1297.

DOI: 10.1007/s12161-013-9747-9

Índice de impacto (2014): 1,956

Posición de la revista en el área (2014): 37 de 123

Cuartil: 1

30. Autores (p.o. de firma): MONTIEL, R., CABEZA, M.C., BRAVO, D., GAYA, P., CAMBERO, I., ORDOÑEZ, J.A., NUÑEZ, M., MEDINA, M.

Título: A Comparison between E-Beam irradiation and high-pressure treatment for cold-smoked salmon sanitation: Shelf-life, colour, texture and sensory characteristics

Ref. Revista: Food and Bioprocess Technology, 2013, 6, 3177-3185.

DOI: 10.1007/s11947-012-0954-y

Índice de impacto (2013): 3,126

Posición de la revista en el área (2013): 12 de 123

Cuartil: 1

- 31. Autores (p.o. de firma):** GARCIA-MARQUEZ, I., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A., CABEZA, M.C.
Título: Shelf-life extension and sanitation of fresh pork loin by E-Beam treatment.
Ref. Revista: Journal of Food Protection, 2012, 75, 2179-2189.
DOI: 10.4315/0362-028X.JFP-12-217
Índice de impacto (2012): 1,832
Posición de la revista en el área (2012): 44 de 124
Cuartil: 2
- 32. Autores (p.o. de firma):** ESCUDERO, R., VALHONDO, M., ORDOÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L., CABEZA, M.C., VELASCO, R., CAMBERO, M.I.
Título: Electron spin resonance (ESR) spectroscopy study of dry-cured ham treated with electron-beam.
Ref. Revista: Food Chemistry, 2012, 133, 1530-1537.
DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.02.045
Índice de impacto (2012): 3,334
Posición de la revista en el área (2012): 10 de 124
Cuartil: 1.
- 33. Autores (p.o. de firma):** CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C., ESCUDERO, R., MANZANO, S., GARCIA-MÁRQUEZ, I., VELASCO, R., ORDOÑEZ, J.A.
Título: Sanitation of selected Ready-to-Eat intermediate-moisture foods of animal origin by E-Beam irradiation.
Ref. Revista: Foodborne Pathogens and Disease, 2012, 9, 594-599.
DOI: 10.1089/fpd.2011.1111
Índice de impacto (2012): 2,283
Posición de la revista en el área (2012): 28 de 124
Cuartil: 1
- 34. Autores (p.o. de firma):** GARCIA-MÁRQUEZ, I., ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C.
Título: Use of e-beam for shelf-life extension and sanitizing of marinated pork loin.
Ref. Revista: International Journal of Microbiology, 2012, 1-12.
DOI: 10.1155/2012/962846
Índice de impacto (2012):
Posición de la revista en el área (2012):
- 35. Autores (p.o. de firma):** VELASCO, R., ORDOÑEZ, J.A., CABEZA, M.C., DE LA HOZ, L., CAMBERO, M.I.
Título: Use of the E-beam radiation to diminish the late blowing of cheese.
Ref. Revista: International Dairy Journal, 2011, 21, 493-500.
DOI: 10.1016/j.idairyj.2011.01.011
Índice de impacto (2011): 2,401
Posición de la revista en el área (2011): 24 de 128
Cuartil: 1
- 36. Autores (p.o. de firma):** CABEZA, M.C., CAMBERO, M.I., DE LA HOZ, L., GARCIA, M.L. ORDOÑEZ, J.A.
Título: Effect of the thermoultrasonic treatment on the eggshell integrity and their impact on the microbial quality.
Ref. Revista: Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2011, 12, 111-117.
DOI: 10.1016/j.ifset.2011.01.002
Índice de impacto (2011): 3,030
Posición de la revista en el área (2011): 12 de 128
Cuartil: 1
- 37. Autores (p.o. de firma):** BENEDITO, J., CAMBERO, M.I., ORTUÑO, C., CABEZA, M.C., ORDOÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L.

Título: Modeling and optimization of sensory changes and shelf-life in vacuum-packaged cooked ham treated by E-beam irradiation.

Ref. Revista: Radiation Physics and Chemistry, 2011, 80, 505-513.

DOI: 10.1016/j.radphyschem.2010.11.001

Índice de impacto (2011): 4,807

Posición de la revista en el área (2011): 97 de 134

Cuartil: 4 (Chemistry physical)

38. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C., ORDOÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L.

Título: Effect of E-Beam treatment on the safety and shelf life of mayonnaise potato salad.

Ref. Revista: Foodborne Pathogens and Disease, 2011, 8, 221-229.

DOI: 10.1089/fpd.2010.0652

Índice de impacto (2011): 2,260

Posición de la revista en el área (2011): 27 de 128

Cuartil: 1

Citas recibidas: 2.

39. Autores (p.o. de firma): BURGOS, J., HOZ, L., CABEZA, M.C., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Viability of freeze-dried cultures of lactic acid bacteria after storage for 30 to 40 years.

Ref. Revista: Milchwissenschaft (Milk Science), 2011, 66, 135-137.

Índice de impacto (2011): 0,350

Posición de la revista en el área (2011): 111 de 128

Cuartil: 4

40. Autores (p.o. de firma): SOTO, E., HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A., HIERRO, E., HERRANZ, B., LÓPEZ-BOTE, C., CAMBERO, M.I.

Título: Volatile profile and sensory characteristics of dry-cured loins as affected by feeding level in the period previous to the late fattening phase and by rearing system of iberian pigs.

Ref. Revista: Journal of Muscle Foods, 2010, 21, 636-657.

DOI: 10.1111/j.1745-4573.2010.00210.x

Índice de impacto (2010): 0,576

Posición de la revista en el área (2010): 89 de 128

Cuartil: 3

41. Autores (p.o. de firma): CABEZA, M.C., CAMBERO, M.I., NUÑEZ, M., MEDINA, M., DE LA HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Lack of growth of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* in temperature abuse of E-beam treated ready-to-eat (RTE) cooked ham.

Ref. Revista: Food Microbiology, 2010, 27, 777-782.

DOI: 10.1016/j.fm.2010.03.018

Índice de impacto (2010): 3,320

Posición de la revista en el área (2010): 6 de 128

Cuartil: 1

42. Autores (p.o. de firma): CABEZA, M.C., CARCEL, J.A., ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, I., DE LA HOZ, L., GARCIA, M.L., BENEDITO, J.

Título: Relationships among selected variables affecting the resistance of *Salmonella enterica*, serovar Enteritidis to thermosonication

Ref. Revista: Journal of Food Engineering, 2010, 98, 71-75.

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.12.009

Índice de impacto (2010): 2,168

Posición de la revista en el área (2010): 27 de 128

Cuartil: 1

43. Autores (p.o. de firma): ROMERO DE AVILA, M.D., ORDOÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L., HERRERO, A.M., CAMBERO, M.I.

Título: Microbial transglutaminase for cold-set binding of unsalted/salted pork models and restructured dry ham.

Ref. Revista: Meat Science, 2010, 84, 747-754.

DOI: 10.1016/j.meatsci.2009.11.011

Índice de impacto (2010): 2,619

Posición de la revista en el área (2010): 15 de 128

Cuartil: 1

44. Autores (p.o. de firma): SOTO, E., HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A., HIERRO, E., HERRANZ, B., LÓPEZ-BOTE, C., CAMBERO, M.I.

Título: The lipid composition and texture profile of dry-cured loin as affected by feeding level in the period prior to the late fattening phase and by rearing system of Iberian pigs.

Ref. Revista: Italian Journal of Food Science, 2010, 22, 377-385.

Índice de impacto (2010): 0,500

Posición de la revista en el área (2010): 95 de 128

Cuartil: 3

(Sexenio 2004-2009)

45. Autores (p.o. de firma): HERRERO, A.M., DE LA HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A., CASTEJÓN, D., ROMERO DE AVILA, M.D., CAMBERO, M.I.

Título: Magnetic resonance imaging study of the cold-set gelation of meat systems containing plasma powder.

Ref. Revista: Food Research International, 2009, 42, 1362-1372.

DOI: 10.1016/j.foodres.2009.06.014

Índice de impacto (2009): 2,414

Posición de la revista en el área (2009): 14 de 118

Cuartil: 1

46. Autores (p.o. de firma): CABEZA, M.C., DE LA HOZ, L., VELASCO, R., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Safety and quality of ready-to-eat dry fermented sausages subjected to E-beam radiation.

Ref. Revista: Meat Science, 2009, 83, 320-327.

DOI: 10.1016/j.meatsci.2009.05.019

Índice de impacto (2009): 1,954

Posición de la revista en el área (2009): 26 de 118

Cuartil: 1

47. Autores (p.o. de firma): MEDINA, M., CABEZA, M.C., BRAVO, D., CAMBERO, I., MONTIEL, R., ORDOÑEZ, J.A., NUÑEZ, M., HOZ, L.

Título: A comparison between E-beam irradiation and High-pressure treatment for cold-smoked salmon sanitation: microbiological aspects.

Ref. Revista: Food Microbiology, 2009, 26, 224-227.

DOI: 10.1016/j.fm.2008.10.007

Índice de impacto (2009): 3,329

Posición de la revista en el área (2009): 4 de 118

Cuartil: 1

48. Autores (p.o. de firma): HERRERO, A.M., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L., CARMONA, P.

Título: Plasma powder as cold-set binding agent for meat system: Rheological and Raman spectroscopy study.

Ref. Revista: Food Chemistry, 2009, 113, 493-499.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2008.07.084

Índice de impacto (2009): 3,146

Posición de la revista en el área (2009): 6 de 118

Cuartil: 1

49. Autores (p.o. de firma): HERRERO, A.M., CARMONA, P., ORDOÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L., CAMBERO, M.I.

Título: Raman spectroscopic study of electron-beam irradiated cold-smoked salmon.

Ref. Revista: Food Research International, 2009, 42, 216-220.

DOI: 10.1016/j.foodres.2008.10.010

Índice de impacto (2009): 2,414

Posición de la revista en el área (2009): 14 de 118

Cuartil: 1

50. Autores (p.o. de firma): SOTO, E., DE LA HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A., HERRANZ, B., HIERRO, E., LÓPEZ-BOTE, CAMBERO, M.I.

Título: The feeding and rearing systems of Iberian pigs affect the lipid composition and texture profile of dry-cured loin

Ref. Revista: Journal of Animal and Feed Sciences, 2009, 18, 78-89.

Índice de impacto (2009): 0.692

Posición de la revista en el área (2009): 25 de 50

Cuartil: 2 (Agriculture, Dairy & Animal Sciences).

51. Autores (p.o. de firma): SANTOS, C., HOZ, L., CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C. ORDOÑEZ, J.A.

Título: Enrichment of dry-cured ham with alpha-linolenic acid and alpha-tocopherol by the use of linseed oil and alpha-tocopheryl acetate in pig diets.

Ref. Revista: Meat Science, 2008, 80, 668-674.

DOI: 10.1016/j.meatsci.2008.03.004

Índice de impacto (2008): 2,183

Posición de la revista en el área (2008): 17 de 107

Cuartil: 1

52. Autores (p.o. de firma): HERRERO, A.M., DE LA HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A., HERRANZ, B., ROMERO DE AVILA, M.D, CAMBERO, M.I.

Título: Tensile properties of cooked meat sausages and their correlation with texture profile analysis (TPA) parameters and physico-chemical characteristics.

Ref. Revista: Meat Science, 2008, 80, 690-696.

DOI: 10.1016/j.meatsci.2008.03.008

Índice de impacto (2008): 2,183

Posición de la revista en el área (2008): 17 de 107

Cuartil: 1

53. Autores (p.o. de firma): HOZ, L., CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C., HERRERO, A.M. ORDOÑEZ, J.A.

Título: Elimination of *Listeria monocytogenes* from vacuum-packed dry-cured ham by E-beam radiation.

Ref. Revista: Journal of Food Protection, 2008, 71, 2001-2006.

Índice de impacto (2008): 1,763

Posición de la revista en el área (2008): 27 de 107

Cuartil: 1

54. Autores (p.o. de firma): SOTO, E., HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A., HIERRO, E., HERRANZ, B., LOPEZ-BOTE, C., CAMBERO, M.I.

Título: Impact of feeding and rearing systems of Iberian pigs on volatile profile and sensory characteristics of dry-cured loin.

Ref. Revista: Meat Science, 2008, 79, 666-676.

DOI: 10.1016/j.meatsci.2007.10.031

Índice de impacto (2008): 2,183

Posición de la revista en el área (2008): 17 de 107

Cuartil: 1

55. Autores (p.o. de firma): HERRERO, A.M., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L., CARMONA, P.

Título: Raman spectroscopy study of the structural effect of microbial transglutaminase on meat systems and its relationship with textural characteristics.

Ref. Revista: Food Chemistry, 2008, 109, 25-32.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2007.12.003

Índice de impacto (2008): 2,696

Posición de la revista en el área (2008): 9 de 107

Cuartil: 1

56. Autores (p.o. de firma): HERRANZ, B., ORDOÑEZ, J., DE LA HOZ, L., HIERRO, E., SOTO, E., CAMBERO, M.I.

Título: Fatty acid composition of salami from different countries and their nutritional implications.

Ref. Revista: International Journal of Food Sciences and Nutrition, 2008, 59, 607-618.

DOI: 10.1080/09513590701550270

Índice de impacto (2008): 1,065

Posición de la revista en el área (2008): 50 de 107

Cuartil: 2

57. Autores (p.o. de firma): HERRERO, A.M., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A., CASTEJON, D. ROMERO DE AVILA, M.D., DE LA HOZ, L.

Título: Magnetic resonance imaging, rheological properties, and physicochemical characteristics of meat systems with fibrinogen and thrombin.

Ref. Revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2007, 55, 9357-9364.

DOI: 10.1021/jf072132i

Índice de impacto (2007): 2,532

Posición de la revista en el área (2007): 7 de 103

Cuartil: 1

58. Autores (p.o. de firma): HERRERO, A.M., ORDOÑEZ, J.A., ROMERO DE AVILA, M.D., HERRANZ, B., DE LA HOZ, L., CAMBERO, M.I.

Título: Breaking strength of dry fermented sausages and their correlation with texture profile analysis (TPA) and physico-chemical characteristics.

Ref. Revista: Meat Science, 2007, 77, 331-338.

DOI: 10.1016/j.meatsci.2007.03.022

Índice de impacto (2007): 2,006

Posición de la revista en el área (2007): 19 de 103

Cuartil: 1

59. Autores (p.o. de firma): CABEZA, M.C., CAMBERO, I., DE LA HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Optimization of E-beam irradiation treatment to eliminate *Listeria monocytogenes* from ready-to-eat (RTE) cooked ham.

Ref. Revista: Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2007, 8, 299-305.

DOI: 10.1016/j.ifset.2007.02.001

Índice de impacto (2007): 1,713

Posición de la revista en el área (2007): 28 de 103

Cuartil: 2

60. Autores (p.o. de firma): FERNÁNDEZ, M., ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, I., SANTOS, C., PIN, C., DE LA HOZ, L.

Título: Fatty acid compositions of selected varieties of Spanish dry ham related to their nutritional implications.

Ref. Revista: Food Chemistry, 2007, 101, 107-112.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2006.01.006

Índice de impacto (2007): 3,052

Posición de la revista en el área (2007): 4 de 103

Cuartil: 1

61. Autores (p.o. de firma): HOZ, L., CAMBERO, I., SANTOS, C., HERRANZ, B., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Fatty acids and sensory characteristics of Spanish dry-cured loin enriched in acid alpha-linolenic and alpha-tocopherol.

Ref. Revista: Food Chemistry, 2007, 101, 1701-1706.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2006.04.038

Índice de impacto (2007): 3,052

Posición de la revista en el área (2007): 4 de 103

Cuartil: 1

62. Autores (p.o. de firma): CABEZA, M.C., GARCIA, M.L., DE LA HOZ, L., CAMBERO, I., ORDONEZ, J.A.

Título: Thermoultrasonication eliminates salmonellae from intact eggshells without changing them functional properties of their components.

Ref. Revista: Journal of Food Science, 2005, 70, M292-M295.

Índice de impacto (2005): 1,028

Posición de la revista en el área (2005): 33 de 93

Cuartil: 2

63. Autores (p.o. de firma): CABEZA, M.C., GARCIA, M.L., DE LA HOZ, L., CAMBERO, I., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Destruction of *Salmonella senftenberg* on the shells of intact eggs by thermoultrasonication.

Ref. Revista: Journal of Food Protection, 2005, 68, 841-844.

Índice de impacto (2005): 1,687

Posición de la revista en el área (2005): 17 de 93

Cuartil: 1

64. Autores (p.o. de firma): SANTOS, C., ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, I., D'ARRIGO, M., HOZ, L.

Título: Physicochemical characteristics of an alpha-linolenic acid and alpha-tocopherol-enriched cooked ham.

Ref. Revista: Food Chemistry, 2004, 88, 123-128.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2003.12.037

Índice de impacto (2004): 1,535

Posición de la revista en el área (2004): 16 de 94

Cuartil: 1.

65. Autores (p.o. de firma): CABEZA, M.C., ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, I., DE LA HOZ, L., GARCIA, M.L.

Título: Effect of thermoultrasonication on *Salmonella enterica serovar enteritidis* in distilled water and intact shell eggs.

Ref. Revista: Journal of Food Protection, 2004, 67, 1886-1891.

Índice de impacto (2004): 1,874

Posición de la revista en el área (2004): 10 de 94

Cuartil: 1

66. Autores (p.o. de firma): HOZ, L., D'ARRIGO, M., CAMBERO, I., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Development of an n-3 fatty acid and alpha-tocopherol enriched dry fermented sausage.

Ref. Revista: Meat Science, 2004, 67, 485-495.

DOI: 10.1016/j.meatsci.2003.12.001

Índice de impacto (2004): 1,656

Posición de la revista en el área (2004): 14 de 94

Cuartil: 1

67. Autores (p.o. de firma): D'ARRIGO, M., HOZ, L., CAMBERO, I., LOPEZ-BOTE, C.J., PIN, C., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Production of n-3 fatty acid enriched, pork liver pate.

Ref. Revista: Lebensmittel-Wissenschaft Und-Technologie-Food Science and Technology, 2004, 37, 585-591.

DOI: 10.1016/j.lwt.2003.11.006

Índice de impacto (2004): 0,818

Posición de la revista en el área (2004): 39 de 94

Cuartil: 2

(Sexenio 1998-2003)

68. Autores (p.o. de firma): HOZ, L., LOPEZ-BOTE, C.J., CAMBERO, M.I., D'ARRIGO, M., PIN, C., SANTOS, C., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Effect of dietary linseed oil and alpha-tocopherol on pork tenderloin (*Psoas major*) muscle.

Ref. Revista: Meat Science, 2003, 65, 1039-1044.

DOI: 10.1016/S0309-1740(02)00322-4

Índice de impacto (2003): 1,669

Posición de la revista en el área (2003): 11 de 94

Cuartil: 1

69. Autores (p.o. de firma): D'ARRIGO, M., HOZ, L., LÓPEZ-BOTE, C.J., CAMBERO, I., PIN, C., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Effect of dietary linseed oil on pig hepatic tissue fatty acid composition and susceptibility to lipid peroxidation.

Ref. Revista: Nutrition Research, 2002, 22, 1189-1196.

DOI: 10.1016/S0271-5317(02)00417-7

Índice de impacto (2002): 0,791

Posición de la revista en el área (2002): 35 de 50

Cuartil: 3 (Nutrition and dietetics)

70. Autores (p.o. de firma): D'ARRIGO, M., HOZ, L., LOPEZ-BOTE, C.J., CAMBERO, I., PIN, C., REY, A.I., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Effect of dietary linseed oil and a-tocopherol on selected properties of pig fat.

Ref. Revista: Canadian Journal of Animal Science, 2002, 82, 339-346.

Índice de impacto (2002): 0,417

Posición de la revista en el área (2002): 27 de 42

Cuartil: 3 (Agriculture, Dairy & Animal Sciences)

71. Autores (p.o. de firma): MARTÍNEZ, A., CAMBERO, I., IKKEN, Y., HAZA, A.I., MORALES, P.

Título: Protective effect of broccoli, onion, carrot and licorice extracts against cytotoxicity of N-nitrosamines evaluated by 5 bromo-2'-deoxy-uridine (BrdU) assay and determination of total cellular DNA content.

Ref. Revista: Archiv fur Lebensmittelhygiene, 2000, 51, 150-156.

Índice de impacto (2000): 0,327

Posición de la revista en el área (2000): 70 de 95

Cuartil: 3

72. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., PEREIRA-LIMA, C.I., ORDOÑEZ, J.A., DE FERNANDO, G.D.G.
Título: Beef broth flavour: study of flavour development.

Ref. Revista: Journal of the Science of Food and Agriculture, 2000, 80, 1510-1518.

DOI: 10.1002/1097-0010(200008)80:10<1510::AID-JSFA673>3.3.CO;2-U

Índice de impacto (2000): 0,966

Posición de la revista en el área (2000): 26 de 95

Cuartil: 2

73. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., PEREIRA-LIMA, C.I., ORDOÑEZ, J.A., DE FERNANDO, G.D.G.

Título: Beef broth flavour: relation of components with the flavour developed at different cooking temperatures.

Ref. Revista: Journal of the Science of Food and Agriculture, 2000, 80, 1519-1528.

DOI: 10.1002/1097-0010(200008)80:10<1519::AID-JSFA674>3.0.CO;2-R

Índice de impacto (2000): 0,966

Posición de la revista en el área (2000): 26 de 95

Cuartil: 2.

74. Autores (p.o. de firma): PEREIRA-LIMA, C.I., ORDOÑEZ, J.A., DE FERNANDO, G.D.G., CAMBERO, M.I.

Título: Influence of heat treatment on carnosine, anserine and free amino acid composition of beef broth and its role in flavour development.

Ref. Revista: European Food Research and Technology, 2000, 210, 165-172.

DOI: 10.1007/PL00005506

Índice de impacto (2000): 0,438

Posición de la revista en el área (2000): 63 de 95

Cuartil: 3

75. Autores (p.o. de firma): MARTÍNEZ, A., IKKEN, Y., CAMBERO, M.I., MARIN, M.L., HAZA, A.I., CASAS, C., MORALES, P.

Título: Mutagenicity and cytotoxicity of fruits and vegetables evaluated by the Ames test and 3-(4,5-dimethylthiazol-2-yl)-2,5-diphenyltetrazolium bromide (MTT) assay.

Ref. Revista: Food Science and Technology International, 1999, 5, 431-437.

DOI: 10.1177/108201329900500509

Índice de impacto (1999): 0,567

Posición de la revista en el área (1999): 50 de 91

Cuartil: 3

76. Autores (p.o. de firma): IKKEN, Y., MORALES, P., MARTÍNEZ, A., MARÍN, M.L., HAZA, A.I., CAMBERO, M.I.

Título: Antimutagenic effect of fruit and vegetable ethanolic extracts against N-nitrosamines evaluated by the Ames test.

Ref. Revista: Journal of the Agricultural and Food Chemistry, 1999, 47, 3257-3264.

DOI: 10.1021/jf990166n

Índice de impacto (1999): 1,453

Posición de la revista en el área (1999): 9 de 91

Cuartil: 1

77. Autores (p.o. de firma): IKKEN, Y., CAMBERO, I., MARÍN, M.L., MARTÍNEZ, A., HAZA, A.I., MORALES, P.

Título: Antimutagenic effect of fruit and vegetable aqueous extracts against N-nitrosamines evaluated by the Ames test.

Ref. Revista: Journal of the Agricultural and Food Chemistry, 1998, 46, 5194-5200.

DOI: 10.1021/jf980657s

Índice de impacto (1998): 1,434

Posición de la revista en el área (1998): 11 de 90

Cuartil: 1

78. Autores (p.o. de firma): IKKEN, Y., MORALES, P., MARTINEZ, A., MARIN, M.L., HAZA, A.I. CAMBERO, M.I.

Título: Mutagenic activity of N-nitrosamines evaluated by the ames test when using different levels of lyophilized and frozen S9 fraction.

Ref. Revista: Archiv fur Lebensmittelhygiene, 1998, 49, 35-38.

Índice de impacto (1998): 0,174

Posición de la revista en el área (1998): 77 de 90

Cuartil: 4

79. Autores (p.o. de firma): MARTÍNEZ, A., CAMBERO, I., IKKEN, Y., MARIN, M.L., HAZA, A.I., MORALES, P.

Título: Protective effect of broccoli, onion, carrot, and licorice extracts against cytotoxicity of N-nitrosamines evaluated by 3-(4,5-dimethylthiazol-2-yl)-2,5-diphenyltetrazolium bromide assay.

Ref. Revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry, 1998, 46, 585-589.

DOI: 10.1021/jf970636i

Índice de impacto (1998): 1,434

Posición de la revista en el área (1998): 11 de 90

Cuartil: 1

80. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., JARAMILLO, C.J., ORDOÑEZ, J.A., COBOS, A., PEREIRA-LIMA, C.I. DE FERNANDO, G.D.G.

Título: Effect of cooking conditions on the flavour compounds and composition of shrimp (*Parapenaeus longirostris*) broth.

Ref. Revista: Zeitschrift fur Lebensmittel-Untersuchung Und-Forschung A-Food Research and Technology, 1998, 206, 311-322.

DOI: 10.1007/s002170050265

Índice de impacto (1998): 0,793

Posición de la revista en el área (1998): 36 de 90

Cuartil: 2

(Sexenio 1992-1997)

81. Autores (p.o. de firma): ORDOÑEZ, J.A., LOPEZ, M.O., HIERRO, E., CAMBERO, M.I., DE LA HOZ, L.

Título: Effect of diet on the fatty acid composition of adipose and muscular tissue in Iberian pigs.

Ref. Revista: Food Science and Technology International, 1996, 2, 383-390.

DOI: 10.1177/108201329600200604

Índice de impacto (1997): 1,111

Posición de la revista en el área (1997): 18 de 87

Cuartil: 1

82. Autores (p.o. de firma): DE LA HOZ, L., LOPEZ, M.O., HIERRO, E., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Effect of diet on the fatty acid composition of intramuscular and intermuscular fat in Iberian pig cured hams.

Ref. Revista: Food Science and Technology International, 1996, 2, 391-397.

DOI: 10.1177/108201329600200605

Índice de impacto (1996): 1,111

Posición de la revista en el área (1996): 18 de 87

Cuartil: 1

83. Autores (p.o. de firma): Mano, S.B., de Fernando, G.D.G., Lopez-Galvez, D., Selgas, M.D., Garcia, M.L., Cambero, M.I., Ordoñez, J.A.

Título: Effect of diet on the fatty acid composition of intramuscular and intermuscular fat in Iberian pig cured hams.

Ref. Revista: Journal of Food Safety, 1995, 15, 305-319.

DOI: 10.1111/j.1745-4565.1995.tb00142.x

Índice de impacto (1995): 0,690

Posición de la revista en el área (1995): 37 de 87

Cuartil: 2

84. Autores (p.o. de firma): COBOS, A., DE LA HOZ, L., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Chemical and fatty-acid composition of meat from Spanish wild rabbits and hares.

Ref. Revista: Zeitschrift fur Lebensmittel-Untersuchung Und-Forschung, 1995, 200, 182-185.

DOI: 10.1007/BF01190490

Índice de impacto (1995): 0,967

Posición de la revista en el área (1995): 24 de 87

Cuartil: 2

85. Autores (p.o. de firma): COBOS, A., DE LA HOZ, L., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Dietary modification and hen strain dependence of egg-yolk lipids.

Ref. Revista: Food Research International, 1995, 28, 71-76.

DOI: 10.1016/0963-9969(95)93333-P

Índice de impacto (1995): 0,630

Posición de la revista en el área (1995): 42 de 87

Cuartil: 2

86. Autores (p.o. de firma): FERNÁNDEZ, M., DE LA HOZ, L., DÍAZ, O., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Effect of the addition of pancreatic lipase on the ripening of dry-fermented sausages .1. Microbial, physicochemical and lipolytic changes.

Ref. Revista: Meat Science, 1995, 40, 159-170.

DOI: 10.1016/0309-1740(94)00031-2

Índice de impacto (1995): 0,861

Posición de la revista en el área (1995): 29 de 87

Cuartil: 1

87. Autores (p.o. de firma): FERNÁNDEZ, M., DE LA HOZ, L., DÍAZ, O., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Effect of the addition of pancreatic lipase on the ripening of dry-fermented sausages .2. Free fatty-acids, short-chain fatty-acids, carbonyls and sensory quality.

Ref. Revista: Meat Science, 1995, 40, 351-362.

DOI: 10.1016/0309-1740(94)00032-3

Índice de impacto (1995): 0,861

Posición de la revista en el área (1995): 29 de 87

Cuartil: 1

88. Autores (p.o. de firma): COBOS, A., DE LA HOZ, L., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Sugar-beet pulp as an alternative ingredient of barley in rabbit diets and its effect on rabbit meat.

Ref. Revista: Meat Science, 1995, 39, 113-121.

DOI: 10.1016/0309-1740(95)80012-3

Índice de impacto (1995): 0,861

Posición de la revista en el área (1995): 29 de 87

Cuartil: 1

89. Autores (p.o. de firma): COBOS, A., HOZ, L. DE LA, CAMBERO, M.I., ORDONEZ, J.A.

Título: Fatty acid composition of meat from rabbits fed diets with high levels of fat.

Ref. Revista: Journal of Food Composition and Analysis, 1994, 7, 291-300.

DOI: 10.1006/jfca.1994.1031

Índice de impacto (1994): 0,504

Posición de la revista en el área (1994): no aparece hasta 2003; 60 de 94

Cuartil: 3

90. Autores (p.o. de firma): HOZ, L. DE LA, LOPEZ, M.O., CAMBERO, M.I., MARTIN ALVAREZ, P.J., GALLARDO, E., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Fatty-acid of iberian pig-liver as affected by diet.

Ref. Revista: Archiv fur Lebensmittelhygiene, 1993, 44, 102-103.

Índice de impacto (1993): 0,239

Posición de la revista en el área (1993): 69 de 87

Cuartil: 4

91. Autores (p.o. de firma): COBOS, A., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L.

Título: Effect of fat-enriched diets on rabbit meat fatty-acid composition.

Ref. Revista: Journal of the Science of Food and Agriculture, 1993, 62, 83-88.

DOI: 10.1002/jsfa.2740620112

Índice de impacto (1993): 0,895

Posición de la revista en el área (1993): 27 de 87

Cuartil: 2

92. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., SEUSS, I., HONIKEL, K.O.

Título: Flavor compounds of beef broth as affected by cooking temperature.

Ref. Revista: Journal of Food Science, 1992, 57, 1285-1290.

DOI: 10.1111/j.1365-2621.1992.tb06838.x

Índice de impacto (1992): 1,249

Posición de la revista en el área (1992): 12 de 87

Cuartil: 1

93. Autores (p.o. de firma): MARIN, M.L., CASAS, C., CAMBERO, M.I., SANZ, B.

Título: Study of the effect of heat (treatments) on meat protein denaturation as determined by ELISA.

Ref. Revista: Food Chemistry, 1992, 43, 147-150.

DOI: 10.1016/0308-8146(92)90229-U

Índice de impacto (1992): 0,812

Posición de la revista en el área (1992): 32 de 87

Cuartil: 2

94. Autores (p.o. de firma): LOPEZ, M.O., DE LA HOZ, L., CAMBERO, M.I., GALLARDO, E., REGLERO, G., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Volatile compounds of dry hams from Iberian pigs.

Ref. Revista: Meat Science, 1992, 31, 267-277.

DOI: 10.1016/0309-1740(92)90057-B

Índice de impacto (1992): 0,861

Posición de la revista en el área (1992): 29 de 87

Cuartil: 2

(Sexenio 1986-1991)

95. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., DE LA HOZ, L., SANZ, B., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Seasonal-variations in lipid-composition of Spanish wild rabbit (*Oryctolagus cuniculus*) meat.

Ref. Revista: Journal of the Science of Food and Agriculture, 1991, 56, 351-362.

DOI: 10.1002/jsfa.2740560311

Índice de impacto: 0,895

Posición de la revista en el área: 27 de 87

Cuartil: 2

96. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., DE LA HOZ, L., SANZ, B., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Lipid and fatty-acid composition of rabbit meat .1. Apolar fraction.

Ref. Revista: Meat Science, 1991, 29, 153-166.

DOI: 10.1016/0309-1740(91)90062-U

Índice de impacto: 0,861

Posición de la revista en el área: 29 de 87

Cuartil: 2

97. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., DE LA HOZ, L., SANZ, B., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Lipid and fatty-acid composition of rabbit meat. 2. Phospholipids.

Ref. Revista: Meat Science, 1991, 29, 167-176.

DOI: 10.1016/0309-1740(91)90063-V

Índice de impacto (1997): 0,861

Posición de la revista en el área: 29 de 87

Cuartil: 2

98. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., LÓPEZ, M.O., DE LA HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Carnes reestructuradas. I. Composición y fenómenos de ligazón.

Ref. Revista: Revista de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos., 1991, 31, 293-309.

Índice de impacto: 0,409

Posición de la revista en el área: 59 de 87

Cuartil: 3

99. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., GARCÍA DE FERNANDO, G.D., DE LA HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Carnes reestructuradas. II. Proceso de elaboración y comercialización.

Ref. Revista: Revista de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos., 1991, 31, 447-458.

Índice de impacto: 0,409

Posición de la revista en el área: 59 de 87

Cuartil: 3

100. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., DE LA HOZ, L., SANZ, B., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Ceramide hexosides in rabbit meat.

Ref. Revista: Journal of Food Science, 1988, 53, 274-275.

DOI: 10.1111/j.1365-2621.1988.tb10227.x

Índice de impacto: 1,249

Posición de la revista en el área: 12 de 87

Cuartil: 1

101. Autores (p.o. de firma): DE LA HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A., ASENSIO, M.A., CAMBERO, M.I., SANZ, B.

Título: Effects of diets supplemented with olive oil bagasse or technical rendered fat on the apolar lipids and their fatty-acid composition of trout (*Salmo gairdneri*) muscle.

Ref. Revista: Aquaculture, 1987, 149-162.

DOI: 10.1016/0044-8486(87)90228-6

Índice de impacto: 0,996

Posición de la revista en el área : 7 de 28

Cuartil: 1 (Fisheries Sciences)

102. Autores (p.o. de firma): DE LA HOZ, L., SANZ, B., ZUGAZA, A., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Infrared spectrophotometry determination of muscle glycerides.

Ref. Revista: Grasas y Aceites, 1985, 36, 85-87.

Índice de impacto: 0,337

Posición de la revista en el área: 64 de 87

Citas recibidas: 1.

2.2. PUBLICACIONES CIENTÍFICAS NO INDEXADAS

1. **Autores** (p.o. de firma): ARIAS, M., LÍPEZ-BOTE, C.J., CALAHORRA, F., FERNÁNDEZ, M, CAMBERO, M.I.
Título: Sin macrogranjas ¿podríamos consumir carne a un precio asequible?
Ref. The Conversation. 26 enero 2022 19:03 CET. <https://theconversation.com/sin-macrogranjas-podriamos-consumir-carne-a-un-precio-asequible-175291>
2. **Autores** (p.o. de firma): ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I.,
Título: El consumo de carne en su justa medida (pros y contras)
Ref. BADAJOZVETERINARIA, 2019, 14,19-25.
[file:///C:/Users/Isabel/Downloads/Dialnet-EIConsumoDeCarneEnSuJustaMedidaProsYContras-7147601%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Isabel/Downloads/Dialnet-EIConsumoDeCarneEnSuJustaMedidaProsYContras-7147601%20(2).pdf)
3. **Autores** (p.o. de firma): ORDÓÑEZ, J.A., SÁNCHEZ-MUNIZ; F.J., ANSORENA, D., CAMBERO, M.I.
Título Problemática de la ingesta actual de ácidos grasos omega-6 y omega-3".
Ref. Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias. 2019, 27, 489 – 496.
4. **Autores** (p.o. de firma): CAMBERO, M.I.
Título Resonancia magnética nuclear (RMN) y tecnología alimentaria, un binomio con futuro,
Ref. Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias, 2018, 26, 361 - 366.
5. **Autores** (p.o. de firma): ORDOÑEZ, J.A., CABEZA, M.C., CAMBERO, M.I.
Título: Sanitizing ready-to-eat foods by using accelerated electrons,
Ref. Salud(i)Ciencia, 2017, 22, 476-478
6. **Autores** (p.o. de firma): REY, A.I., CALVO, L., SEGURA, J., MENOYO, D., DECARA, A., CAMBERO, I., LÓPEZ-BOTE, C.J.
Título: Effect of the combination of fasting time and dietary glycaemic index on drip loss and colour of pork
Ref. Nurturing Locally, Growing Globally, 63rd International Congress of Meat Science and Technology.2017, 329, 90-90.
7. **Autores** (p.o. de firma): GARCÍA, M.L., CABEZA, M.C, VELASCO, R., CAMBERO, M.I., JR LUCAS, J.R., SELGAS, M. D.
Título: Eliminación de *Listeria monocytogenes* en jamones curados deshuesados mediante la aplicación de electrones acelerados
Ref. SEM@FORO, 2016, 62, 329, 41-42.
8. **Autores** (p.o. de firma): HOZ, L., CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C., JIMENEZ, VELASCO, R., GARCIA-MÁRQUEZ, I., ORDÓÑEZ, J.A
Título: Eficacia de la aplicación de electrones acelerados para la eliminación de patógenos y ampliación de la vida útil en productos cárnicos listos para su consumo.
Ref. Revista Cárnica 2000, 2011,329, 15-17.
9. **Autores** (p.o. de firma): ORDOÑEZ, J.A., CABEZA, M.C., CAMBERO, M. I., DE LA HOZ L
Título: Aplicación de electrones acelerados para eliminar los patógenos de productos cárnicos listos para su consumo (RTE).
Ref. Eurocarne, 2011,197, 62-79.
10. **Autores** (p.o. de firma): ROMERO DE ÁVILA, M. D., HOZ, L., HERRERO, A.M., ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I.
Título: Complejo Fibrinógeno/Trombina como agente de ligazón en frío en la reestructuración de piezas cárnicas.
Ref. Alimentaria, 2009,1, 42-43.

- 11. Autores (p.o. de firma):** HERRERO, A.M., CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ, J.A., CASTEJÓN, D., ROMERO DE ÁVILA M.D., HOZ, L.
Título: Estructura y propiedades reológicas de sistemas cárnicos tratados con gelificantes en frío.
Ref. Alimentaria, 2009, 1, 25-26.
- 12. Autores (p.o. de firma):** SILVA, T.J.P., HERRERO, A.M., HOZ, L., CAMBERO, M.I.
Título: Cecina de caballo: Particularidades físico-químicas y lipídicas.
Ref. Alimentaria, 2008, Marzo, 100-101.
- 13. Autores (p.o. de firma):** HERRANZ, B., ORDOÑEZ, J.A., HOZ, L. DE LA, SOTO, E., CAMBERO, M.I.
Título: Comparative study of the fatty acids and lipid nutritional indices of different salamis sold in Spain.
Ref. Alimentaria, 2007, 380, 109-114.
- 14. Autores (p.o. de firma):** HERRANZ, B., SOTO, E., HOZ, L. DE LA, ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I.
Título: Características nutricionales de salchichones y productos afines comercializados en España derivados de su contenido en grasa y perfil de ácidos grasos.
Ref. Alimentación, Equipos y Tecnología, 2006, 25, 96-101.
- 15. Autores (p.o. de firma):** ORDÓÑEZ, J. A., CABEZA, M., DE LA HOZ, L. y CAMBERO, I.
Título: Uso de radiaciones beta para conseguir el objetivo de seguridad alimentaria (FSO) en carne de pollo con respecto a Salmonella spp.
Ref. Revista del Comité Científico de la AESAN, 2007, 6, 67-87.
- 16. Autores (p.o. de firma):** HERRANZ, B., CAMBERO, M.I., de la HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A.
Título: Cambios bioquímicos y generación del sabor y aroma en embutidos fermentados. Parte IV: Influencia de la proteólisis. 2ª Parte: Reacciones de transformación de aminoácidos y sucesos relacionados.
Ref. La Industria Cárnica Latinoamericana, 2007 150, 62-69.
- 17. Autores (p.o. de firma):** HERRANZ, B., ORDOÑEZ, J.A. de la HOZ, L. y CAMBERO, M.I.
Título: Estudio comparativo de los ácidos grasos e índices nutricionales lipídicos de diferentes salamis comercializados en España
Ref. Alimentaria, 2007, Febrero, 109-114.
- 18. Autores (p.o. de firma):** HERRERO, A.M., HERRANZ, B., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A y HOZ, L.
Título: Ensayo de tensión y análisis del perfil de textura (TPA) de embutidos crudos curados.
Ref. Alimentaria, 2006, 371, 96-97.
- 19. Autores (p.o. de firma):** HERRANZ, B., CAMBERO, M.I., de la HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A
Título: Cambios bioquímicos y generación del sabor y aroma en embutidos fermentados: Cambios en la fracción nitrogenada.
Ref. La Industria Cárnica Latinoamericana, 2006, 140, 46-50.
- 20. Autores (p.o. de firma):** HERRANZ, B., ORDOÑEZ, J.A HOZ, L HIERRO, E. y CAMBERO, M.I.
Título: Contribución de la fracción lipídica de salamis fabricados en distintos países a la ingesta diaria recomendada (DRSP).
Ref. Alimentaria, 371, 2006,91-92.
- 21. Autores (p.o. de firma):** HERRANZ, B., ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., de la HOZ, L.
Título: Utilización de cultivos iniciadores en embutidos fermentados (embutidos crudos curados).
Ref. Industria Cárnica Latinoamericana, 2003,131, 26-31.
- 22. Autores (p.o. de firma):** ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., D'ARRIGO, M. y de la HOZ, L.

Título: Importancia de los ácidos grasos poliinsaturados en la salud humana y enriquecimiento de la carne y productos cárnicos en ácidos grasos de la familia n-3 (2ª Parte).

Ref. Alimentación, Nutrición y Salud, 2003,10, 31-40.

23. Autores (p.o. de firma): ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., D'ARRIGO, M. y de la HOZ, L.

Título: Importancia de los ácidos grasos poliinsaturados en la salud humana y enriquecimiento de la carne y productos cárnicos en ácidos grasos de la familia n-3 (1ª Parte).

Ref. Alimentación, Nutrición y Salud, 2003,10, 10-18.

24. Autores (p.o. de firma): JORDAO, J., CAMBERO, M.I., LÓPEZ, J.L., BRIZ, J.

Título: Gestión de Marketing: por la calidad hacia la competitividad de los productos agroalimentarios.

Ref. Galileu. Revista de Economía e Direito, 2003,8, 67-92.

25. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A., PEREIRA, C.I., COBOS, A., HOZ, L.

Título: Perspectivas en la fabricación de productos cárnicos hiposódicos.

Ref. Alimentación Equipos y Tecnología, 1994, 1, 111-116.

26. Autores (p.o. de firma): ORDOÑEZ, J. A., HOZ, L., HIERRO, E., CAMBERO, M.I. **Título:** Perspectivas en la tecnología de la fabricación de embutidos madurados.

Ref. Eurocarne, 1993, 18, 15-23.

27. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A.

Título: Problemas que plantea la fabricación de productos cárnicos hiposódicos.

Ref. AICE, 1992, 38, 8-10.

28. Autores (p.o. de firma): LOPEZ, O., CAMBERO, M.I., CALVO, M.M., HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A.

Título: Glicolípidos de la musculatura abdominal y vísceras del cangrejo *Procambarus clarkii*.

Ref. Anales de la Real Academia de Farmacia, 1989, 55, 293-297.

29. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., HOZ, L., SANZ, B. y ORDOÑEZ, J.A.

Título: Alimentación y necesidades nutritivas del conejo.

Ref. Avances en Alimentación y Mejora Animal, 1989, 29, 15-21.

30. Autores (p.o. de firma): HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A., ASENSIO, M.A., CAMBERO, I., SANZ, B

Título: Phospholipid and their fatty acid composition in the muscle of trout fed on diets supplemented with olive oil bagasse or technical rendered fat.

Ref. Revista Española de Fisiología, 1989, 45, 187-194.

31. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, I., HOZ, L., SANZ, B. y ORDOÑEZ, J.A.

Título: La carne de conejo.

Ref. Cárnica 2000, 1988, 60, 49-50.

32. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, I., HOZ, L., SANZ, B. y ORDOÑEZ, J.A.

Título: El conejo como productor de carne.

Ref. Cárnica 2000, 1988, 57, 43-48.

2.3. PUBLICACIONES ORIENTADAS A LA DOCENCIA

Autores (p.o. de firma): FERNANDEZ, L., CAMBERO, M.I.

Título: Fundamento del calentamiento por microondas.

Año: 2000. **Página** 1-14. **Clave:** Documentación online

Ref. webmaster@canalsalud. http://www.mejorprevenir.com/salud_alimentaria/opinion/XXI2000.htm

Editorial: Mejor prevenir. Inforsalud. España

Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I.; FERNÁNDEZ., L.

Título: Uso doméstico de las microondas

Año: 2000. **Página** 1-7. **Clave:** Documentación online

Ref. webmaster@canalsalud. http://www.mejorprevenir.com/salud_alimentaria/opinion/XXIII2000.htm

Editorial: Mejor prevenir. Inforsalud. España

Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I.; FERNÁNDEZ., L.

Título: Irradiación de alimentos. I.

Año: 2000. **Página** 1-4. **Clave:** Documentación online

Ref. webmaster@canalsalud. http://www.mejorprevenir.com/salud_alimentaria/opinion/XXXI2000.htm

Editorial: Mejor prevenir. Canal Salud. España

Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I.; FERNÁNDEZ., L.

Título: Irradiación de alimentos. II.

Año: 2000. **Página** 1-5. **Clave:** Documentación online

Ref. webmaster@canalsalud. http://www.mejorprevenir.com/salud_alimentaria/opinion/XXXII2000.htm

Editorial: Mejor prevenir. Canal Salud. España

Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I.

Título: Sistemas de Control de Procesos y Automatización en la Industria Alimentaria

Año: 1992. **Páginas:** 1-12. **Clave:** Artículo

Nombre de la publicación: I curso Internacional "Riesgos derivados de la alimentación en Europa"

Editorial: Sociedad Española Dietética-Ciencias de la Alimentación. Fundación Eijkman. Universidad de Utrecht

3. PUBLICACIONES (Libros)

3.1. LIBROS

1. **Autores** (p.o. de firma): ORDOÑEZ, J.A., GARCIA DE FERNANDO, G., FERNANDEZ, L., SELGAS, M.D., GARCIA, M.L., CAMBERO, M.I., FERNANDEZ, M y HIERRO, E.

Título: Tecnología de los Alimentos de Origen animal. Volumen 2

Año: 2018

Editores: J. A. Ordóñez. G. García de Fernando, L. Fernández

Editorial: Síntesis. Madrid.

ISBN: 978-84-9077-021-4.

2. **Autores** (p.o. de firma): ORDOÑEZ, J.A., GARCIA DE FERNANDO, G., SELGAS, M.D., GARCIA, M.L., CAMBERO, M.I., FERNANDEZ, L., FERNANDEZ, M y HIERRO, E.

Título: Tecnología de los Alimentos de Origen animal. Volumen 1 Fundamentos de Química y Microbiología de los Alimentos

Año: 2014

Editores: J. A. Ordóñez. G. García de Fernando

Editorial: Síntesis. Madrid.

ISBN: 978-84-9077-022-1. ISBN Digital: 9788490775622

3. **Autores** (p.o. de firma): ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., FERNANDEZ, L., GARCIA, M.L., GARCIA DE FERNANDO, G., HOZ, L. y SELGAS, M.D.

Título: Tecnología de Alimentos: Componentes dos alimentos e processos.

Editor: J. A. Ordóñez.

Año: 2005

Editorial: Artmed Editora, S.A. Porto Alegre.

ISBN: 85-363-0436-7.

4. **Autores** (p.o. de firma): ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., FERNANDEZ, L., GARCIA, M.L., GARCIA DE FERNANDO, G., HOZ, L. y SELGAS, M.D.

Título: Tecnología dos Alimentos: Alimentos de origem animal.

Editor: J. A. Ordóñez.

Año: 2005

Editorial: Artmed Editora, S.A. Porto Alegre.

ISBN: 85-363-0431-6.

5. **Autores** (p.o. de firma): ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., FERNANDEZ, L., GARCIA, M.L., GARCIA DE FERNANDO, G., HOZ, L. y SELGAS, M.D.

Título: Tecnología de los Alimentos: Componentes de los alimentos y procesos.

Año: 1988

Editor: J. A. Ordóñez.

Editorial: Síntesis. Madrid.

ISBN: 84-7738-575-0. (eBook: SBN: 9788477385752).

6. **Autores** (p.o. de firma): ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., FERNANDEZ, L., GARCIA, M.L., GARCIA DE FERNANDO, G., HOZ, L. y SELGAS, M.D.

Título: Tecnología de los Alimentos: Alimentos de origen animal.

Año: 1988

Editor: J. A. Ordóñez.

Editorial: Síntesis. Madrid.

ISBN: 84-7738-576-9. (eBooks: ISBN: 9788477385769).

3.2. CAPÍTULOS DE LIBROS Y MONOGRAFÍAS

1. **Autores** (p.o. de firma): CABEZA, M.C., LUCAS, J.R., VELASCO, R., ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., VALLE P., SELGAS, M.D. GARCÍA, M.L.

Título del capítulo: Aplicación de electrones acelerados a jamón curado deshuesado y piezas cárnicas reestructuradas: eliminación de *Listeria monocytogenes*. Detección de marcadores del tratamiento.

Título del libro: Productos cárnicos seguros, nutritivos y saludables. Red de excelencia consolidar procarse

Editores: M. Núñez, F. Jiménez-Colmenero, J. J. Córdoba

Año: 2017 **Páginas:** 81-94

Editorial: Red Consolidar PROCARSE. Universidad de Extremadura. Cáceres

ISBN: 978-84-697-6357-5

2. **Autores** (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., GARCÍA DE FERNANDO, G.D. Y MEDINA, M.

Título del capítulo: Uso de tecnologías emergentes para garantizar la seguridad alimentaria de la carne y sus derivados.

Título del libro: Avances en la producción de elaborados cárnicos seguros y saludables

Editor: J.A. Ordóñez, F. Jiménez-Colmenero, J. Arnau.

Año: 2013 **Páginas:** 81-102

Editorial: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. Barcelona

ISBN: D.L.: B-19207-2013

3. **Autores** (p.o. de firma): ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., GARCÍA, M.L. CABEZA, M.C.

Título del capítulo: Hazard of Salmonella in the intact shell egg and its possible removal from it.

Título del libro: Salmonella: Classification, Genetics and Disease Outbreaks.

Editor: J.S. Monte, P.E. de Santos.

Año: 2012 **Páginas:** 77-109

Editorial: Nova Science Publishers, Inc. New York

ISBN: 978-1-61942-928-4

4. **Autores** (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., DE LA HOZ, L., CABEZA, C., ORDÓÑEZ, J.A.

Título del capítulo: Empleo de técnicas espectroscópicas avanzadas (Raman, IRM y REE) para estudiar el efecto de los tratamientos con electrones acelerados en productos derivados de miosistemas.

Título del libro: Productos cárnicos para el siglo XXI: seguros, nutritivos y saludables.

Editor: J.A. Ordóñez, J.J. Córdoba, J. Ventanas.

Año: 2011 **Páginas:** 167-177

Editorial: Universidad de Extremadura. Servicio de Publicaciones. Cáceres.

ISBN: 978-84-7723-949-9

5. **Autores** (p.o. de firma): CABEZA, C., DE LA HOZ, L., CAMBERO, M.I., VELASCO, GARCÍA-MÁRQUEZ, I., MANZANO, S., ORDÓÑEZ, J.A.

Título del capítulo: Higienización y vida útil de alimentos listos para su consumo (RTE) Tratados con electrones acelerados.

Título del libro: Productos cárnicos para el siglo XXI: seguros, nutritivos y saludables.

Editor: J.A. Ordóñez, J.J. Córdoba, J. Ventanas.

Año: 2011 **Páginas:** 1676-1777

Editorial: Universidad de Extremadura. Servicio de Publicaciones. Cáceres.

ISBN: 978-84-7723-949-9

6. **Autores** (p.o. de firma): DE LA HOZ, L., CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ, J.A.

Título del capítulo: Subproyecto PROCARTE: Uso de tecnologías emergentes para garantizar la seguridad alimentaria de productos cárnicos listos para su consumo (RTE).

Título del libro: Productos cárnicos para el siglo XXI: seguros, nutritivos y saludables.

Editor: J.A. Ordóñez, J.J. Córdoba, J. Ventanas.

Año: 2011 *Páginas:* 55-61

Editorial: Universidad de Extremadura. Servicio de Publicaciones. Cáceres.

ISBN: 978-84-7723-949-9

7. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I.

Título del capítulo: Carnes reestructuradas. Capítulo 67

Título del libro: Enciclopedia de la Carne y de los productos cárnicos Volumen II.

Editor: Matín Bejarano

Año: 2001 *Páginas:* 1483-1508

Editorial: Ediciones Martín & Macías. Madrid.

ISBN: 10:848526309X / 13:9788485263097

8. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I.

Título del capítulo: Fabricación y futuro de los alimentos bajos en sodio.

Título del libro: Memoria conmemorativa del X Aniversario. Curso de Alimentación y Nutrición.

Editor: F., Grande Covián, B., Sanz.

Año: 1995 *Páginas:* 208-222

Editorial: Universidad de Teruel.

9. Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I.

Título del capítulo: Carnes reestructuradas y análogos de la carne.

Título del libro: Memoria conmemorativa del X Aniversario. Curso de Alimentación y Nutrición.

Editor: F., Grande Covián, B., Sanz.

Año: 1995 *Páginas:* 182-207

Editorial: Universidad de Teruel.

4. PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL. PATENTES

1. Título propiedad industrial registrada: ENVASE A VACIO, ADAPTABLE AL EMPLEO DE ATMOSFERAS MODIFICADAS, PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE CONSUMO UNITARIO Y SISTEMA PARA SU FABRICACION

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtenedores: CAMBERO RODRIGUEZ M. Isabel; GARCIA DE MINGUILLON Gonzalo; BARROSO HANSING Natalia; JARABA DELGADO Paloma; SAEZ PEREZ Sira; QUINTANA LOPEZ Carlos; VELASCO DE DIEGO Raquel

Nº de solicitud: P9901088

Fecha de registro: 20/05/1999

Fecha de concesión: 07/01/2003

Nº de patente: 2163974

Patente española: Si

Patente UE: No

Patente internacional no UE: No

5. INFORMES TÉCNICOS

Título: Estudio de lesiones en canales de pollo.

Autores: REMIRO, V., CAMBERO, M.I., SANTOS, C., ROMERO DE ÁVILA, M.D.

Entidad: Explotaciones avícolas Jose Luis Redondo S.A.

Fecha de presentación: 2 de julio de 2021.

Título: Estudio de lesiones en canales de pollo. Anexo. Análisis estadístico

Autores: REMIRO, V., CAMBERO, M.I., SANTOS, C., ROMERO DE ÁVILA, M.D.

Entidad: Explotaciones avícolas Jose Luis Redondo S.A.

Fecha de presentación: 31 de julio de 2021

Título: Estudio de lesiones en canales de pollo. 1. Análisis de las extremidades anteriores.

Autores: CAMBERO, M.I., SANTOS, C., ROMERO DE ÁVILA, M.D., CASTEJON, D.

Entidad: Imasde Agroalimentaria, S.L.

Fecha de presentación: 7 de abril de 2017.

2. Título: Nuevas tecnologías para la producción de platos preparados refrigerados de larga vida. Adendum del Informe Técnico.

Autores: ORDOÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L., CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C.

Entidad: Eurocatering Food Service, S.L.

Fecha de presentación: 12 de mayo de 2008.

3. Título: Estudio de la penetración de electrones acelerados para la optimizar su aplicación en un alimento compuesto por ingredientes heterogéneos

Autores: CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C., ORDOÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L.

Entidad: Eurocatering Food Service, S.L.

Fecha de presentación: 12 de mayo de 2008.

4. Título: Nuevas tecnologías para la producción de platos preparados refrigerados de larga vida

Autores: ORDOÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L., CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C.

Entidad: Eurocatering Food Service, S.L.

Fecha de presentación: 4 de abril de 2008.

6. TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

1. Título: Uso de electrones acelerados para el control de Clostridium tyrobutyricum y Listeria monocytogenes en queso

Doctorando: Raquel Velasco de Diego

Directores: Cambero, M.I., Ordóñez, J.A. Cabeza, M.C.

Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM

Fecha: 04/02/2021

Calificación: Sobresaliente. Cum Laude.

2. Título: Aplicación de técnicas de resonancia magnética nuclear al estudio de miosistemas

Doctorando (europeo): Ana Belén García-García

Directores: Cambero, M. I., Fernández-Valle, M.E., Castejón, D.

Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM

Fecha: 30/11/2018

Calificación: Sobresaliente. Cum Laude.

3. Título: Aplicación de técnicas de resonancia magnética nuclear al análisis de quesos de oveja. Evaluación de su potencial para la supervisión del proceso de maduración y predicción de características reológicas y estructurales.

Doctorando: Karen Paola Cruz Díaz

Directores: Cambero, M.I., Fernández-valle, M.E., Díaz, O.

Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM

Fecha: 17/06/2016

Calificación: Sobresaliente. Cum Laude.

4. Título: Uso de electrones acelerados para aumentar la vida útil de lomo fresco de cerdo.

Doctorando: Irene García Márquez

Directores: Cambero, M. I., Ordóñez, J.A., Cabeza, C.,

Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM

Fecha: 15/01/2016

Calificación: Sobresaliente. Cum Laude.

5. Título: Avances en el estudio de matrices alimentarias mediante RMN metabólica.

Doctorando: David Castejón Ferrer

Directores: Herrera, A., Cambero, M. I.

Lugar de presentación: Facultad de Ciencias Químicas de la UCM

Fecha: 17/12/2015

Calificación: Sobresaliente. Cum Laude.

6. Título: Efecto de distintas estrategias de alimentación en el contenido de grasa intramuscular, la estructura de los triglicéridos y las propiedades reológicas de la grasa en el cerdo.

Doctorando: Jose Francisco Segura Plaza

Directores: López Bote, C.J., Cambero, M. I.

Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM

Fecha: 10/07/2015

Calificación: Sobresaliente. Cum Laude.

7. Título: Empleo de sistemas de cohesión en frío para la elaboración de jamón deshuesado curado.

Doctorando: María Dolores Romero de Ávila Hidalgo

Directores: Cambero, M.I., de la Hoz, L., Ordóñez, J.A.

Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM

Fecha: 22/11/2013

Calificación: Sobresaliente. Cum Laude.

Premio Extraordinario de Doctorado de la UCM

8. Título: Efecto inhibitor de diversos vegetales en la actividad mutagénica de N-nitrosaminas volátiles presentes en los alimentos.

Doctorando: Youssef Ikken

Directores: Camero, M.I., Morales, P.

Lugar de presentación: Facultad de Ciencias Biológicas de la UCM

Fecha: 11/11/2005

Calificación: Apto. Cum Laude.

9. Título: Identificación de las sustancias responsables del sabor de los caldos de carne de vacuno.

Doctorando: Claudia I. Pereira Lima

Directores: Camero, M.I., Ordóñez, J.A.

Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM

Fecha: 29/02/1996

Calificación: Apto. Cum Laude.

7. OTRAS ACTIVIDADES FORMATIVAS DE INVESTIGACIÓN

7.1. DIPLOMAS DE ESTUDIOS AVANZADOS (DEA) DIRIGIDOS

Título: Empleo de sistemas de cohesión en frío para la elaboración de productos cárnicos curados.

Licenciado: María Dolores Romero de Ávila Hidalgo

Directores: Camero, M.I.,

Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM

Año: 2007.

Título: Efecto cuantitativo y cualitativo de la ingesta calórica y del ciclo productivo en las características de productos cárnicos ibéricos (lomos embuchados).

Licenciado: María Elena Soto Méndez

Directores: Camero, M.I.,

Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM

Año: 2006

7.2. TRABAJOS DE FIN DE MÁSTER DE POSGRADO DIRIGIDOS

Título: Aplicación de técnicas de Resonancia Magnética Nuclear (RMN) al estudio de cambios estructurales asociados al proceso de elaboración de jamón curado. Relación con el comportamiento reológico.

Licenciado: Ana Belen García García

Directores: Camero, M.I.,

Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM

Año: 2013.

Título: Uso de radiaciones beta para garantizar la seguridad microbiológica de alimentos listos para el consumo (RTE). Estudio preliminar en jamones curados comercializados en España.

Licenciado: Irene García Márquez

Directores: Camero, M.I.,

Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM

Año: 2009.

Título: Altas Presiones en la Eliminación de *Salmonella enterica* subsp. Enterica serovar Enteritidis en jamón curado loncheado.

Licenciado: María de Alba Ortega

Directores: Camero, M.I.,

Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM

Año: 2009.

7.3. TRABAJOS DE FIN DE GRADO DIRIGISO

Título: Bioconservación en la Industria Cárnica
Estudiante: María Isabel Soto García
Grado: Veterinaria
Directores: Fernández, L. y Cambero, M.I.
Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM
Fecha: 20 de Julio de 2016.

Título: Aprovechamiento de la peladura de patata resultante del proceso de fabricación de patatas fritas: Obtención de un nuevo producto alimenticio rico en fibra
Estudiante: Cristina Garijo Tamayo
Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Directores: Fernández, L. y Cambero, M.I.
Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM
Fecha: 18 de Julio de 2017

Título: Diseño de un alimento para la diversificación de la oferta comercial: Cocido Liofilizado
Estudiante: Luis Capelo Saavedra
Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Directores: García de Fernando, G. y Cambero, M.I.
Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM
Fecha: 5 de Marzo de 2018

Título: Aplicación de métodos de análisis no destructivos (Rayos X e Imagen de Resonancia Magnética) en la Industriaización de aceitunas
Estudiante: Paloma González Montero
Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Directores: Fortún, A. y Cambero, M.I.
Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM
Fecha: febrero 2019

Título: Una visión gastronómica de nuestros ancestros: La revolución neolítica
Estudiante: Silvia Ortiz Serrano
Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Directores: Gaspar de Simón, I. y Cambero, M.I.
Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM
Fecha: febrero 2020

Título: Determinación de las pérdidas por goteo en carne fresca por resonancia magnética nuclear
Estudiante: Paloma Díaz Moriano
Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Directores: Fernández – Valle, M.E. y Cambero, M.I.
Lugar de presentación: Facultad de Veterinaria de la UCM
Fecha: junio 2021

7.4. OTRAS ACTIVIDADES

1. *Dirección de la estancia de investigación dentro del Convenio de colaboración de la Universidad de Autónoma del Estado de México y la UCM*

Estudiante de Postgrado: Juana Sánchez Mendoza

Beca: CONACYT

Titulo de la Investigación: Estudio preliminar del potencial de uso en la industria alimentaria de la harina de pétalos de *Erythrina coralloides* DC

Director: M. Isabel Cambero Rodríguez

Tutores externos: David Castejón Ferrer y Juan Miguel Rodríguez Gómez

Fecha: del 1 de diciembre de 2012 a 29 de julio de 2013

2. *Coordinación de estancias de Profesores de distintas universidades en la UCM de acuerdo al Programa de Cooperación Interuniversitaria de la Agencia Española de Cooperación Internacional:*

Profesor: Sánchez, María Teresa.

Universidad de Cuenca del Plata. Corrientes. Argentina.

Fase AL.E. 1998 Profesores.

Fecha: del 13/01/97 a 23/02/1997

Profesor: Barberis Gago, Sonia Esther.

Universidad Nacional de San Luis. San Luis. Argentina.

Fase AL. E. 1998 Profesores.

Fecha: del 16/03/1998 a 29/03/1998

3. *Coordinación de estancias de estudiantes de postgrado dentro del Programa de Cooperación interuniversitaria de la Agencia Española de Cooperación Internacional:*

Estudiante: Ramirez Osorio, Martha Cecilia.

Convocatoria AL. E. 2000.

Formación: Nutrición y Dietética. Universidad Católica de Manizales. Manizales. Colombia.

Fecha: del 21/02/2000 a 16/04/2000.

Estudiante: Yerdeo, Analia Vanesa.

Convocatoria AL. E. 2002.

Formación: Licenciada en Bromatología.

Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza. Argentina.

Fecha: del 25/02/2002 a 21/04/2002

4. *Profesor tutor en el periodo de prácticas de laboratorio de alumnos ERASMUS*

Estudiante: Toni Meier.

Universidad de procedencia: Friedrich Schiller. Jena. Alemania.

Actividad: Estudio de la variabilidad en el contenido de ácidos grasos poliinsaturados (PUFAs) de productos cárnicos de porcino elaborados en distintos países.

Periodo: Del 24 de febrero hasta el 27 de Mayo de 2004.

5. *Tutela y participación en la formación, durante la estancia (400 horas) de Formación en Centros de Trabajo (FCT), llevadas a cabo de acuerdo con el Convenio de Colaboración en Centro Educativo-Empresa (UCM-Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid, Ref. 166) de los siguientes alumnos del Ciclo Formativo Superior de Dietética (IES Antonio Machado, IES Leonardo da Vinci, Madrid): Actividad que continúa desde 2000, con una media de dos estudiantes por curso*

8. ESTANCIAS EN CENTROS EXTRANJEROS (estancias continuadas superiores a un mes)

1. Centro de Investigación: Escuela de Tecnología de Alimentos y Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos. Facultad de Agronomía. Universidad de Costa Rica

Localidad: San José (Costa Rica)

Duración: 7 de Julio de 1997 a 5 de Septiembre de 1997

Tema: Puesta en marcha de la Maestría en Ciencia de Alimentos en la Universidad de Costa Rica. Impartición del Curso SP-6704 Procesamiento de Alimentos del Programa de Posgrado.

Tipo de estancia: Profesor invitado.

2. Centro de Investigación: Escuela de Tecnología de Alimentos y Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos. Facultad de Agronomía. Universidad de Costa Rica

Localidad: San José (Costa Rica)

Duración: 29 de Julio de 1996 a 10 de Septiembre de 1996

Tema: Estancia en el programa de la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI) - Instituto de Cooperación Iberoamericana

Tipo de estancia: Intercampus-Profesores.

3. Centro de Investigación: Bundesanstalt für fleischforschung. institut für chemie und physik.

Localidad: Kulmbach (Alemania)

Duración: 1 de Mayo de 1988 a 30 de Septiembre de 1989

Tema: Flavor compounds of beef broth as affected by cooking temperature.

Tipo de estancia: Estancia post-doctoral

9. CONGRESOS

9.1. PONENCIAS Y MESAS REDONDAS POR INVITACIÓN

Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I.,

Título: Uso de técnicas espectroscópicas avanzadas (MRN, EPR, MRI y Raman) en el estudio de los cambios en productos cárnicos debidos a la aplicación de tratamientos no térmicos.

Congreso: CESIA-CIBSA 2010. VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Logroño, 6-8 octubre de 2010.

Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I.

Título: Tecnología avanzada para el desarrollo de nuevos productos alimentarios.

Congreso: 3^{ER} Congreso FESNAD.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Sevilla, 5-7 marzo de 2015.

Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I.

Título: Línea estratégica Higiene y Tecnología de los Alimentos

Congreso: 1^a Jornada Científica del Campus de Excelencia Internacional Moncloa FESNAD.

Lugar celebración: Madrid, 23-24 de febrero de 2011.

9.2. COMUNICACIONES ORALES

Autores (p.o. de firma): GARCÍA-GARCÍA, A.B., CRUZ-DÍAZ, K., ESCUDERO, R., CASTEJÓN, D., FERNÁNDEZ-VALLE, M. E., CAMBERO, M.I.

Título: Potencial de la Relaxometría T_2 de resonancia Magnética Nuclear (RMN) para la monitorización del proceso de maduración de distintos productos

Congreso: IX Congreso CYTA CESIA

Publicación: Publicación en el libro del Congreso. ISBN:978-84-608-4658-1

Lugar celebración: Madrid, 16-19 mayo de 2017.

Autores (p.o. de firma): CASTEJÓN, D., GARCÍA-GARCÍA, A.B., M.E. FERNANDEZ-VALLE, M.E., GARCÍA-SEGURA, J.M., HERRERA, A., CAMBERO, M.I.

Título: Un potente binomio para la monitorización de miosistemas: Exudado y RMN

Congreso: IX Congreso CYTA CESIA

Publicación: Publicación en el libro del Congreso. ISBN: ISBN:978-84-608-4658-1

Lugar celebración: Madrid, 16-19 mayo de 2017.

Autores (p.o. de firma): VELASCO, R., ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO M.I., CABEZA M.C

Título: Eliminación de *Listeria monocytogenes* en quesos blandos madurados por mohos mediante radiación beta.

Congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Publicación: Ed. Gráficas Vela, S.L. Zaragoza, pp 287-288

Lugar celebración: Zaragoza, 24-26 septiembre, 2014

Autores (p.o. de firma): CRUZ-DÍAZ, K. P., GARCIA-GARCIA A. B., CASTEJÓN, D., CAMBERO, M.I.

Título: Empleo de la espectroscopia de resonancia magnética nuclear (HRMAS-RMN) para monitorizar la maduración de queso Manchego (DOP).

Congreso: VIII Jornadas Complutenses, VII Congreso Nacional de Investigación en Ciencias de la Salud para alumnos pregraduados y XII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Madrid, 11-13 abril, 2013.

Autores (p.o. de firma): VILLA, P., ORDÓÑEZ, J. A., SOTO, E., ESCUDERO, R., CAMBERO, M.I. **Título:** Iberian Dry-Cured ham characterization by Nuclear Magnetic Resonance (NMR).

Congreso: VII Congreso mundial del Jamón.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Ourique, Portugal, 28-31 mayo, 2013.

Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C., ORDOÑEZ, J.A., HOZ, L.

Título: Estudio de la penetración de electrones acelerados para optimizar su aplicación en un alimento compuesto por ingredientes heterogéneos.

Congreso: CESIA-CIBSA 2008. II congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.

Publicación: Libro de Abstract. Mercé Raventós y Jordi Salazar (Eds.). CIMNE. Barcelona. p 47. © CIMNE, España 2008.

Lugar celebración: Barcelona, 5-7 noviembre, 2008.

Autores (p.o. de firma): HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A., HERRERO, A., ROMERO DE AVILA, M.D., CAMBERO, M.I.

Título: Elaboración de jamón deshuesado cohesionado en frío. **Tipo de participación:** Comunicación Oral [Pp 253-259].

Congreso: IV Congreso Mundial del jamón.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Salamanca, 18-20 abril, 2007.

Autores (p.o. de firma): ORDOÑEZ, J.A., CABEZA, M.C. HOZ, L., CAMBERO, M.I.

Título: Eliminación de Listeria monocytogenes en jamón curado mediante radiaciones beta.

Congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología.

Publicación: Publicación en el libro del

Lugar celebración: Sevilla, 17-20 septiembre, 2007.

Autores (p.o. de firma): HERRERO, A.M., HERRANZ, B., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A, HOZ, L.

Título: Ensayo de tensión y análisis del perfil de textura (TPA) de embutidos crudos curados.

Tipo de participación: Comunicación oral [P68].

Congreso: CYTALIA XI Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Madrid, 29-31 de marzo de 2006.

Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I.,

Título: Aplicación de técnicas de Resonancia Magnética Nuclear (RMN) al estudio del proceso y calidad del jamón

Congreso: Congreso Mundial del Jamón

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Madrid, 17-19 de septiembre de 2019.

9.3. COMUNICACIONES (PÓSTER)

Autores (p.o. de firma): ROMERO DE ÁVILA, M.D, ORDÓÑEZ, SANTOS, C., ESCUDERO, R. M., PÉREZ SEN, R. AND CAMBERO, M.I.

Título: Elaboración de jamón curado a partir de pernils reestructurados con distintos agentes de ligazón en frío

Tipo de participación: Póster [P2.2.25]

Congreso: IX Congreso CYTA CESIA

Publicación: Publicación en el libro del Congreso. ISBN: 978-84-608-4658-1

Lugar celebración: Madrid, 16-19 mayo de 2017.

Autores (p.o. de firma): REY, A.I., CALVO, L., SEGURA, J., MENOYO, D., DECARA, A., CAMBERO, I., LÓPEZ-BOTE, C.J.

Título: Effect of the combination of fasting time and dietary glycaemic index on drip loss and colour of pork

Tipo de participación: Póster [P87 /59]

Congreso: 63rd ICoMST (International Congress of Meat Science and Technology)

Publicación: Publicación en el libro del Congreso. SBN: 978-90-8686-860-5 | ISBN: 978-90-8686-313-6

Lugar celebración: Cork, Irlanda, 13-18 de agosto de 2017.

Autores (p.o. de firma): GARCÍA-GARCÍA, A.B., FERNÁNDEZ-VALLE, M.E., CASTEJÓN, D., ESCUDERO, R., CAMBERO, M.I.

Título: Dry-cured ham microstructure: a T_2 relaxometry approach.

Tipo de participación: Póster [P2.2.25].

Congreso: 1st Food Chemistry Conference.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Amsterdam (Holanda). Fecha: 30 october -1 november, 2016.

Autores (p.o. de firma): GARCÍA-GARCÍA, A.B., HERRERA, A., FERNÁNDEZ-VALLE, M.E., SANTOS, C., CAMBERO, M.I., CASTEJÓN, D.

Título: Evaluation of E-beam irradiation and storage time in pork exudates using NMR metabolomics.

Tipo de participación: Póster [P1.3.28].

Congreso: 1st Food Chemistry Conference.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Amsterdam (Holanda). Fecha: 30 october -1 november, 2016.

Autores (p.o. de firma): GARCIA-GARCIA, A.B., CASTEJÓN, D., VILLA-VALVERDE, P., CRUZ-DÍAZ, K.P., CAMBERO, M.I.

Título: Use of HR-MAS-NMR methodology for monitoring cured ham manufacturing.

Tipo de participación: Póster [P. 83-85].

Congreso: XII International Conference on the Applications of Magnetic Resonance in Food Science: Defining Food by Magnetic Resonance.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Cesena, Italia. 20-23 mayo, 2014.

Autores (p.o. de firma): CRUZ-DÍAZ, K.P., VALLE-FERNÁNDEZ, M.E., GARCIA-GARCIA, A.B., CASTEJÓN, D., ESCUDERO, R.M., ROMERO DE ÁVILA, M.D., CAMBERO M.I.

Título: Relaxometry and magnetic resonance imaging study of Manchego cheese during ripening and its relationship with rheological behaviour.

Tipo de participación: Póster [P. 70-71].

Congreso: XII International Conference on the Applications of Magnetic Resonance in Food Science: Defining Food by Magnetic Resonance.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Cesena, Italia. 20-23 mayo, 2014

Autores (p.o. de firma): GARCIA-GARCIA, A.B., ESCUDERO, R.M., SANTOS, C., CAMBERO, M.I., HERRERA, A., CASTEJÓN, D.

Título: A preliminary study of the viability of Atlantic salmon (*Salmo salar*) exudates analysis by nuclear magnetic resonance spectroscopy to evaluate fresh fish quality.

Tipo de participación: Póster [P. 40].

Congreso: 3rd Kiel Food Science Symposium 2014.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Max Rubner-Institut. Kiel, Alemania. 20-21 mayo, 2014.

Autores (p.o. de firma): SÁNCHEZ-MENDOZA, J., CASTEJÓN, D., MÁRQUEZ, O., CAMBERO, M.I.
Título: Caracterización de los Compuestos Orgánicos de las Flores de *Erythrina coralloides* DC. por resonancia magnética nuclear (RMN).
Tipo de participación: Póster y comunicación oral.
Congreso: VIII Jornadas Complutenses, VII Congreso Nacional de Investigación en Ciencias de la Salud para alumnos pregraduados y XII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.
Publicación: Publicación en el libro del Congreso.
Lugar celebración: Madrid, 11-13 de abril, 2013.

Autores (p.o. de firma): PÉREZ-CARRION, T., JIMÉNEZ-ROMANO, M., RODRIGUEZ-PIRES, S., CAMBERO, M.I., FERNÁNDEZ, L.
Título: Nuevo envase para la recogida y almacenamiento de la leche materna.
Tipo de participación: Comunicación oral.
Congreso: VIII Jornadas Complutenses, VII Congreso Nacional de Investigación en Ciencias de la Salud para alumnos pregraduados y XII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.
Publicación: Publicación en el libro del Congreso.
Lugar celebración: Madrid, 11-13 de abril, 2013.
Premio a la mejor comunicación oral.

Autores (p.o. de firma): CRUZ DÍAZ, K., FERNÁNDEZ VALLE, M.E., GARCÍA GARCÍA, A.B., ROMERO DE ÁVILA HIDALGO, M.D., ESCUDERO, R., CAMBERO, M.I.
Título: Análisis por relaxometría e imagen de Resonancia Magnética Nuclear (RMN) de los cambios estructurales de queso manchego asociados al proceso de maduración y su relación con parámetros reológicos.
Tipo de participación: Póster.
Congreso: VIII Jornadas Complutenses, VII Congreso Nacional de Investigación en Ciencias de la Salud para alumnos pregraduados y XII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.
Publicación: Publicación en el libro del Congreso.
Lugar celebración: Madrid, 11-13 de abril, 2013.

Autores (p.o. de firma): ESCUDERO, R., GARCÍA-GARCÍA, A.B., CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ, J.A., ROMERO DE ÁVILA, M.D., CASTEJÓN, D.
Título: Viabilidad del análisis de exudados cárnicos por resonancia magnética nuclear (RMN) para el estudio de carne tratada con electrones acelerados.
Tipo de participación: Póster.
Congreso: 2º Congreso Internacional en Seguridad Alimentaria. ACOFESAL.
Publicación: Publicación en el libro del Congreso.
Lugar celebración: Madrid, 19-21 junio, 2013.

Autores (p.o. de firma): SÁNCHEZ-MENDOZA, J., MÁRQUEZ, O., CAMBERO, M.I., CASTEJÓN, D.
Título: Análisis Nutricional y caracterización del extracto acuoso de los pétalos de *Erythrina coralloides* DC por resonancia magnética nuclear (RMN).
Tipo de participación: Póster.
Congreso: 2º Congreso Internacional en Seguridad Alimentaria. ACOFESAL.
Publicación: Publicación en el libro del Congreso.
Lugar celebración: Madrid, 19-21 junio, 2013.

Autores (p.o. de firma): ROMERO DE ÁVILA, M.D., CASTEJÓN, D., ESCUDERO, R., CAMBERO, M.I.
Título: Efecto de las condiciones de procesado en la estabilidad de sistemas cárnicos adicionados con fibrinógenotrombina.
Tipo de participación: Póster.
Congreso: VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Córdoba. 12-14 junio, 2013.

Autores (p.o. de firma): GARCÍA-GARCÍA, A.B., ESCUDERO, R., ROMERO DE ÁVILA, M.D., CRUZ-DÍAZ, K., CAMBERO, M.I.

Título: Estudio del efecto del tiempo de almacenamiento y del salado en el comportamiento mecánico de la carne.

Tipo de participación: Póster. *Congreso:* VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Córdoba. 12-14 junio, 2013.

Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., RONCALÉS, P., MANZANO, S., CABEZA, M.C., ESCUDERO, R., VELASCO, R., GARCÍA MÁRQUEZ, I., ORDÓÑEZ J.A.

Título: Strategies to retain the red colour of ground meat E-Beam treated and effects on the shelf-life and safety.

Tipo de participación: Póster [T10-002].

Congreso: International Congress of Chemical Engineering. ANQUE ICCE.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Sevilla. 24-27 junio, 2012.

Autores (p.o. de firma): CABEZA, M.C., ORDÓÑEZ, J.A., MANZANO, S., ESCUDERO, R., ROMERO DE ÁVILA, M.D., VELASCO, R. GARCÍA MÁRQUEZ, I., CAMBERO, M.I.

Título: Pasteurización de tortilla española mediante ionización electrónica.

Tipo de participación: Póster [Conservación de Alimentos, p. 190-192].

Congreso: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Logroño. 26-28 septiembre, 2012.

Autores (p.o. de firma): ESCUDERO R., VELASCO, R., VALHONDO M., CABEZA, C., ORDÓÑEZ J.A., CAMBERO, M.I.

Título: Aptitud de la Resonancia de espín electrónico (REE) para el estudio de los efectos del tratamiento de quesos con electrones acelerados.

Tipo de participación: Póster [TEC-P40. p. 1-8].

Congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos Cesia 2012.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: .Ciudad Real. 7-9 noviembre, 2012.

Autores (p.o. de firma): GARCÍA MÁRQUEZ, I. CABEZA, M.C., ORDÓÑEZ, J.A., MANZANO, S., VELASCO, R., HOZ, L. CAMBERO, M.I.

Título: Shelf-extension of fresh pork treated with E-beam.

Tipo de participación: Póster [P220. p. 120].

Congreso: 57th International Congress of Meat Science and Technology. (ICoMST).

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Ghent. Belgium, 7-12 agosto, 2011.

Autores (p.o. de firma): HERRERO, M.A. ORDÓÑEZ, J.A., ROMERO DE ÁVILA, M.D., de la HOZ, L., CABEZA, M.C., CAMBERO, M.I.

Título: Tensile test and texture profile analysis for monitoring textural properties of commercial cooked ham.

Tipo de participación: Póster [P345. p. 171].

Congreso: 57th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST).

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Ghent. Belgium, 7-12 agosto, 2011.

Autores (p.o. de firma): CABEZA, M.C., GARCÍA MÁRQUEZ, I., ESCUDERO, R., CASTEJÓN, D., CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ J.A.

Título: Optimización del tratamiento con electrones acelerados en jamón curado.

Tipo de participación: Póster [p. 609].

Congreso: VI Congreso Mundial del Jamón.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Lugo, 21-23 septiembre, 2011.

Autores (p.o. de firma): CASTEJÓN, D., MATEOS-APARICIO, I., CAMBERO, I., HERRERA, A HERAS, A.

Título: Cynara oil, revalued edible seed oil. Nutritional composition and oxidative stability.

Tipo de participación: Póster.

Congreso: VII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Madrid, 31 Marzo-1 de abril, 2011.

Autores (p.o. de firma): CASTEJÓN, D., MATEOS-APARICIO, I., HERRERA, A., CAMBERO, M.I.

Título: NMR as a method for screening of fatty acids composition in edible oils.

Tipo de participación: Póster [P144. 98-99].

Congreso: EuroFood Chem XVI. Translating Food Chemistry into Health Benefits.

Publicación: Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 61 (1).

Lugar celebración: Gdansk. Poland, 6-8 julio, 2011.

Autores (p.o. de firma): VILLA, P., ORDÓÑEZ, J.A., ESCUDERO, R., SOTO, E., CAMBERO, M.I.

Título: Discrimination between feeding and rearing systems of Iberian pigs by ¹H-HRMAS NMR spectra of dry-cured ham.

Tipo de participación: Póster [Pp 52].

Congreso: Max Rubner Conference. Food Metabolomics.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Karlsruhe. Germany, 9-11 octubre, 2011.

Autores (p.o. de firma): HERRERO, A.M., CASTEJÓN, D., HOZ, L., ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I. **Título:** Imagen de resonancia magnética nuclear de salmón ahumado tratado con electrones acelerados. **Tipo de participación:** Póster [PFA08].

Congreso: CESIA-CIBSA 2010. VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Logroño, 6-8 de Octubre, 2010.

Autores (p.o. de firma): ESCUDERO, R.M., de la HOZ, L., VALHONDO, M., ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I.

Título: Study of dry-cured ham E-beam treated by electron spin resonance (ESR) spectroscopy.

Tipo de participación: Póster [nº8, p 84].

Congreso: International Conference on Food Innovation. FoodInnova.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Valencia, 25-29 octubre, 2010.

Autores (p.o. de firma): GARCÍA MÁRQUEZ, I., ESCUDERO, R.M., de la HOZ, L., ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO M.I., LOZADA, J.J., SANTOS-DELGADO, M.J., POLO-DÍEZ, L.M.

Título: Cholesterol oxides in irradiated raw and marinated pork loin.

Tipo de participación: Póster [5576_1219, p 44].

Congreso: 3rd EuChems Chemistry Congress.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Nürnberg, Germany, 29 agosto-2 septiembre, 2010.

Autores (p.o. de firma): GARCÍA MÁRQUEZ, I., CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C., ORDÓÑEZ J.A., VELASCO R., de la HOZ, L.

Título: Uso de electrones acelerados para aumentar la vida útil de lomo de cerdo adobado.

Tipo de participación: Póster [P147].

Congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Valladolid, 19-22 Septiembre, 2010.

Autores (p.o. de firma): VELASCO, R., CAMBERO, M.I., De La HOZ, L., CABEZA, M.C., ORDÓÑEZ, J.A.

Título: Eliminación de *Listeria monocytogenes* en queso fundido RTE mediante radiación beta.

Tipo de participación: Póster [P234].

Congreso: XXII Congreso Nacional SEM.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Almería, 21-24 septiembre, 2009.

Autores (p.o. de firma): VELASCO, R., ORDÓÑEZ, J.A., CABEZA, M.C., DE LA HOZ, L., CAMBERO, M.I.

Título: Use of the E-beam radiation to diminish the late blowing of processed cheese.

Tipo de participación: Póster

Congreso: BioMicroWorld. **Publicación:** Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Lisboa, 2-4 diciembre, 2009.

Autores (p.o. de firma): BENEDITO, J., CAMBERO, M. I., ORTUÑO, C., CABEZA, M.C., ORDÓÑEZ J.A., HOZ, L.

Título: Modelling kinetics of sensory changes and shelf-life in E-beam treated cooked ham.

Tipo de participación: Póster.

Congreso: International Congress on Food Safety: Novel Technologies and Food Quality, Safety and Health.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Girona, 27-29 abril, 2009.

Autores (p.o. de firma): CABEZA, B., GARCIA, M.L., SELGAS, M.D., GALAN, I., CAMBERO, M.I., HOZ, L., ORDÓÑEZ, J.A.

Título: Calidad higiénica y sensorial de hamburguesas sometidas a radiaciones ionizantes.

Tipo de participación: Póster [p 66].

Congreso: CYTALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Madrid, 9-11 abril, 2008.

Autores (p.o. de firma): SILVA, T.J.P., HERRERO, A.M., HOZ, L., CAMBERO, M.I.

Título: Características físico-químicas y lipídicas de la cecina de caballo.

Tipo de participación: Póster [p 67].

Congreso: CYTALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Madrid, 9-11 abril, 2008.

Autores (p.o. de firma): HERRERO, A.M., CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ, J.A., CASTEJON, D., ROMERO DE AVILA, M.D., HOZ, L.

Título: Estructura y propiedades reológicas de sistemas cárnicos tratados con gelificantes en frío.

Tipo de participación: Póster [p 68].

Congreso: CYTALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Madrid, 9-11 abril, 2008.

Autores (p.o. de firma): ROMERO DE AVILA, M.D., HOZ, L., HERRERO, A.M., ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I.

Título: Complejo fibrinógeno/trombina como agente de ligazón en frío en la reestructuración de piezas cárnicas.

Tipo de participación: Póster [p 69].

Congreso: CYTALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Madrid, 9-11 abril, 2008.

Autores (p.o. de firma): SOTO, E., HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A., HERRANZ, B., LOPEZ-BOTE, C., CAMBERO, M.I.

Título: ¿Es posible obtener jamones ibéricos con características lipídicas similares a los de montanera a partir de animales criados en cautividad?

Tipo de participación: Póster [p 70].

Congreso: CYTALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Madrid, 9-11 abril, 2008.

Autores (p.o. de firma): CABEZA, M.C., HOZ, L., CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ, J.A.

Título: Higienización de lonchas de embutidos crudos curados envasados a vacío mediante electrones acelerados.

Tipo de participación: Póster [p 140-141].

Congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Córdoba, 14-17 septiembre, 2008.

Autores (p.o. de firma): de la HOZ, L., HERRERO, A.M., CARMONA, P., ORDOÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I.

Título: Structural modifications of electron-beam irradiated cold-smoked salmon determined by Raman spectroscopy.

Tipo de participación: Póster [p 58].

Congreso: Innovative applications of Nonthermal technologies in Foods: technology, safety, health and consumer acceptability.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Madrid, 19-22 noviembre, 2008.

Autores (p.o. de firma): HERRERO, A.M., ROMERO DE AVILA, M.D., CAMBERO M.I., de la HOZ, L. **Título:** Propiedades reológicas de productos cárnicos cocidos (tipo mortadela).

Tipo de participación: Póster

Congreso: VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Madrid, 23-25 abril, 2007.

Autores (p.o. de firma): ROMERO DE AVILA, M.D., HERRERO, A.M., CAMBERO M.I., de la HOZ, L. **Título:** Textura y estructura de sistemas cárnicos: cambios asociados al empleo de transglutaminasa de origen microbiano (MTGasa).

Tipo de participación: Póster

Congreso: VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Madrid, 23-25 abril, 2007.

Autores (p.o. de firma): HERRANZ, B., ORDOÑEZ, J.A., HOZ, L., HIERRO, E., CAMBERO, M.I.

Título: Contribución de la fracción lipídica de salamis fabricados en distintos países a la ingesta diaria recomendada (DRSP).

Tipo de participación: Póster [P84].

Congreso: CYTALIA XI Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Madrid, 29-31 marzo, 2006.

Autores (p.o. de firma): SOTO, E., HERRANZ, B., HOZ, L., CAMBERO, M.I.

Título: Características nutricionales de la grasa de cecina comercializadas en España.

Tipo de participación: Póster

Congreso: 5º Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Madrid, 24-26 abril, 2006.

Premio a la mejor comunicación científica

Autores (p.o. de firma): JORDÃO, J., CAMBERO, M.I., LÓPEZ GARCÍA J.L., BRIZ, J.

Título: Marketing e gestão estratégica: modelos de análise multivariada aplicados à investigação comercial. Um exemplo aplicado ao estudo sensorial do produto "Pêra Rocha".

Tipo de participación: Póster.

Congreso: 1º Simpósio Nacional de Frucultura.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Alcobaça, Portugal, 12-13 octubre, 2006.

Autores (p.o. de firma): CABEZA, M.C., HOZ, L., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Cinética de la destrucción de *Listeria* spp. mediante radiaciones beta.

Tipo de participación: Póster [P157].

Congreso: XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso

Lugar celebración: Ourense, 11-13 septiembre, 2006.

Autores (p.o. de firma): HERRANZ, B., CAMBERO, M.I., MEIER, T., SAENZ, K., HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Contenido graso y perfil de ácidos grasos de salamis comercializados en España.

Tipo de participación: Póster [P347].

Congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Avances de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los inicios del siglo XXI.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Burgos, 29 mayo-1 junio, 2005.

Autores (p.o. de firma): SOTO, E., HERRANZ, B., SAENZ, K., de la HOZ, L., CAMBERO, M. I.

Título: Perfil de ácidos grasos de distintos salchichones ibéricos comercializados en España.

Tipo de participación: Póster [P9].

Congreso: IV Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Madrid, 25-27 abril, 2005.

Autores (p.o. de firma): SANTOS, C., D'ARRIGO, M., CAMBERO, I., HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Estabilidad lipídica y características sensoriales del jamón cocido enriquecido en ácidos grasos n-3.

Tipo de participación: Póster

Congreso: III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Madrid, 25-27 abril, 2004.

Autores (p.o. de firma): CABEZA, M.C., GARCIA, M.L., CAMBERO, M.I., HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A. *Título:* Supervivencia de *Salmonella senftenberg* frente a la aplicación de tratamientos combinados de ultrasonidos y calor.

Tipo de participación: Póster [P85].

Congreso: X Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Madrid, 24-25 marzo, 2004.

Autores (p.o. de firma): CABEZA, C., GARCIA, M.L., CAMBERO, I., HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A.

Título: Sistema para el estudio del efecto de la termoultrasonificación en la descontaminación de huevos.

Tipo de participación: Póster

Congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.

Publicación: Actas del III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos [CD-Rom] (2004) Pamplona ISBN: 84-688-7989-4. Libro de resúmenes. p 174.

Lugar celebración: Pamplona, 15-17 septiembre, 2004.

Autores (p.o. de firma): CABEZA, M.C., GARCÍA, M.L., de la HOZ, L., CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ, J.A.

Título: Inactivación de *S. seftemberg* en huevos íntegros mediante la acción combinada de ultrasonidos y calor.

Tipo de participación: Póster [P56].

Congreso: XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Girona, 19-22 septiembre, 2004.

Premio al mejor Póster del congreso

Autores (p.o. de firma): ORDOÑEZ, J.A., CABEZA, C., de la HOZ, L., CAMBERO, I., GARCIA, M.L. *Título:* Destrucción de *Salmonella enteritidis* en huevos íntegros mediante tratamientos termoultrasónicos. *Tipo de participación:* Póster [P308].

Congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Santiago de Compostela, 21-25 septiembre, 2003.

Autores (p.o. de firma): GARRIGA, M.A., MARTINEZ-FERRANDO, M., CAMBERO, M.I., GARCIA de FERNANDO, G.

Título: Envase para conservas dotado de un sistema de extracción de sólidos.

Tipo de participación: Póster

Congreso: II Congreso de Ciencias Veterinarias y Afines.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Madrid, 25-27 abril, 2003.

Autores (p.o. de firma): D'ARRIGO, M., HOZ, L., SANTOS, C., PIN, C., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Enriquecimiento de la carne de cerdo en ácidos grasos poliinsaturados n-3.

Tipo de participación: Póster

Congreso: V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y III Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Madrid, 26-29 septiembre, 2002.

Autores (p.o. de firma): CABEZA, C., HOZ, L., CAMBERO, M.I., GARCIA, M.L., and ORDOÑEZ, J.A. *Título:* Inactivación de *Salmonella enteritidis* por tratamientos termoultrasónicos.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Bilbao, 19-19 septiembre, 2002.

Autores (p.o. de firma): D'ARRIGO, M., HOZ, L., LOPEZ-BOTE, C.J., CAMBERO, M.I., PIN, C., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Lipid stability of meat and lard enriched in omega-3 fatty acids and α -tocopherol.

Tipo de participación: Póster

Congreso: 48th International Congress of Meat Science and Technology.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Roma, 25-30 agosto, 2002.

Autores (p.o. de firma): ORDOÑEZ, J.A., D'ARRIGO, M., CAMBERO, M.I., PIN, C., DE LA HOZ, L.

Título: Características del paté de hígado de cerdos alimentados con dietas ricas en PUFA n-3 y vitamina E.

Tipo de participación: Póster [p.184].

Congreso: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Granada, 30-31 de mayo y 1 de junio, 2001.

Autores (p.o. de firma): PEREIRA, C. I., CAMBERO, M. I., GARCIA DE FERNANDO, G. D., COBOS, A., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Contribution of different molecular weight fractions on beef broth flavour.

Tipo de participación: Póster

Congreso: 40th International Congress of Meat Science and Technology.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: The Hague, The Netherlands, 28 agosto- 2 septiembre, 1994.

Autores (p.o. de firma): MANO, S., LOPEZ, D.E., GARCIA, M.L., SELGAS, M.D., CAMBERO, I., GARCIA DE FERNANDO, G.D., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Growth/survival of *Listeria monocytogenes* on refrigerated pork packaged in modified atmospheres.

Tipo de participación: Póster

Congreso: 40th International Congress of Meat Science and Technology.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: The Hague, Holanda, 28 agosto- 2 de septiembre, 1994.

Autores (p.o. de firma): COBOS, A., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A., HOZ, L.

Título: Rabbit fatty acid as affected by diet.

Tipo de participación: Póster

Congreso: 38th International Congress of Meat Science and Technology.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Clermont Ferrand, Francia, 23-28 de agosto, 1992.

Autores (p.o. de firma): LOPEZ, M.O., HOZ, L., CAMBERO, M.I., LOPEZ, D., REGLERO, G. y ORDOÑEZ, J.A.

Título: Iberian pig dry ham volatile compounds from different ham depths.

Tipo de participación: Póster

Congreso: 38th International Congress of Meat Science and Technology.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Clermont Ferrand, Francia, 23-28 agosto, 1992.

Autores (p.o. de firma): COBOS, A., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A., HOZ, L.

Título: Fatty acids of the apolar and polar lipids of rabbit meat as affected by diet fat.

Tipo de participación: Póster.

Congreso: II Congreso Internacional de la ANQUE. Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Industria y Distribución.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Burgos, 21-23 octubre, 1992.

Autores (p.o. de firma): LOPEZ, M.O., HOZ, L., CAMBERO, M.I., GALLARDO, E., REGLERO, G. y ORDOÑEZ, J.A.

Título: Volatile compounds of dry ham from Iberian pigs.

Tipo de participación: Póster [p 230].

Congreso: III World Congress of Food Technology.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Barcelona, 20-23 febrero, 1991.

Autores (p.o. de firma): COBOS, A., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A., HOZ, L.

Título: Effects of several diets on the chemical and fatty acid composition of rabbit meat.

Tipo de participación: Póster [p 8].

Congreso: 37th International Congress of Meat Science and Technology.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Kulmbach, Alemania, 1-6 septiembre, 1991.

Autores (p.o. de firma): FERNANDEZ, M, DIAZ O., CAMBERO, M.I., HOZ, L., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Effect of the addition of pancreatic lipase on the lipolysis of dry fermented sausage during ripening meat.

Tipo de participación: Póster [p 109].

Congreso: 37th International Congress of Meat Science and Technology. **Publicación:** Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Kulmbach, Alemania, 1-6 septiembre, 1991.

Autores (p.o. de firma): MARIN, M.L., CASA, C., CAMBERO, M.I.

Título: Hydrophobicity variation in meat proteins upon thermal treatment.

Tipo de participación: Póster [p 51].

Congreso: 37th International Congress of Meat Science and Technology.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: Kulmbach, Alemania, 1-6 septiembre, 1991.

Autores (p.o. de firma): CAMBERO, M.I., HOZ, L., SANZ, B., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Chemical and lipidic composition of the Spanish wild rabbit (*Oryctolagus cuniculus*).

Tipo de participación: Póster

Congreso: 36th International Congress of Meat Science and Technology.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: La Habana, Cuba, 27 agosto-1 septiembre, 1990.

Autores (p.o. de firma): LOPEZ, M.O., HOZ, L., CAMBERO, M.I., GALLARDO, E., MARTIN-ALVAREZ, P., ORDOÑEZ, J.A.

Título: Fatty acid composition of the lard, muscle and liver fat from Iberian pigs.

Tipo de participación: Póster

Congreso: 36th International Congress of Meat Science and Technology.

Publicación: Publicación en el libro del Congreso.

Lugar celebración: La Habana, Cuba, 27 agosto-1 septiembre, 1990.

10. PARTICIPACIÓN EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS CIENTÍFICOS.

10. 1. MIEMBRO DE COMITÉS CIENTÍFICO Y ORGANIZACIÓN

Tipo de evento: XII edición de la Noche Europea de los Investigadores e Investigadoras de Madrid

Organismo organizador: Fundación para el conocimiento madri+d y UCM

Tipo de actividad: Organización, gestión, participación y dirección de la actividad "de la cepa a la mesa"

Fechas: 24 de septiembre de 2021

Lugar de Celebración: Madrid

Tipo de evento: IV Congreso FESNAD 2020

Organismo organizador: Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD)

Tipo de actividad: Miembro Comité Organizador

Fechas: 3-6 de noviembre de 2020

Lugar de Celebración: Zaragoza

Tipo de evento: Jornada Científica de Presentación del Día Nacional de la Seguridad Alimentaria.

Organismo organizador: Asociación Española de Licenciados, Doctores y Graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA).

Tipo de actividad: Organización

Fechas: 5 de Octubre de 2017

Lugar de Celebración: Madrid

Tipo de evento: Mesa redonda "Las resistencias a los antibióticos: un reto global" en el Día Nacional de la Seguridad Alimentaria

Organismo organizador: Facultad de Veterinaria de la UCM y Asociación Española de Licenciados, Doctores y Graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA).

Tipo de actividad: Organización

Fechas: 17 de Noviembre de 2017

Lugar de Celebración: Madrid

Tipo de evento: IX Congreso CYTA-CESIA

Organismo organizador: Universidad Autónoma de Madrid, Universidad Complutense de Madrid, Universidad Rey Juan Carlos, CESIA y Conferencia de decanos/directores de Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CCyTA)

Tipo de actividad: Comité Organizador

Fechas: del 16 al 18 de Mayo de 2017

Lugar de Celebración: Madrid

Tipo de evento: I Congreso Junior de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Organismo organizador: Universidad Autónoma de Madrid, Universidad Complutense de Madrid, Universidad Rey Juan Carlos, y Conferencia de decanos/directores de Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CCyTA)

Tipo de actividad: Comité Organizador

Fechas: 16 de Mayo de 2017

Lugar de Celebración: Madrid

Tipo de evento: XI Jornadas Complutense, X Congreso Nacional Investigación Alumnos Pregraduados en Ciencia de la Salud, XV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas

Organismo organizador: Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria

Tipo de actividad: Comité Organizador

Fechas: del 21 al 23 de Abril de 2016

Lugar de Celebración: Madrid

Tipo de evento: VIII Congreso CYTA/CESIA

Organismo organizador: Universidad de Extremadura, CESIA y Conferencia de decanos/directores de Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CCyTA)

Tipo de actividad: Miembro del Comité Científico

Fechas: del 7 al 10 de Abril de 2015

Lugar de Celebración: Badajoz

Tipo de evento: I Jornadas Nacionales de innovación Docente en Veterinaria. I NNOVET.

Organismo organizador: Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria

Tipo de actividad: Vocal del Comité Organizador

Fechas: del 4 y 5 de Febrero de 2014

Lugar de Celebración: Madrid

Tipo de evento: VII Congreso CYTA

Organismo organizador: Universidad de Córdoba y Conferencia de decanos/directores de Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CCyTA)

Tipo de actividad: Miembro del Comité Científico.

Fechas: del 12 al 14 de Junio de 2013

Lugar de Celebración: Córdoba

Tipo de evento: Seminario Internacional Complutense "Estrategias para la producción de carnes con material lipídico más saludable".

Organismo organizador: Facultad de Veterinaria y el Instituto de Ciencia y Tecnología de la Carne (ICTC) de la UCM

Tipo de actividad: Organización y dirección

Fechas: 9 de Abril de 2002.

Lugar de Celebración: Madrid

Tipo de evento: Primer curso teórico-práctico en Microbiología Predictiva de Alimentos.

Organismo organizador: Instituto de Ciencia y Tecnología de la Carne (ICTC) de la UCM

Tipo de actividad: Organización y dirección

Fechas: 1-2 Marzo de 2001.

Lugar de Celebración: Madrid

Tipo de evento: Jornada sobre "Encefalopatía espongiforme bovina (EEB). Situación actual".

Organismo organizador: Facultad de Veterinaria y el Instituto de Ciencia y Tecnología de la Carne (ICTC) de la UCM

Tipo de actividad: Organización

Fechas: 13 de Enero de 2001.

Lugar de Celebración: Madrid

Tipo de evento: Jornadas sobre "Medicamento de uso veterinario y salud pública.

Organismo organizador: Facultad de Veterinaria y el Instituto de Ciencia y Tecnología de la Carne (ICTC) de la UCM

Tipo de actividad: Organización

Fechas: 9 de Marzo de 2001.

Lugar de Celebración: Madrid

10. 2. MODERADOR

Tipo de evento: Jornada Científica de Presentación del Día Nacional de la Seguridad Alimentaria. **Organismo organizador:** Asociación Española de Licenciados, Doctores y Graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA).

Fechas: 5 de octubre de 2017 **Lugar de Celebración:** Madrid

Tipo de evento: VII Congreso CYTA

Organismo organizador: Universidad de Córdoba y Conferencia de decanos/directores de Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CCyTA)

Fechas: del 12 al 14 de junio de 2013 **Lugar de Celebración:** Córdoba

Tipo de evento: III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.

Organismo organizador: Universidad Complutense de Madrid

Fechas: del 25 al 27 de abril de 2004. **Lugar de Celebración:** Madrid

Tipo de evento: II Congreso de Ciencias Veterinarias y Afines

Organismo organizador: Universidad Complutense de Madrid

Fechas: del 27 al 29 de abril de 2003. **Lugar de Celebración:** Madrid

11. OTROS MÉRITOS. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- ✓ Evaluador de proyectos de investigación para la Agencia Nacional y Prospectiva (ANEP), desde 1996 hasta la actualidad. Secretaría de Estado de Investigación. Dirección General de Investigación y Gestión del Plan Nacional de I+D+i
- ✓ Evaluador de proyectos de investigación para Agencia de Acreditación en investigación, desarrollo e innovación tecnológica (AIDIT), desde 2007
- ✓ Evaluación de proyectos para AENOR
- ✓ Certificación de calificación como Técnico Especialista y Experto de Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) para la evaluación de proyectos de I+D+i para los códigos UNESCO 330914 (elaboración de alimentos), 330920 (Propiedades de los alimentos), 330921 (alimentos proteicos) y 331107 (Instrumentos electrónicos).
- ✓ Evaluador en los proyectos de Investigación en materia Medioambiente y Sostenibilidad encuadrados en el II Plan Autonómico de Investigación, Desarrollo y Transferencia de Conocimiento de Aragón 2005-2008. Evaluador de proyectos de investigación en la Convocatoria de 2010. Gobierno de Aragón. Departamento de Ciencia-Tecnología y Universidad.
- ✓ Evaluador en los Proyectos de investigación sectorial del Plan Gallego de Investigación. Desarrollo e Innovación Tecnológica. Convocatoria de 2010. Xunta de Galicia. Consellería de Economía e Industria.
- ✓ Evaluador en programa de investigación de excelencia PROMETEO. Generalitat Valenciana. Conselleria D'Educació. 2010
- ✓ Evaluador en el marco de la convocatoria de subvenciones para el desarrollo de proyectos de investigación de carácter multidisciplinar del Departamento de Ciencia, Tecnología y Universidad del Gobierno de Aragón

(Orden de 16 de marzo de 2007, del Departamento de Ciencia, Tecnología y Universidad del Gobierno de Aragón).

- ✓ Miembro de la Comisión de evaluación de los programas Ramón y Cajal y Juan de la Cierva, desde 2005 hasta 2008. Agencia Nacional de Evaluación y prospectiva. Secretaría de Estado de Universidades e Investigación.

- ✓ Revisor de trabajos científicos de las revistas:
 - Journal of Agricultural and Food Chemistry
 - Food Chemistry.
 - Meat Science

- ✓ Miembro del Comité de certificación de Jamón Serrano y productos Ibéricos como experto de conformidad en CERTIFOOD (certificación de productos agroalimentarios, acreditada por ENAC). Desde el 1 de enero de 2010 hasta la actualidad.

II. EXPERIENCIA EN GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA, CIENTÍFICA, TECNOLÓGICA Y OTROS MÉRITOS

1. DESEMPEÑO DE CARGOS UNIPERSONALES DE RESPONSABILIDAD EN GESTIÓN UNIVERSITARIA RECOGIDOS EN LOS ESTATUTOS DE LAS UNIVERSIDADES, (DURANTE AL MENOS UN AÑO)

✓ Denominación: **Directora del Instituto de Ciencia y Tecnología de la Carne**

Entidad: Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria

Periodo: desde el 2 de noviembre de 2000 hasta el 6 de marzo de 2009

Actividad: En el campo de la Ciencia y Tecnología de la Carne,

-Desarrollo y gestión de proyectos de investigación

-Organización de cursos y seminarios

✓ Denominación: **Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos** (BOUC de 2 de marzo de 2012)

Entidad: Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria

Periodo: desde el 13 de enero de 2012 hasta la octubre de 2021

✓ Denominación: **Delegada de la Decana para Orientación y Proyección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

Entidad: Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria

Periodo: desde el Octubre de 2021- hasta la actualidad

2. DESEMPEÑO DE PUESTOS EN EL ENTORNO CIENTÍFICO O TECNOLÓGICO DENTRO DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DEL ESTADO DURANTE AL MENOS UN AÑO

✓ Denominación: **Adjunta del Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP).**

Organismos: Dirección General de Investigación. Ministerio de Ciencia e Innovación

Periodo: desde el 1 de abril de 2005 hasta el 15 de enero de 2009

Actividad: Colaboración, en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, en las funciones de la ANEP:

-Evaluación Científico-técnica-objetiva e independiente de unidades, equipos y propuestas de investigación en programas del Plan Nacional.

-Seguimiento de resultados.

-Evaluación de cuantas propuestas le sean encomendadas por la Dirección General de Investigación.

-Análisis de prospectiva en I+D+i.

3. OTROS MÉRITOS RELACIONADOS CON LA EXPERIENCIA EN GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN

✓ Miembro de la **comisión multidisciplinar para el desarrollo del plan de estudio del Máster de I+D+i en la Industria Alimentaria.**

Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid. 2021-2022

✓ Miembro del **Comité Científico del Día Nacional de la Seguridad Alimentaria** (DMSO, <http://www.dnsa.es/services/>)

Periodo: desde enero de 2016 hasta la actualidad

✓ Miembro de la **Junta de Facultad** de la Facultad de Veterinaria,

Periodo: desde enero de 2012 hasta la actualida

✓ Miembro de la **Conferencia de Decanos/Directores de Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos** (CCyT, <http://www.ccyta.es/web/>).

Periodo: desde enero de 2012 hasta la actualidad

✓ Miembro del **Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** UCM

Periodo: desde el curso 1993-1994 hasta la actualidad

✓ **Participación en Comisiones para la provisión de plazas** en diversas Universidades. Como Profeso Titular de Universidad ha formado parte, como miembro titular, en diversas Comisiones para juzgar Concursos para la provisión de plazas (Profesor Titular y Personal Doctor Investigador) en distintas universidades españolas, entre otras cabe citar: Autónoma de Barcelona (1992, vocal), Complutense de Madrid (1993, secretaria), Lleida (1999, vocal), Pública de Navarra (en 2000 y 2011, vocal).

✓ Miembro electo de la **Comisión de Coordinación para el diseño del Actual Plan de estudios vigente del Grado en Veterinaria** de la UCM. Comisiones de tradabajo en el periodo 2009-2010. El plan de estudios fue finalmente verificado por ANECA y por el Consejo de Universidades y publicado en el BOE de 11 de noviembre de 2010.

✓ **Investigador Principal de proyectos de investigación** (ver sección IX.1).

✓ Miembro de los **Tribunales de Homologación de la Licenciatura en Veterinaria** en diversas convocatorias entre los cursos 1998-1999 y 2005-2006

III. ACTIVIDAD DOCENTE

QUINQUENIOS DOCENTES

PERIODOS DE ACTIVIDAD DOCENTE VALORADOS POSITIVAMENTE POR LA COMISIÓN NACIONAL DE EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE: 6 (QUINQUENIOS)

1983-1987, 1988- 1992, 1993-1997, 1998- 2002, 2003-2007, 2008- 2012, 2013-2017

COORDINACIÓN DE ASIGNATURAS

Asignatura: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Titulación: Licenciatura en Veterinaria

Periodo: desde el curso 1991-1992 hasta el curso 1999-2000

Asignatura: TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

Titulación: Licenciatura en Veterinaria

Periodo: desde el curso 2000-2001 hasta el curso 2005-2006

Asignatura: ENVASADO, EMPAQUETADO Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Titulación: Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Periodo: desde el curso 1993-1994 hasta el curso 1999-2000

Asignatura: ENVASADO Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Titulación: Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Periodo: desde el curso 2000-2001 hasta el curso 2015-2016

Asignatura: ENVASADO DE ALIMENTOS

Titulación: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Periodo: desde el curso 2013-2014 hasta la actualidad

Asignatura: PRACTICAS EXTERNAS

Titulación: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Periodo: desde el curso 2013-2014 hasta la actualidad

Asignatura: TRABAJO FIN DE GRADO

Titulación: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Periodo: desde el curso 2013-2014 hasta la actualidad

1. DOCENCIA TEÓRICO-PRÁCTICA EN LICENCIATURAS Y GRADOS

✓ Cursos académicos: 1983-1984, 1984-1985, 1985-1986. Forma de participación: *Becario FPI*. Venía docente. Colaboración en clases prácticas (laboratorio y visitas a industrias alimentarias)

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Higiene e Inspección de los Alimentos (Troncales, 5º Curso).

Actividad: Clases Prácticas

Horas Totales: 60

✓ Cursos académicos: 1986-1987. Forma de participación: *Ayudante LRU*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas.

Horas totales: 70

Asignatura impartida: Higiene e Inspección de los Alimentos (Troncal, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 50

Asignatura impartida: Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado (Obligatoria, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 50

Asignatura impartida: Lactología (Obligatoria, 5º Curso)

Actividad: Clases prácticas.

Horas totales: 10

✓ Cursos académicos: 1987-1988. Forma de participación: *Ayudante LRU*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas.

Horas totales: 70

Asignatura impartida: Higiene e Inspección de los Alimentos (Troncal, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 50

Asignatura impartida: Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado (Obligatoria, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 50

Asignatura impartida: Lactología (Obligatoria, 5º Curso)

Actividad: Clases prácticas.

Horas totales: 10

✓ Curso académico: 1988-1989. Forma de participación: *Ayudante de Facultad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Asignatura impartida: Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado (Obligatoria, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Asignatura impartida: Bioquímica de los Alimentos (Troncal, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas.

Horas totales: 40

Asignatura impartida: Higiene e Inspección de los Alimentos (Troncal, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas.

Horas totales: 40

Asignatura impartida: Lactología (Obligatoria, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas.

Horas totales: 40

✓ **Curso académico: 1989-1990. Forma de participación: Ayudante de Facultad**

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Asignatura impartida: Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado (Obligatoria, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Asignatura impartida: Bioquímica de los Alimentos (Troncal, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas.

Horas totales: 40

Asignatura impartida: Higiene e Inspección de los Alimentos (Troncal, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas.

Horas totales: 40

Asignatura impartida: Lactología (Obligatoria, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas.

Horas totales: 40

✓ **Curso académico: 1990-1991. Forma de participación: Profesor Titular de Universidad**

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado (Obligatoria, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 120

Asignatura impartida: Bioquímica de los Alimentos (Troncal, 4º Curso).
Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 60

✓ **Curso académico:** 1991-1992. **Forma de participación:** *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado (Obligatoria, 5º Curso).
Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 60

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncales, 4º Curso).
Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 110

Asignatura impartida: Bioquímica de los Alimentos (Troncal, 4º Curso).
Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 60

✓ **Curso académico:** 1992-1993. **Forma de participación:** *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado (Obligatoria, 5º Curso).
Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 60

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncales, 4º Curso).
Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 110

Asignatura impartida: Bioquímica de los Alimentos (Troncal, 4º Curso).
Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 60

✓ **Curso académico:** 1993-1994. **Forma de participación:** *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncales, 4º Curso).
Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 120

Asignatura impartida: Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado (Obligatoria, 5º Curso).
Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 90

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado, empaquetado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 4º Curso).
Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 30

✓ Cursos académicos: 1994-1995. Forma de participación: *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 90

Asignatura impartida: Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado (Obligatoria, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado, empaquetado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 40

Asignatura impartida: Carne y derivados cárnicos (optativa, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 20

✓ Cursos académicos: 1995-1996. Forma de participación: *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 90

Asignatura impartida: Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado (Obligatoria, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado, empaquetado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 40

Asignatura impartida: Carne y derivados cárnicos (optativa, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 20

✓ Cursos académicos: 1996-1997. Forma de participación: *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 90

Asignatura impartida: Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado (Obligatoria, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado, empaquetado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 40

Asignatura impartida: Carne y derivados cárnicos (optativa, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 20

✓ **Cursos académicos: 1997-1998. Forma de participación: Profesor Titular de Universidad**

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 90

Asignatura impartida: Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado (Obligatoria, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado, empaquetado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 40

Asignatura impartida: Carne y derivados cárnicos (optativa, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 20

✓ **Cursos académicos: 1998-1999. Forma de participación: Profesor Titular de Universidad**

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 90

Asignatura impartida: Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado (Obligatoria, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Licenciatura: *Ciencia y Tecnología de los Alimentos*

Asignatura impartida: Envasado, empaquetado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 40

Asignatura impartida: Carne y derivados cárnicos (optativa, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 20

✓ **Cursos académicos:** 1999-2000. **Forma de participación:** *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: *Veterinaria*

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 90

Asignatura impartida: Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado (Obligatoria, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 25

Licenciatura: *Ciencia y Tecnología de los Alimentos*

Asignatura impartida: Envasado, empaquetado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 50

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 40

Asignatura impartida: Carne y derivados cárnicos (optativa, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 10

✓ **Cursos académicos:** 2000-2001. **Forma de participación:** *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: *Veterinaria*

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 140

Asignatura impartida: Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado (Obligatoria, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas
Horas totales: 2

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 60

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 60

Asignatura impartida: Carne y derivados cárnicos (optativa, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas
Horas totales: 2

✓ **Cursos académicos: 2001-2002. Forma de participación: *Profesor Titular de Universidad***

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 160

Asignatura impartida: Productos derivados de la Carne y el Pescado (Optativa, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas
Horas totales: 25

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 60

Asignatura impartida: Carne y pescado (optativa, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas
Horas totales: 2

✓ **Cursos académicos: 2002-2003. Forma de participación: *Profesor Titular de Universidad***

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 160

Asignatura impartida: Productos derivados de la Carne y el Pescado (Optativa, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas
Horas totales: 25

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Asignatura impartida: Carne y pescado (optativa, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 2

✓ **Cursos académicos: 2003-2004. Forma de participación:** *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 160

Asignatura impartida: Productos derivados de la Carne y el Pescado (Optativa, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 25

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Asignatura impartida: Carne y pescado (Optativa, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 2

Diplomatura: Nutrición humana y dietética

Asignatura impartida: Procesado de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 4

✓ **Curso académico: 2004-2005. Forma de participación:** *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 160

Asignatura impartida: Productos derivados de la Carne y el Pescado (Optativa, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 25

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado, empaquetado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Asignatura impartida: Carne y pescado (Optativa, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 2

✓ Cursos académicos: 2005-2006. Forma de participación: *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 160

Asignatura impartida: Productos derivados de la Carne y el Pescado (Optativa, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 25

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Asignatura impartida: Carne y pescado (Optativa, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 2

✓ Cursos académicos: 2006-2007. Forma de participación: *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 160

Asignatura impartida: Productos derivados de la Carne y el Pescado (Optativa, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 25

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Asignatura impartida: Carne y pescado (Optativa, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 4

✓ **Cursos académicos:** 2007-2008. **Forma de participación:** *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 160

Asignatura impartida: Productos derivados de la Carne y el Pescado (Optativa, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 25

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Asignatura impartida: Carne y pescado (Optativa, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 4

✓ **Curso académico:** 2008-2009. **Forma de participación:** *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 160

Asignatura impartida: Productos derivados de la Carne y el Pescado (Optativa, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 25

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

✓ Curso académico: 2009-2010. Forma de participación: *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 160

Asignatura impartida: Leche y Productos Lácteos (Optativa, 5º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 20

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Asignatura impartida: Carne y pescado (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 4

✓ Cursos académicos: 2010-2011. Forma de participación: *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 160

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

✓ Cursos académicos: 2011-2012. Forma de participación: *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 160

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

✓ **Cursos académicos:** 2012-2013. **Forma de participación:** *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 186

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 23

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 46

✓ **Cursos académicos:** 2013-2014. **Forma de participación:** *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Exámenes y tutorías

Horas totales: 5

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Exámenes y tutorías

Horas totales: 5

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Exámenes y tutorías

Horas totales: 10

Grado: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Obligatoria, 3º Curso, Anual).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 76

Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado de Alimentos (Obligatoria, 3º Curso, 1º semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 104

Asignatura impartida: Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos (Obligatoria, 3º Curso, 2º Semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 25

✓ Cursos académicos: 2014-2015. Forma de participación: *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Exámenes y tutorías

Horas totales: 5

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Exámenes y tutorías

Horas totales: 4

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Exámenes y tutorías

Horas totales: 4

Grado: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Obligatoria, 3º Curso, Anual).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 50

Asignatura impartida: Rotatorio de Higiene, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (Obligatoria, 5º Curso, Anual).

Actividad: Prácticas

Horas totales: 2,5

Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado de Alimentos (Obligatoria, 3º Curso, 1º semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 124

Asignatura impartida: Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos (Obligatoria, 3º Curso, 2º Semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 34

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos de Origen Animal (Obligatoria, 4º Curso, 1º Semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 29

Asignatura impartida: Tecnología Enológica y de otras bebidas alcohólicas (Optativa, 4º Curso, 2º Semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 4

Asignatura impartida: Prácticas Externas (Obligatoria, 4º Curso, 2º Semestre).

Actividad: Tutorías

Horas totales: 1,2

✓ Cursos académicos: 2015-2016. Forma de participación: *Profesor Titular de Universidad*

Licenciatura: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Troncales, 4º Curso).

Actividad: Exámenes y tutorías

Horas totales: 5

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado y etiquetado de Alimentos (Optativa, 1º Curso).

Actividad: Exámenes y tutorías

Horas totales: 4

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Exámenes y tutorías

Horas totales: 4

Grado: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Obligatoria, 3º Curso, Anual).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 50

Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado de Alimentos (Obligatoria, 3º Curso, 1º semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 134

Asignatura impartida: Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos (Obligatoria, 3º Curso, 2º Semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 50

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos de Origen Animal (Obligatoria, 4º Curso, 1º Semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Prácticas Externas (Obligatoria, 4º Curso, 2º Semestre).

Actividad: Tutorías

Horas totales: 1,2

✓ **Cursos académicos: 2016-2017. Forma de participación: Profesor Titular de Universidad**

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos (Troncal, 2º Curso).

Actividad: Exámenes y tutorías

Horas totales: 4

Grado: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Obligatoria, 3º Curso, Anual).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 76

Asignatura impartida: Rotatorio de Higiene, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (Obligatoria, 5º Curso, Anual).

Actividad: Prácticas

Horas totales: 25

Asignatura impartida: Trabajo Fin de Grado (Obligatoria, 5º Curso, Anual).

Actividad: Tutorías

Horas totales: 1,4

Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado de Alimentos (Obligatoria, 3º Curso, 1º semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 72

Asignatura impartida: Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos (Obligatoria, 3º Curso, 2º Semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 26

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos de Origen Animal (Obligatoria, 4º Curso, 1º Semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 30

Asignatura impartida: Prácticas Externas (Obligatoria, 4º Curso, 2º Semestre).

Actividad: Tutorías

Horas totales: 1,2

✓ Cursos académicos: 2017-2018; **continúa** en la actividad. Forma de participación: *Profesor Titular de Universidad y Catedrático de universidad*

Grado: Veterinaria

Asignatura impartida: Tecnología Alimentaria (Obligatoria, 3º Curso, Anual).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 56

Asignatura impartida: Trabajo Fin de Grado (Obligatoria, 5º Curso, Anual).

Actividad: Tutorías

Horas totales: 1,2

Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Asignatura impartida: Envasado de Alimentos (Obligatoria, 3º Curso, 1º semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 80

Asignatura impartida: Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos (Obligatoria, 3º Curso, 2º Semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 60

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos de Origen Animal (Obligatoria, 4º Curso, 1º Semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 11

Asignatura impartida: Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal (Obligatoria, 3º Curso, 2º Semestre).

Actividad: Clases teóricas y prácticas

Horas totales: 9,5

Asignatura impartida: Prácticas Externas (Obligatoria, 4º Curso, 2º Semestre).

Actividad: Tutorías

Horas totales: 1,2

Asignatura impartida: Trabajo Fin de Grado (Obligatoria, 4º Curso, 2º Semestre).

Actividad: Tutorías

Horas totales: 1,5

2. DOCENCIA DE TERCER CICLO (Doctorado, Máster)

✓ Cursos académicos: 1989-1990

✓

Maqister en Bromatología y Control de Calidad de los Alimentos

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid.*

Asignatura: Ciencia y Tecnología de la Carne y del Pescado

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 5

✓ Cursos académicos: 1990-1991, 1991-1992

Programa de Doctorado: Avances en Ciencia y Tecnología de la Carne

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria*

Código del programa: 94008 **Curso:** 809

Asignatura: Avances en el aprovechamiento de subproductos agroalimentarios con fines nutritivos

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 5

Asignatura: Aspectos químicos y funcionales de los componentes de la carne

Programa de Doctorado: Avances en Ciencia y Tecnología de la Carne

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 5

Maqister en Bromatología y Control de Calidad de los Alimentos

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid.*

Asignatura: Ciencia y Tecnología de la Carne y del Pescado

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 5

✓ Cursos académicos: 1992-1993, 1993-1994

Programa de Doctorado: Avances en Ciencia y Tecnología de la Carne

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria*

Código del programa: 94008 **Curso:** 809

Asignatura: Avances en el aprovechamiento de subproductos agroalimentarios con fines nutritivos

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 5

Asignatura: Aspectos químicos y funcionales de los componentes de la carne

Programa de Doctorado: Avances en Ciencia y Tecnología de la Carne

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 5

Magister en Bromatología y Control de Calidad de los Alimentos

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid.*

Asignatura: Ciencia y Tecnología de la Carne y del Pescado

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 5

✓ **Cursos académicos:** 1994-1995, 1995-1996

Programa de Doctorado: Avances en Ciencia y Tecnología de la Carne

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria*

Asignatura: Principales Avances en el Procesado de Alimentos

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 5

✓ **Cursos académicos:** 1996-1997, 1997-1998

Programa de Doctorado: Avances en Ciencia y Tecnología de la Carne

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria*

Asignatura: Principales Avances en el Procesado de Alimentos

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 5

Asignatura: Envasado de alimentos en plásticos

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 3

✓ **Cursos académicos:** 1998-1999

Programa de Doctorado: Tendencias Actuales en el Control y Procesado de Alimentos

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria*

Asignatura: Principales Avances en el Procesado de Alimentos

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 5

Programa de Doctorado: Avances en Ciencia y Tecnología de la Carne

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria*

Asignatura: Envasado de alimentos en plásticos

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 3

✓ **Cursos académicos:** 1999-2000

Programa de Doctorado: Tendencias Actuales en el Control y Procesado de Alimentos

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria*

Asignatura: Principales Avances en el Procesado de Alimentos

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 10

Asignatura: Innovaciones Tecnológicas en el Procesado de Alimentos

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 4

Asignatura: Elaboración y Calidad de Productos Cárnicos y del Pescado

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 4

Asignatura: Envasado de alimentos en plásticos

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 10

✓ Cursos académicos: 2000-2001

Programa de Doctorado: Tendencias Actuales en el Control y Procesado de Alimentos

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria*

Asignatura: Innovaciones Tecnológicas en el Procesado de Alimentos

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 8

Asignatura: Elaboración y Calidad de Productos Cárnicos y del Pescado

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 4

✓ Cursos académicos: 2001-2002

Programa de Doctorado: Tendencias Actuales en el Control y Procesado de Alimentos

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria*

Asignatura: Elaboración y Calidad de Alimentos de Origen Animal

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 4

✓ Cursos académicos: 2002-2003, 2003-2004, 2004-2005, 2005-2006, 2006-2007, 2007-2008

Programa de Doctorado: Ciencias Veterinarias

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria*

Programa con Mención de Calidad desde Curso 2002-2003.

Asignatura: Elaboración y Calidad de Alimentos de Origen Animal

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 4

✓ Cursos académicos: 2008-2009

Máster Universitario: Investigación en Ciencias Veterinarias

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria*

Asignatura: Investigación, Desarrollo e Innovación en la Industria Alimentaria

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 10

Máster: *Máster Oficial Dirección y Gestión de Empresas Hosteleras (Programa Oficial de Posgrado en Comercio y Turismo)*

Entidad/Organismo: *Escuela Universitaria de Estudios Empresariales. Universidad Complutense de Madrid*

Asignatura: Gestión de operaciones de alimentación

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 2

✓ **Cursos académicos: 2009-2010**

Máster Universitario: *Investigación en Ciencias Veterinarias*

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria*

Asignatura: Investigación, Desarrollo e Innovación en la Industria Alimentaria

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 10

Máster: *Máster Oficial Dirección y Gestión de Empresas Hosteleras. Programa Oficial de Posgrado en Comercio y Turismo*

Entidad/Organismo: *Escuela Universitaria de Estudios Empresariales. Universidad Complutense de Madrid*

Asignatura: Gestión de operaciones de alimentación

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 2

✓ **Cursos académicos: 2010-2011**

Máster Universitario: *Investigación en Ciencias Veterinarias*

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria*

Asignatura: Investigación, Desarrollo e Innovación en la Industria Alimentaria

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 10

Máster: *Máster Oficial Dirección y Gestión de Empresas Hosteleras. Programa Oficial de Posgrado en Comercio y Turismo*

Entidad/Organismo: *Escuela Universitaria de Estudios Empresariales. Universidad Complutense de Madrid*

Asignatura: Gestión de operaciones de alimentación

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 2

Máster: *III Master en Ciencia y Tecnología de la Carne. Título Oficial de Posgrado*

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Extremadura. Facultad de Veterinaria*

Asignatura: Transformaciones de Origen microbiano

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 4

✓ Cursos académicos: 2011-2012

Máster Universitario: Investigación en Ciencias Veterinarias

Entidad/Organismo: Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria

Asignatura: Investigación, Desarrollo e Innovación en la Industria Alimentaria

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 10

Máster: IV Master en Ciencia y Tecnología de la Carne. Título Oficial de Posgrado

Entidad/Organismo: Universidad Complutense de Extremadura. Facultad de Veterinaria

Asignatura: Transformaciones de Origen microbiano

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 4

✓ Cursos académicos: 2012-2013

Máster Universitario: Investigación en Ciencias Veterinarias

Entidad/Organismo: Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria

Asignatura: Investigación, Desarrollo e Innovación en la Industria Alimentaria

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 6

Máster: V Master en Ciencia y Tecnología de la Carne. Título Oficial de Posgrado

Entidad/Organismo: Universidad Complutense de Extremadura. Facultad de Veterinaria

Asignatura: Transformaciones de Origen microbiano

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 4

✓ Cursos académicos: 2013-2014

Máster Universitario: Investigación en Ciencias Veterinarias

Entidad/Organismo: Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria

Asignatura: Investigación, Desarrollo e Innovación en la Industria Alimentaria

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 6

Máster: Máster Oficial Dirección y Gestión de Empresas Hosteleras. Programa Oficial de Posgrado en Comercio y Turismo

Entidad/Organismo: Escuela Universitaria de Estudios Empresariales. Universidad Complutense de Madrid

Asignatura: Gestión de operaciones de alimentación

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 2

✓ Cursos académicos: 2014-2015

Máster Universitario: Investigación en Ciencias Veterinarias

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria*

Asignatura: Investigación, Desarrollo e Innovación en la Industria Alimentaria

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 6

Máster: *Máster Oficial Dirección y Gestión de Empresas Hosteleras.* Programa Oficial de Posgrado en Comercio y Turismo

Entidad/Organismo: *Escuela Universitaria de Estudios Empresariales. Universidad Complutense de Madrid*

Asignatura: Gestión de operaciones de alimentación

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 2

Máster Universitario: *Nutrición Humana y Dietética Aplicada*

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Medicina*

Asignatura: Tecnología y Seguridad Alimentaria Aplicada a la Nutrición

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 2

✓ **Cursos académicos: 2015-2016**

Máster Universitario: *Investigación en Ciencias Veterinarias*

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria*

Asignatura: Investigación, Desarrollo e Innovación en la Industria Alimentaria

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 6

Máster Universitario: *Nutrición Humana y Dietética Aplicada*

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Medicina*

Asignatura: Tecnología y Seguridad Alimentaria Aplicada a la Nutrición

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 2

✓ **Cursos académicos: 2016-2017, continúa en esta actividad**

Máster Universitario: *Nutrición Humana y Dietética Aplicada*

Entidad/Organismo: *Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Medicina*

Asignatura: Tecnología y Seguridad Alimentaria Aplicada a la Nutrición

Actividad: Clases teóricas

Horas totales: 2

3. PRINCIPALES CURSOS EN LOS QUE HA PARTICIPADO COMO PROFESOR (Especialista, Experto, Máster, Títulos Propios, otros)

✓ **Curso del Instituto Universitario de Bromatología y Nutrición**

Entidad: Universidad Complutense de Madrid

Asignatura: Higiene y Microbiología de los Alimentos. **Participación** 6 horas.

Fecha: Curso 1984-1985

Lugar: Madrid

✓ **Curso** Teórico-Práctico en Ciencia y Tecnología de la Carne

Entidad: Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid

Participación 4 horas.

Fecha: del 19 de octubre al 4 de noviembre de 1987.

Lugar: Madrid

✓ **Curso** de Experto en Tecnología de los Alimentos.

Características y entidad: Título propio de la Universidad Complutense de Madrid para postgraduados.

Asignatura: Alimentos de Origen Animal. **Participación** 2 horas.

Fecha: Desde el curso 1989-1990 hasta el curso 2000-2001.

Lugar: Madrid

✓ **Master** en Marketing de Productos Agroalimentarios.

Entidad: Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola. INEA. Universidad de Valladolid

Participación: 12 horas

Fecha: Curso 1992-1993

Lugar: Valladolid

✓ **Curso** Especialista en Microbiología Alimentaria.

Entidad: (35 horas). Universidad Complutense de Madrid

Participación: 6 horas

Fecha: Cursos 1992-1993 y 1993-1994

Lugar: Madrid

✓ **Curso** Química y Tecnología de Alimentos

Características y Entidad: Programa TECNA de Formación y Especialización en Tecnologías Avanzadas del Fondo Social Europeo y la Comunidad Autónoma de Madrid.

Participación: 2 horas

Fecha: Desde el curso 1993-1994 hasta el curso 1995-1996

Lugar: Madrid

✓ **Curso** Tecnología de Alimentos

Entidad: Ministerio de Educación y Ciencia. Dirección Provincial de Madrid. Centro de Profesores de Villaverde

Participación: 1,5 horas. Tema: Técnicas de Conservación de Alimentos.

Fecha: Del 19 al 26 de abril de 1995

Lugar: Madrid

✓ **Curso** Alimentación y Nutrición

Entidad: Universidad de Verano

Participación: 3 horas. Tema: Elaboración de nuevos productos cárnicos: reestructurados y análogos. Tema: Fabricación y futuro de los alimentos bajos en sodio

Fecha: Julio de 1995

Lugar: Teruel

✓ **Curso** Biotecnología y Tecnología de Alimentos.

Características y Entidad: (50 horas). Acogido al Convenio de Cooperación entre el Ministerio de Educación y Ciencia y la Universidad Complutense de Madrid.

Participación: 2 horas.

Fecha: 20-21 de mayo de 1996

Lugar: Madrid

✓ **Curso:** Biotecnología y Tecnología de Alimentos. Cuestiones Nutritivas de Actualidad.

Entidad: Real Academia de Farmacia.

Participación: 2 horas. Tema: Nuevos Productos Cárnicos. Carnes reestructuradas y análogas de carne

Fecha: Del 20 de enero al 7 de febrero de 1997

Lugar: Madrid

✓ **Curso:** Experto en Tecnología de los Alimentos

Características y Entidad: (200 horas) Organizado por Fedecarne (Federación Madrileña de Detallistas de la Carne) en colaboración con el INEM. Centro de Formación "La Escuela de la Carne".

Participación: Operaciones Unitarias en la Industria cárnica (Participación: 1,5 horas). Nuevas tendencias en la elaboración de productos cárnicos (Participación: 1.5 horas).

Fecha: 28 de Enero de 2000

Lugar: Madrid

✓ **Curso:** "Tecnología y control de los preparados y productos cárnicos".

Entidad: Dirección General de Salud Pública, Alimentación y Consumo. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid. CUSP (Centro Universitario de Salud Pública).

Participación: 1,5 horas.

Fecha: Del 9 al 12 de Diciembre de 2003.

Lugar: Madrid

✓ **Curso:** Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III Tecnología de los Alimentos

Características y Entidad: (40 horas). Incluido en el programa de actividades docentes de la Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Participación: 2 horas.

Fecha: Del 7 al 11 de abril 2003.

Lugar: Universidad Internacional Menéndez Pelayo. Cuenca.

✓ **Curso:** Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III Tecnología de los Alimentos

Características y Entidad: (40 horas). Incluido en el programa de actividades docentes de la Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Participación: 2 horas.

Fecha: Del 12 al 16 de abril de 2004

Lugar: Talavera de la Reina.

✓ **Curso:** Tecnología de Alimentos

Características y Entidad: (100 horas). Fundación General de la Universidad Complutense de Madrid.

Participación: 2,5 horas. Tema: Nuevos sistemas de conservación

Fecha: Del 5 al 30 de julio de 2004

Lugar: Madrid

✓ **Curso:** Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III Tecnología de los Alimentos

Características y Entidad: (40 horas). Incluido en el programa de actividades docentes de la Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Participación: 2 horas.

Fecha: Del 13 al 17 de junio de 2005

Lugar: Talavera de la Reina.

- ✓ **Curso:** Tecnología de los Alimentos: Nuevas Tecnologías de Conservación
Entidad: Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades Castilla-La Mancha
Participación: 3 horas.
Fecha: Del 20 al 27 de junio de 2005
Lugar: Cuenca

- ✓ **Curso:** Tecnología de Alimentos
Características y Entidad: (100 horas). Fundación General de la Universidad Complutense de Madrid.
Participación: 2,5 horas.
Fecha: Del 4 al 29 de julio de 2005
Lugar: Madrid

- ✓ **Curso:** Envasado de Alimentos. Tecnología y Control Sanitario de Riesgos
Características y Entidad: (25 horas). Actividad acreditada por la Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de la Comunidad de Madrid, con nº de expediente 04-5746 y 3,10 créditos. Consejería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid. Agencia Lain Entralgo
Participación: 1 hora
Fecha: Del 17 al 21 de octubre de 2005
Lugar: Madrid

- ✓ **Curso:** Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III Tecnología de los Alimentos
Características y Entidad: (40 horas). Incluido en el programa de actividades docentes de la Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
Participación: 2 horas.
Fecha: Del 26 al 30 de junio de 2006
Lugar: Talavera de la Reina.

- ✓ **Curso** Tecnología de los alimentos
Características y Entidad: (100 horas). Fundación General de la Universidad Complutense de Madrid
Participación: 2,5 horas.
Fecha: Del 3 al 28 de julio de 2006
Lugar: Madrid

- ✓ **Curso:** Envasado de Alimentos. Tecnología y Control Sanitario de Riesgos
Características y Entidad: (30 horas). Actividad acreditada por la Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de la Comunidad de Madrid-Sistema Nacional de Salud, con 3,40 créditos.
Participación: 1 hora. Consejería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid. Agencia Lain Entralgo.
Participación: 1 hora
Fecha: Del 2 al 6 de octubre de 2006
Lugar: Madrid

- ✓ **Curso:** Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III Tecnología de los Alimentos
Características y Entidad: (40 horas). Incluido en el programa de actividades docentes de la Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
Participación: 2 horas.
Fecha: Del 25 al 29 de junio de 2007.
Lugar: Talavera de la Reina.

- ✓ **Curso:** Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III Tecnología de los Alimentos
Características y Entidad: (40 horas). Incluido en el programa de actividades docentes de la Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
Participación: 2 horas.
Fecha: Del 14 al 18 de abril de 2008.

Lugar: Ciudad Real

✓ **Curso:** Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III Tecnología de los Alimentos
Características y Entidad: (40 horas). Incluido en el programa de actividades docentes de la Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Participación: 2 horas.

Fecha: Del 5 al 9 de Mayo de 2008.

Lugar: Cuenca

✓ **Curso:** Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III Tecnología de los Alimentos
Características y Entidad: (40 horas). Incluido en el programa de actividades docentes de la Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Participación: 2 horas.

Fecha: Del 12 al 16 de mayo de 2008.

Lugar: Albacete

✓ **Curso:** Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III Tecnología de los Alimentos
Características y Entidad: (40 horas). Incluido en el programa de actividades docentes de la Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Participación: 2 horas.

Fecha: Del 9 al 13 de junio de 2008.

Lugar: Talavera de la Reina

✓ **Curso:** Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III Tecnología de los Alimentos
Características y Entidad: (40 horas). Incluido en el programa de actividades docentes de la Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Participación: 2 horas.

Fecha: Del 11 al 15 de mayo de 2009

Lugar: Albacete

✓ **Curso:** Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III Tecnología de los Alimentos
Características y Entidad: (40 horas). Incluido en el programa de actividades docentes de la Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Participación: 2 horas.

Fecha: Del 18 al 22 de mayo de 2009.

Lugar: Talavera de la Reina

✓ **Curso:** Programa "Universidad para los mayores"

Características y Entidad: Universidad Complutense de Madrid. Sede de Moncloa.

Materia: Alimentos de Origen Animal: Características, Tratamiento y Seguridad

Participación: 25 horas.

Fecha: Curso 2009-2010.

Lugar: Madrid

✓ **Curso:** Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III Tecnología de los Alimentos
Características y Entidad: (40 horas). Incluido en el programa de actividades docentes de la Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Participación: 2 horas.

Fecha: Del 17 al 21 de mayo de 2010

Lugar: Ciudad Real

✓ **Curso:** Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III Tecnología de los Alimentos

Características y Entidad: (40 horas). Incluido en el programa de actividades docentes de la Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Participación: 2 horas.

Fecha: Del 21 al 25 de junio de 2010

Lugar: Talavera de la Reina

✓ **Curso:** Materiales en contacto con los alimentos: Envases, superficies y equipos

Características y Entidad: Actividad acreditada por la Comisión de Formación Continuada de Castilla-La Mancha del Sistema de Acreditación de la Formación Continuada de las profesiones sanitarias en el Sistema Nacional de Salud. Servicios Periféricos de la Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales de Toledo. Servicio de Salud Pública. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Participación: 1,5 horas. Tema: Vidrio y cerámica. Materiales plásticos

Fecha: Del 3 al 6 de octubre de 2011

Lugar: Toledo

✓ **Curso:** Sistemas de Autocontrol: APPCC. Módulo III.

Características y Entidad: Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales. Servicios Periféricos de Toledo. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Participación: Temas: Irradiación de alimentos (Participación: 1 hora). Carnes reestructuradas. (Participación: 1 hora).

Fecha: Del 11 al 15 de junio de 2012

Lugar: Talavera de la Reina

4. MIEMBRO DE COMISIONES RELACIONADOS CON LA ACTIVIDAD DOCENTE

✓ Miembro de la **Comisión de expertos para la redacción del Código Deontológico del Profesional en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, (desde 2015 hasta 2016)

✓ Miembro de la **Comisión de Coordinación de Prácticas Académicas Externas del Grado en CYTA**, desde el curso 2014-1015, continúa en la actividad

✓ Miembro de la **Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, desde el curso 2014-1015, continúa en la actividad

✓ Miembro de la **Comisión de Garantía de la Calidad de la Facultad de Veterinaria**, desde el curso 2011-2012, continúa en la actividad

✓ Miembro del **Comité de Evaluación y Mejora de la Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria**, desde el curso 2011-2012 , continúa en la actividad

✓ Miembro de la **Comisión de Convalidación del Grado en Ciencia y tecnología de los Alimentos**, desde el Curso 2011-2012, continúa en la actividad

✓ Representante del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los alimentos en la **Comisión de Trabajo "Módulo de Ciencias Clínicas y Sanidad Animal"** constituida para iniciar el diseño del Plan de Estudios del Grado en Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid (curso 2009-2010).

5. PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INNOVACIÓN DOCENTE

✓ **Título:** De la granja a la comercialización: Una estrategia de integración en CYTA (Nº proyecto 170)

Entidad Financiadora: UCM. Proyecto de innovación y mejora de la calidad docente,

Entidades participantes: Facultad de Veterinaria. UCM

Duración: curso 2021-2022

Responsable: María Isabel Cambero Rodríguez

✓ **Título:** INNOVA-GESTIÓN CALIDAD (Nº proyecto 146)

Entidad Financiadora: UCM. Proyecto de innovación y mejora de la calidad docente,

Entidades participantes: Facultad de Veterinaria. UCM

Duración: curso 2020-2021

Responsable: Amalia Díez

✓ **Título:** Veterinaria es calidad

Entidad Financiadora: UCM. Proyecto de innovación y mejora de la calidad docente,

Entidades participantes: Facultad de Veterinaria. UCM

Duración: curso 2014-2015

Responsable: A. Sonia Olmeda García

✓ **Título del proyecto:** Red Temática de Docencia "innovación y transferencia de tecnología para el aseguramiento de la calidad en los alimentos"

Entidad Financiadora: AECI (Agencia Española de Cooperación Internacional)

Entidades participantes: AECI, Universidad Politécnica de Madrid, Universidad Federal de Brasilia (UnB), Universidad Federal de Minas Gerais (Belo Horizonte), Federal Fluminense (Rio de Janeiro)

Duración: Desde: 20/11/2003 Hasta: 29/11/2003

Responsable: José Luis López García. ETSI Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid

6. ESTANCIAS EN CENTROS DOCENTES

✓ **Centro:** Escuela de Tecnología de Alimentos y Centros de Investigación en Tecnología de Alimentos. Facultad de Agronomía. Universidad de Costa Rica. San José. Costa Rica

Actividad: Puesta en marcha de la Maestría en Ciencia de Alimentos en la

Universidad de Costa Rica. Impartición del Curso SP-6704. Procesamiento de Alimentos del Programa de Posgrado.

Periodo: Desde: 07/07/1997 Hasta: 05/08/1997 N° total de meses: 1

✓ **Centro:** Escuela de Tecnología de Alimentos y Centros de Investigación en Tecnología de Alimentos. Facultad de Agronomía. Universidad de Costa Rica. San José. Costa Rica

Actividad:

a) Participación en la docencia del Curso TA-0311: Procesos Alimentarios impartido a los estudiantes de último semestre de la titulación de Tecnología de Alimentos.

b) Sesión práctica en la planta piloto del Centro.

c) análisis de posibles colaboraciones a nivel de investigación y docente.

d) Acuerdo para participar en el Programa de Maestría en Tecnología de Alimentos y estructuración de un proyecto de investigación en el marco del Programa América Latina-Formación Académica (ALFA) de la Unión Europea

Periodo: Desde: 29/07/1996 Hasta: 10/09/1996 N° total de meses: 1.5

- ✓ **Centro:** Universidad Federal de Brasilia (UnB). Brasilia. Brasil
Actividad: Participación en la docencia de tercer ciclo. Reuniones con docentes para el análisis de los planes de estudio
Periodo: 20-22 de noviembre de 2003.
- ✓ **Centro:** Universidad Federal de Minas Gerais (Belo Horizonte),
Actividad: Participación en la docencia de Máster. Reuniones con docentes para el análisis de los planes de estudio y posibilidades de futuras colaboraciones con la UCM
Periodo: 23-25 de noviembre de 2003.
- ✓ **Centro:** Federal Fluminense (Rio de Janeiro)
Actividad: Participación en la docencia de Máster. Reuniones con docentes para el análisis de los planes de estudio
Periodo: 26-29 de noviembre de 2003.
- ✓ **Centro:** Facultad de Ciencias Veterinaria de la Universidad de Buenos Aires (Argentina)
Actividad: Asistencia como profesora invitada a los actos de conmemoración del Centenario de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad de Buenos Aires. Durante su estancia impartió, las conferencias (día 20 de septiembre de 2004) y participó en mesas redondas y coloquios (23-24 de septiembre de 2004).
Periodo: 18-25 de septiembre de 2004.

7. PARTICIPACIÓN COMO ASISTENTES EN CURSOS Y EVENTOS ORIENTADOS A LA FORMACIÓN DOCENTE UNIVERSITARIA

- ✓ **Título:** Seminario "Uso de Kahoot"
Objetivos del seminario: Enmarcado en el PIMCD 2016-141 "Veterinaria es Calidad", se dio a conocer la forma de uso y el potencial de esta herramienta para la evaluación continua y la autoevaluación.
Perfil de los destinatarios: Profesores Universitarios
Duración: 14 de julio de 2017
Entidad: Decanto de la Facultad de Veterinaria. UCM. Responsable de la actividad: María Ángeles Pérez Cabal .
Lugar: Facultad de Veterinaria
- ✓ **Título:** Taller sobre Evaluación de Competencias y Resultados de Aprendizaje Mediante Rúbricas.
Objetivos del curso: Desarrollar sistemas de evaluación por rúbrica para asignaturas calificadas por tribunales, comisiones o distintos tutores, como los Trabajos Fin de Grado y las Prácticas Externas de los Grados de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos, así como el Rotatorio de prácticas de veterinaria.
Perfil de los destinatarios: Profesores Universitarios
Duración: 21 de octubre de 2016 y consultas on line durante el mes de noviembre
Características y Entidad: Impartido por Enrique Navarro. Evaluación e Investigación Educativa. Universidad Complutense de Madrid.
Lugar: Facultad de Veterinaria
- ✓ **Título:** Programa de Formación para la Docencia Universitaria. Curso de evaluación de evaluación del rendimiento en la Universidad.
Objetivos del curso: Dar a conocer distintos sistemas de comunicación y de evaluación de conocimientos estrategias y análisis de técnicas docentes para distintas áreas de conocimiento.
Perfil de los destinatarios: Profesores Universitarios
Duración: desde 16 de diciembre de 2002 hasta 19 de diciembre de 2002
Entidad: Instituto de Ciencias de la Educación
Lugar: Universidad Complutense de Madrid.

✓ **Título:** Segunda Escuela de Altas Presiones

Duración: desde el 28 Junio al 2 Julio 2004

Entidad: Facultad de Ciencias Químicas.

Lugar: Universidad Complutense de Madrid

✓ **Título:** Curso básico de procesado de imágenes de Resonancia Magnética

Duración: del 14-28 de noviembre de 2010

Entidad: CAI de Resonancia Magnética Nuclea

Lugar: Universidad Complutense de Madrid

8. EVALUACIÓN DOCENTE

Desde el curso 1986-1987 hasta la actualidad, se ha llevado a cabo la labor docente de modo satisfactorio siguiendo la programación docente anual.

Desde el curso 2012-2013 participa en el Programa de Evaluación de la Actividad Docente de Profesores "Docentia" de la Universidad Complutense de Madrid obtenido evaluación muy positiva.