



Curriculum vitae

Nombre: Miguel Angel Asensio Pérez

Fecha: 10 de abril de 2022

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Asensio Pérez
NOMBRE: Miguel Angel SEXO: V
D.N.I.: 1.097.839-A FECHA NACIMIENTO: 30-9-1957
Nº : FUNCIONARIO: 109783913 A0500

ESPECIALIZACION (CODIGO UNESCO): Higiene y Microbiología Alimentos (330915)

FORMACION ACADEMICA

<u>LICENCIATURA/INGENIERIA</u>	<u>CENTRO</u>	<u>FECHA</u>
Veterinaria	Fac. Veterinaria, Univ. Complutense	12-7-1979

DOCTORADO

Veterinaria	Fac. Veterinaria, Univ. Complutense	14-7-1986
-------------	-------------------------------------	-----------

DIRECTOR(ES) DE TESIS: Juan Antonio Ordóñez Pereda y Bernabé Sanz Pérez

SITUACION PROFESIONAL ACTUAL

ORGANISMO: Universidad de Extremadura
FACULTAD, ESCUELA o INSTITUTO: Facultad de Veterinaria
DEPT./SECC./UNIDAD ESTR.: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
CATEGORIA PROFESIONAL Y FECHA DE INICIO: Catedrático de Universidad, 27-9-1995
DIRECCION POSTAL: Avda. de la Universidad, s/n. Apartado 643. 10071-Cáceres.
TELEFONO (indicar prefijo, número y extensión): 927 257124

PLANTILLA	<input checked="" type="checkbox"/>	OTRAS SITUACIONES	<input type="checkbox"/>	ESPECIFICAR:
CONTRATADO	<input type="checkbox"/>	DEDICACION: A TIEMPO COMPLETO	<input checked="" type="checkbox"/>	
BECARIO	<input type="checkbox"/>	A TIEMPO PARCIAL	<input type="checkbox"/>	
INTERINO	<input type="checkbox"/>			

ACTIVIDADES ANTERIORES DE CARACTER CIENTIFICO O PROFESIONAL

<u>FECHAS</u>	<u>PUESTO</u>	<u>INSTITUCION</u>
1-1-81 a 31-10-84	Becario del Plan General de Formación de Personal Investigador	Facultad de Veterinaria Universidad Complutense
1-11-84 a 30-9-87	Profesor Colaborador	Facultad de Veterinaria Universidad Complutense
1-10-87 a 8-2-88	Ayudante de Facultad L.R.U.	Facultad de Veterinaria Universidad Complutense
9-2-88 a 17-10-95	Profesor Titular de Universidad Area de Nutrición y Bromatología	Facultad de Veterinaria Universidad de Extremadura
18-10-95 y continúa	Catedrático de Universidad Area de Nutrición y Bromatología	Facultad de Veterinaria Universidad de Extremadura

IDIOMAS DE INTERES CIENTIFICO (R = regular, B = bien, C = correctamente)

<u>IDIOMA</u>	<u>HABLA</u>	<u>LEE</u>	<u>ESCRIBE</u>	
Inglés		C	C	C
Francés		B	B	R

PARTI

CIPACION EN PROYECTOS DE INVESTIGACION FINANCIADOS

TITULO DEL PROYECTO: "Efecto de ciertas atmósferas artificiales sobre los factores limitantes de la vida útil de la carne"
ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica
DURACION DESDE: 1980 HASTA: 1992
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Bernabé Sanz Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Simulación de la maduración de embutidos en sistemas modelo y su posible empleo para la selección de microorganismos iniciadores"
ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica
DURACION DESDE: 1986 HASTA: 1989
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Bernabé Sanz Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Bases para la caracterización de la calidad en el jamón curado de cerdo ibérico y blanco mediante la evaluación de parámetros bioquímicos y sensoriales"
ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
DURACION DESDE: 1989 HASTA: 1992
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Jesús Ventanas Barroso

TITULO DEL PROYECTO: "Catálogo de productos cárnicos de la región extremeña"
ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura
DURACION DESDE: 1990 HASTA: 1990
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Jesús Ventanas Barroso

TITULO DEL PROYECTO: "Utilización de cultivos iniciadores autóctonos en la mejora de la calidad microbiológica y producción de tortas de quesos del Casar de Cáceres" (Ref.: ALI89-0181)
ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
DURACION DESDE: 1990 HASTA: 1992
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Germán Larriba Calle

TITULO DEL PROYECTO: "Evaluación tecnológica y toxicológica de los mohos que se desarrollan en el jamón curado" (Ref.: ALI92-0286)
ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
DURACION DESDE: 1992 HASTA: 1995
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Dietary treatment and oxidative stability of muscle and meat products (DIET-OX). Nutritive value, sensory quality and safety".
ENTIDAD FINANCIADORA: Programa AAIR, CEE
DURACION DESDE: 1994 HASTA: 1997
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Clemente López Bote.

TITULO DEL PROYECTO: "Microbial Control in the Meat Industry" (Ref.: Concerted Action PL92-1456)
ENTIDAD FINANCIADORA: Unión Europea
DURACION DESDE: 1/1/94 HASTA: 31/12/96
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Mike Hinton (Universidad de Bristol, Reino Unido)

TITULO DEL PROYECTO: "Detección de microorganismos toxigénicos en alimentos de Extremadura" (Ref.: EIA94-02)
ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud y Fondo Social Europeo
DURACION DESDE: 1995 HASTA: 1996
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Detección de microorganismos toxigénicos en alimentos de Extremadura" (PRI96100040 (EIA94-02))
ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud y Fondo Social Europeo
DURACION DESDE: 1996 HASTA: 1997
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Detección en productos cárnicos madurados de *Penicillium aurantiogriseum* productores de verrucosidina mediante sondas de hibridación" (Ref.: ALI95-0237)

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
DURACION DESDE: 1995 HASTA: 1998
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: Infraestructura del Programa Nacional de Tecnología de los Alimentos "Cromatógrafo HPLC-Espectrómetro de Masas" (Ref.: IN95-0068)
ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
DURACION DESDE: 1996 HASTA: 1996
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Equipo para implementar un detector de masas para cromatografía líquida" (Ref. FEDER II.4.01)
ENTIDAD FINANCIADORA: Programa Operativo FEDER II
DURACION DESDE: 1998 HASTA: 1998
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Bases microbiológicas para el análisis de riesgos y control de puntos críticos del pimentón en Extremadura"
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Bienestar Social de la Junta de Extremadura
DURACION DESDE: 1997 HASTA: 1998
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: Apoyo a proyectos competitivos (PRI97C135)
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Educación y Juventud de la Junta de Extremadura
DURACION DESDE: 1997 HASTA: 1997
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Caracterización de proteasas de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y su expresión en *Debaryomyces hansenii*" (ALI98-0253)
ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
DURACION DESDE: 1998 HASTA: 2001
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Juan José Córdoba Ramos

TITULO DEL PROYECTO: "Evaluación de la aptitud tecnológica de levaduras para su utilización como cultivos iniciadores en jamón curado" (IPR98C091)
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Educación y Juventud de la Junta de Extremadura
DURACION DESDE: 1999 HASTA: 1999
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Félix Núñez Breña

TITULO DEL PROYECTO: "Evaluación de la aptitud tecnológica de *Penicillium chrysogenum* y *Debaryomyces hansenii* aplicados conjuntamente como cultivos iniciadores en productos cárnicos" (IPR99C010)
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Educación y Juventud de la Junta de Extremadura
DURACION DESDE: 2000 HASTA: 2000
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M^a Elena Bermúdez Polo

TITULO DEL PROYECTO: "Selección de *Penicillium* productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados" (AGL2001-0521)
ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Ciencia y Tecnología
DURACION DESDE: 2001 HASTA: 2004
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Optimización de las condiciones ecológicas que potencien la actividad y la producción de péptidos antifúngicos en productos cárnicos madurados para controlar mohos toxigénicos" (AGL2004-06546/ALI)
ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia
DURACION DESDE: 2004 HASTA: 2007
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Selección de microorganismos probióticos para su implantación en la elaboración de embutidos crudos curados de cerdo ibérico" (2PR04A051)
ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura
DURACION DESDE: 2004 HASTA: 2007
INVESTIGADOR PRINCIPAL: María de Guía Córdoba Ramos

TITULO DEL PROYECTO: "Seguridad alimentaria en carne de cordero de la denominación específica CORDEREX" (PDT6A039)

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Infraestructuras y Desarrollo Tecnológico de la Junta de Extremadura y Fondo Europeo de Desarrollo Regional.

DURACION DESDE: 2006 HASTA: 2008

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Ángel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la detección de mohos productores de micotoxinas en alimentos madurados" (AGL2007-64639/ALI)

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia

DURACION DESDE: 2007 HASTA: 2010

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Juan José Córdoba Ramos

TITULO DEL PROYECTO: "Productos cárnicos para el siglo XXI: seguros nutritivos y saludables. Subproyecto II. Incidencia, prevalencia y detección de patógenos por técnicas rápidas en la industria cárnica y de productos (DETRAPAT). Acción 4. Desarrollo de métodos de PCR convencionales y en tiempo real para detectar *E. coli* O157:H7 y microorganismos toxigénicos en productos cárnicos" (CSD07-00016).

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia, CONSOLIDER

DURACION DESDE: 2007 HASTA: 2012

INVESTIGADORES PRINCIPALES: Drs. Juan José Córdoba y Mar Rodríguez

TITULO DEL PROYECTO: "Efectos de la utilización de antioxidantes naturales, provenientes de la pulpa del tomate en pienso de cebo de corderos, sobre la calidad de la canal y la carne, y vida útil de la carne conservada en atmósferas modificadas, y estudios preliminares sobre productos de V gama" (PDT08B039).

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Economía, Comercio e Innovación de la Junta de Extremadura y Fondo Europeo de Desarrollo Regional.

DURACION DESDE: 1/10/2008 HASTA: 1/10/2010

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. Montaña López Parra

TITULO DEL PROYECTO: "Diseño de estrategias para controlar mohos toxigénicos en alimentos madurados utilizando proteínas antifúngicas de mohos y levaduras" (AGL2010-21623).

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Ciencia e Innovación y Fondo Europeo de Desarrollo Regional.

DURACION DESDE: 1/1/2011 HASTA: 31/12/2013

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Félix Núñez Breña

TITULO DEL PROYECTO: "Control de mohos toxigénicos en alimentos madurados mediante factores ambientales, microbianos e ingredientes que regulen la expresión de micotoxinas" (AGL2013-45729-P).

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Economía y Competitividad y Fondo Europeo de Desarrollo Regional.

DURACION DESDE: 1/1/2014 HASTA: 31/12/2016

INVESTIGADORES PRINCIPALES: Drs. Mar Rodríguez Jovita y Félix Núñez Breña

TITULO DEL PROYECTO: "Efecto de tratamientos no térmicos y de bioconservación en la viabilidad y expresión de genes de virulencia de *Listeria monocytogenes* y en las características del producto" (RTA2013-00070-C03-03).

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Economía y Competitividad-INIA.

DURACION DESDE: 2/10/2014 HASTA: 1/10/2017

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Juan José Córdoba Ramos

TITULO DEL PROYECTO: "Biocontrol de mohos productores de ocratoxina A en derivados cárnicos madurados" (AGL2016-80209-P).

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Economía y Competitividad y Fondo Europeo de Desarrollo Regional.

DURACION DESDE: 1/1/2017 HASTA: 31/12/2019

INVESTIGADORES PRINCIPALES: Drs. Mar Rodríguez Jovita y Félix Núñez Breña

TITULO DEL PROYECTO: "Expresión de genes de virulencia, proteínas y toxicidad de L. monocytogenes y S. aureus en productos cárnicos reducidos en sal y nitritos mediante análisis genómico y proteómico" (RTA2017-00027-C03-03).
ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Economía y Competitividad-INIA.
DURACION DESDE: 2/10/2018 HASTA: 1/10/2021
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Juan José Córdoba Ramos

Título: Biocontrol de ocratoxina A en jamón curado. evaluación mediante metabolómica y modelos predictivos.

Referencia: PID2019-104260GB-I00.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación

Cuantía de la subvención: 181 500 euros.

Entidades participantes: Universidad de Extremadura

Duración, desde: 01/06/2020 hasta: 30/05/2024

Investigadoras responsables: Dras. María del Mar Rodríguez Jovita y María Jesús Andrade Gracia

Número de investigadores participantes: 8

PARTICIPACION EN CONTRATOS DE INVESTIGACION FINANCIADOS

Título del contrato/proyecto: IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.
Tipo de contrato: Convenio de Colaboración CDTI (Ref. IDI-20091171).
Empresa/Administración financiadora: COVAP, CDTI
Entidades participantes: Universidad de Extremadura
Duración, desde: 2009 hasta: 2013
Investigador responsable: Félix Núñez Breña y Juan José Córdoba Ramos
Número de investigadores participantes: 7
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 35.090 euros

Título del contrato/proyecto: IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.
Tipo de contrato: Convenio de Colaboración CDTI (Ref. IDI-20091176).
Empresa/Administración financiadora: Embutidos Camilo Ríos S.L., CDTI
Entidades participantes: Universidad de Extremadura
Duración, desde: 2009 hasta: 2013
Investigador responsable: Félix Núñez Breña y Juan José Córdoba Ramos
Número de investigadores participantes: 7
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 35.090 euros

Título del contrato/proyecto: IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.
Tipo de contrato: Convenio de Colaboración CDTI (Ref. IDI-20091174).
Empresa/Administración financiadora: Hermanos Rodríguez Barbancho S.L., CDTI
Entidades participantes: Universidad de Extremadura
Duración, desde: 2009 hasta: 2013
Investigador responsable: Félix Núñez Breña y Juan José Córdoba Ramos
Número de investigadores participantes: 7
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 35.090 euros

Título del contrato/proyecto: IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.
Tipo de contrato: Convenio de Colaboración CDTI (Ref. IDI-20091172).
Empresa/Administración financiadora: IBESA, CDTI
Entidades participantes: Universidad de Extremadura
Duración, desde: 2009 hasta: 2013
Investigador responsable: Félix Núñez Breña y Juan José Córdoba Ramos
Número de investigadores participantes: 7
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 35.090 euros

Título del contrato/proyecto: Productos Cocidos de cerdo ibérico.
Tipo de contrato: Convenio de Colaboración CDTI.
Empresa/Administración financiadora: Consorcio de Jabugo, S.A.
Entidades participantes: Universidad de Extremadura
Duración, desde: 2009 hasta: 2012
Investigador responsable: Jesús Ventanas Barroso

Título del contrato/proyecto: Estudio de métodos acaricidas en jamón blanco e ibérico: Aplicación de mohos y levaduras que se desarrollan en jamón curado y de compuestos elaborados por esta población fúngica para la inhibición de ácaros.
Tipo de contrato: Convenio de Colaboración CDTI (Ref, IDI-20120340).
Empresa/Administración financiadora: Ibéricos Torreón Salamanca S.L.
Entidades participantes: Universidad de Extremadura
Duración, desde: 2012 hasta: 2014
Investigador responsable: Miguel Angel Asensio Pérez
IMPORTE TOTAL DE PROYECTO: 93.170 euros

PUBLICACIONES
(no incluir proceedings ni abstracts de Congresos)

Indicar volumen, páginas inicial y final (año) y clave.

CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = review, E = editor.

AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M. A.

TITULO: "Carnes de cordero y cabra".

REF. REVISTA/LIBRO: Enciclopedia de la Alimentación. Tomo I. Capítulo 4. p. 85-112. Ed. UVE, Madrid. (1982) CLAVE: CL

AUTORES (p.o. de firma): Sanz, B.; Asensio, M. A. y Ordoñez, J. A.

TITULO: "Ellenőrzött atmoszferikus viszonyok hatása különféle muanyag zacskókba csomagolt, hutött sertéshússzeletek eltarthatóságára.

REF. REVISTA/LIBRO: *Magyar Allatorvosok Lapja*, 41, p. 185-187. (1986) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Hoz, L.; Ordoñez, J.A.; Asensio, M.A.; Cambero, M.I. y Sanz, B.

TITULO: "Effects of Diets Supplemented with Olive Oil Bagasse or Technical Rendered Fat on the Apolar Lipids and their Fatty Acid Composition of Trout (*Salmo gairdnerii*) Muscle".

REF. REVISTA/LIBRO: *Aquaculture*, 66, 149-162. (1987) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Asensio, M.A.; Ordoñez, J. A. y Sanz, B.

Titulo: "Conservación de la carne de cerdo refrigerada en atmósferas controladas enriquecidas en dióxido de carbono y en oxígeno.

REF. REVISTA/LIBRO: *Rev. Agroquím. Tecnol. Aliment.*, 27, 389-397. (1987) CLAVE : A

AUTORES (p.o. de firma): Azcona, J. I.; Martin, R.; Asensio, M. A.; Hernandez, P. E. Y Sanz, B.

TITULO: "Heat-Stable Proteinase from *Pseudomonas fluorescens* AH-70: Purification by Affinity Chromatography on Cyclopeptide Antibiotics".

REF. REVISTA/LIBRO: *J. Dairy Res.*, 55, 217-226. (1988) CLAVE: A

AUTORES (p.o de firma): Asensio, M.A.; Ordoñez, J.A.y Sanz, B.

TITULO: "Effect of Carbon Dioxide and Oxygen Enriched Atmospheres on the Shelf-Life of Refrigerated Pork Packed in Plastic Bags".

REF. REVISTA/LIBRO: *J. Food Protect.*, 51, 356-360. (1988) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Perez De Castro, B.; Asensio, M.A.; Sanz, B. y Ordoñez, J.A.

TITULO: "A Method to Assess the Microbial Content of Refrigerated Meat".

REF. REVISTA/LIBRO: *Appl. Environ. Microbiol.*, 54, 1462-1465. (1988) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): De Pablo, B.; Asensio, M.A.; Sanz, B.y Ordoñez, J.A.

TITULO: "The D(-)lactic acid and/or acetoin/diacetyl as potential indicators of the microbial quality of vacuum-packed pork and meat products".

REF. REVISTA/LIBRO: *J. Appl. Bacteriol.*, 66, 185-190. (1989) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): De La Hoz, L.; Sanz, B.; Asensio, M. A.; Cambero, M. I. y Ordoñez, J. A.

TITULO: "Phospholipids an their Fatty Acid Composition in the Muscle of Trout (*Salmo gairdnerii*) Fed on Diet Supplemented with Olive Oil Bagasse or Technical Rendered Fat".

REF. REVISTA/LIBRO: *Rev. Esp. Fisiol.* 45, 187-194. (1989) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Ordóñez, J. A.; Asensio, M. A.; Garcia, M. L.; Selgas, M. D. Y Sanz, B.

TITULO: "A reasonably aseptic method for monitoring the phenomena occurring during the ripening of dry fermented sausages".

REF. REVISTA/LIBRO: *Fleischwirtschaft*, 69, 1023-1048. (1989) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Córdoba, J. J.; Antequera, T.; García, C.; López-Bote, C.; Asensio, M. A. y Ventanas, J.

TITULO: "Dehesa de Extremadura, denominación de origen para los jamones de la región extremeña".

REF. REVISTA/LIBRO: *Revista de Extremadura*, 1, 20 Epoca, 77-83. (1990) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Ordóñez, J. A.; De Pablo, B.; Pérez de Castro, B.; Asensio, M. A. y Sanz, B.

TITULO: "Selected chemical and microbiological changes in refrigerated pork stored in carbon dioxide and oxygen-enriched atmospheres".

REF. REVISTA/LIBRO: *J. Agric. Food Chem.*, 39, 668-672. (1990) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Córdoba, J. J.; Antequera, M. T.; Ventanas, J.; Asensio, M. A.; López-Bote, C. y García, C.

TITULO: "Transformaciones de los componentes nitrogenados durante la maduración del jamón de cerdo ibérico".

REF. REVISTA/LIBRO: *Cárnica 2000*, 96, 54-63. (1991) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Asensio, M. A. y Bermúdez, M. E.

TITULO: "Microbiología de los productos cárnicos"

REF. REVISTA/LIBRO: *Manual práctico de la carne*. Ed. Martín Macías, Madrid. (1992)
CLAVE: CL

AUTORES (p.o. de firma): Antequera, T.; López-Bote, C. J.; Córdoba, J. J.; García, C.; Asensio, M. A.; Ventanas, J.; Garcia-Regueiro, J. A. y Díaz, I.

TITULO: "Lipid Oxidative Changes in the Processing of Iberian Pig Hams"

REF. REVISTA/LIBRO: *Food Chem.*, 45, 105-110. (1992) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Ventanas, J.; Córdoba, J. J.; Antequera, T.; García, C. López-Bote, C. y Asensio, M. A.

TITULO: "Hydrolysis and Maillard Reactions During Ripening of Iberian Ham".

REF. REVISTA/LIBRO: *J. Food Sci.*, 57, 813-815. (1992) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): García de Fernando, G. D.; Sanz, B.; Asensio, M. A. y Ordóñez, J. A.

TITULO: "Effect of extracellular proteinase of *Enterococcus faecalis* subsp. *liquefaciens* on protein breakdown in cheese".

REF. REVISTA/LIBRO: *Milchwissenschaft*, 47, 420-422. (1992) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M. A.; NUÑEZ, F.; CORDOBA, J. J.; RODRIGUEZ, M. M.; ANTEQUERA, T. y BERMUDEZ, M. E.

TITULO: "Principales aspectos a desarrollar sobre los mohos y levaduras del jamón curado".

REF. REVISTA/LIBRO: *Cárnica 2000* suplemento, 169-172. (1993). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): CORDOBA, J.J.; ANTEQUERA, T.; VENTANAS, J.; LOPEZ-BOTE, C.; GARCIA, C. y ASENSIO, M.A.

TITULO: "Hydrolysis and Loss of Extractability of Proteins During Ripening of Iberian Ham"

REF. REVISTA/LIBRO: *Meat Sci.*, 37, 217-227. (1994). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): ANTEQUERA, T.; GARCIA, C.; LOPEZ, C.; VENTANAS, J.; ASENSIO, M.A. y CORDOBA, J.J.

TITULO: "Evolución de distintos parámetros físico-químicos durante la elaboración de jamones ibéricos a partir de cerdos Ibéricos (100%) e Ibéricos X Duroc (50%)"

REF. REVISTA/LIBRO: *Rev. Esp. Cienc. Tecnol. Aliment.*, 34, 178-190. (1994). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): CORDOBA, J.J.; ANTEQUERA, T.; GARCIA, C.; VENTANAS, J.; LOPEZ-BOTE, C. y ASENSIO, M.A.

TITULO: "Evolution of Free Amino Acids and Amines during Ripening of Iberian Cured ham"

REF. REVISTA/LIBRO: *J. Agric. Food Chem.*, 42, 2296-2301. (1994). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): RODRIGUEZ, M.M.; NUÑEZ, F.; CORDOBA, J.J.; SANABRIA, C.; BERMUDEZ, E. y ASENSIO, M.A.

TITULO: "Characterization of *Staphylococcus* spp. and *Micrococcus* spp. isolated from Iberian Ham throughout the Ripening Process"

REF. REVISTA/LIBRO: *Int. J. Food Microbiol.*, 24, 329-335. (1994). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): NUÑEZ, F.; RODRIGUEZ, M.M.; CORDOBA, J.J.; BERMUDEZ, M.E. y ASENSIO, M.A.

TITULO: "Yeast Population During Ripening of Dry-Cured Iberian Ham"

REF. REVISTA/LIBRO: *Int. J. Food Microbiol.*, 29, 271-280. (1996). CLAVE: A

- AUTORES (p.o. de firma): NUÑEZ, F.; RODRIGUEZ, M.M.; BERMUDEZ, M.E. CORDOBA, J.J.; y ASENSIO, M.A.
 TITULO: "Composition and toxigenic potential of the mould population on dry-cured Iberian ham".
 REF. REVISTA/LIBRO: *Int. J. Food Microbiol.*, 32, 185-197 (1996). CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): RODRIGUEZ, M.M.; NUÑEZ, F.; CORDOBA, J.J.; BERMUDEZ, E. y ASENSIO, M.A.
 TITULO: "Gram-Positive, Catalase-Positive Cocci form Dry Cured Iberian Ham and Their Enterotoxigenic Potential".
 REF. REVISTA/LIBRO: *Appl. Environ. Microbiol.*, 62, 1897-1902. (1996). CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M.A.
 TITULO: "Microorganisms of dry-cured Iberian ham and their toxigenic potential".
 REF. REVISTA/LIBRO: *Factors Affecting the microbial quality of meat: 3. Cutting and Further Processing*: 155-163. M.H. Hinton y C. Rowlings Eds. University of Bristol Press, Bristol. ISBN: 0 86292 437 5 (1996). CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): HINTON, M.H.; MEAD, G.C.; ROWLINGS, C.; ASENSIO, M.A.; UYTENDAELE, M.; COLIN, P.; GARDNER, A. y MULDER, R.W.A.W.
 TITULO: "Microbial Control in the Meat Industry: 6. Further processing of Meat".
 REF. REVISTA/LIBRO: Hinton, M.H.; Mead, G.C.; Rowlings, C.; Asensio, M.A.; Uyttendaele, M.; Colin, P.; Gardner, A. y Mulder, R.W.A.W. Eds. University of Bristol Press, Bristol. ISBN: 0 86292 447 2 (1997). CLAVE: L
- AUTORES (p.o. de firma): HINTON, M.H.; MEAD, G.C.; ROWLINGS, C.; ASENSIO, M.A.; M.A.; COLIN, P.; CORRY, J.; HAFEZ, M.; PATEL, P.; y ZEE, H.
 TITULO: "Microbial Control in the Meat Industry: 8. Developments in microbial methods".
 REF. REVISTA/LIBRO: Hinton, M.H.; Mead, G.C.; Rowlings, C.; Asensio, M.A.; Colin, P.; Corry, J.; Hafez, M.; Patel, P.; y Zee, H. Eds. University of Bristol Press, Bristol. ISBN: 0 86292 449 9 (1997). CLAVE: L
- AUTORES (p.o. de firma): ARANDA, E.; RODRIGUEZ, M.M.; ASENSIO, M.A. y CORDOBA, J.J.
 TITULO: "Detection of *Clostridium botulinum* types A, B, E and F in food by PCR and DNA probe".
 REF. REVISTA/LIBRO: *Letters in Appl. Microbiol.*, 25, 186-190 (1997). CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): International Commission of Microbiological Specifications for Foods.
 TITULO: "Microorganisms in Foods: 6. Microbial Ecology of Food Commodities".
 REF. REVISTA/LIBRO: Blackie Academic & Professional, Chapman & Hall, Londres. ISBN: 0 7514 0430 6 (1998). CLAVE: E
- AUTORES (p.o. de firma): RODRIGUEZ, M.M.; NUÑEZ, F.; CORDOBA, J.J.; BERMUDEZ, M.E. y ASENSIO, M.A.
 TITULO: "Evaluation of proteolytic activity of microorganisms isolated from dry-cured ham".
 REF. REVISTA/LIBRO: *J. Appl. Microbiol.*, 85, 905-912 (1998). CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): NUÑEZ, F.; DÍAZ, M.C.; RODRÍGUEZ, M.M.; ARANDA, E.; MARTÍN, A.; y ASENSIO, M.A.
 TITULO: "Effects of substrate, water activity, and temperature on growth and verrucosidin production by *Penicillium polonicum* isolated from dry-cured ham".
 REF. REVISTA/LIBRO: *J. Food Protect.*, 63, 231-236 (2000). CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): MARTÍN, A.; RUIZ, J.; NUÑEZ, F.; CORDOBA, J.J. y ASENSIO, M.A.
 TITULO: "Contribución de la población microbiana a la seguridad y calidad del jamón curado".
 REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne. Suplemento II Symposium Internacional del Jamón Curado (2000), 55-64. CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.M.; NUÑEZ, F.; CORDOBA, J.J. y BERMUDEZ, E.
 TITULO: "Evolución de la población microbiana en productos cárnicos de larga maduración"

- REF. REVISTA/LIBRO: Tecnología e Higiene de Carnes. Eds.: Marcelo R. Rosmini, José A. Pérez y Juana Fernández, Universidad Miguel Hernández. págs.: 75-80. ISBN: 84-95315-47-5. (2000). CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, E. y CÓRDOBA, J.J.
TITULO: "Consecuencias de la presencia de una población microbiana autóctona en productos cárnicos de larga maduración"
- REF. REVISTA/LIBRO: Tecnología e Higiene de Carnes. Eds.: Marcelo R. Rosmini, José A. Pérez y Juana Fernández, Universidad Miguel Hernández. Págs.: 81-86. ISBN: 84-95315-47-5. (2000). CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M.A.; DÍAZ, M.C.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F. y BERMÚDEZ, E.
TITULO: "Evaluación toxicológica en la selección de microorganismos para cultivos iniciadores en productos cárnicos de larga maduración"
- REF. REVISTA/LIBRO: Tecnología e Higiene de Carnes. Eds.: Marcelo R. Rosmini, José A. Pérez y Juana Fernández, Universidad Miguel Hernández. Págs.: 87-90. ISBN: 84-95315-47-5. (2000). CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M.A.; MARTÍN, A.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F. y CÓRDOBA, J.J.
TITULO: "Selección tecnológica y ecológica de microorganismos para cultivos iniciadores en productos cárnicos de larga maduración"
- REF. REVISTA/LIBRO: Tecnología e Higiene de Carnes. Eds.: Marcelo R. Rosmini, José A. Pérez y Juana Fernández, Universidad Miguel Hernández. Págs.: 91-98. ISBN: 84-95315-47-5. (2000). CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, E. y CÓRDOBA, J.J.
TITULO: "Evaluación de cultivos iniciadores y manipulación genética de cepas seleccionadas para productos cárnicos de larga maduración"
- REF. REVISTA/LIBRO: Tecnología e Higiene de Carnes. Eds.: Marcelo R. Rosmini, José A. Pérez y Juana Fernández, Universidad Miguel Hernández. Págs.: 99-106. ISBN: 84-95315-47-5. (2000). CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): AUTORES (p.o. de firma): MARTÍN, A; CÓRDOBA, J.J.; RODRÍGUEZ, M.M., NÚÑEZ, F. y ASENSIO, M.A.
TITULO: "Evaluation of microbial proteolysis in meat products by Capillary Electrophoresis"
REF. REVISTA/LIBRO: *Journal of Applied Microbiology* (2001), 90: 163-171. CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Asensio Pérez, M.A. y Díaz Amigo, M.C.
TITULO: "La estabilización del pernil desde la perspectiva microbiológica: Un concepto ecológico dinámico".
REF. REVISTA/LIBRO: Ed. J. Ventanas. Tecnología del Jamón Curado. ISBN: 84-7114-944-3. (2001). pp: 201-226. CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): Núñez Breña, F. y Asensio Pérez, M.A.
TITULO: "Registro de datos y establecimiento de medidas correctoras".
REF. REVISTA/LIBRO: Enciclopedia de la Carne. ISBN: 84-85263-09-X (2001). pp:331-342. CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): Asensio Pérez, M.A.
TITULO: "Contaminantes y tóxicos en la carne: Residuos de la producción animal. Tóxicos originados en el procesado".
REF. REVISTA/LIBRO: Enciclopedia de la Carne. ISBN: 84-85263-09-X (2001). pp: 437-447. CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): Sosa, M. J., Córdoba, J. J.; Díaz, C.; Rodríguez, M.; Bermudez, E.; Asensio, M.A. y Núñez, F.
TITULO: "Production of cyclopiazonic acid by *Penicillium commune* isolated from dry-cured ham on a meat-extract based substrate"
REF. REVISTA/LIBRO: *Journal of Food Protection* (2002), 65: 988-992. CLAVE: A

- AUTORES (p.o. de firma): Martín, A.; Asensio, M.A.; Bermúdez, M.E., Córdoba, M.G.; Aranda, E. y Córdoba, J.J.
TITULO: "Proteolytic activity of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* during controlled ripening of pork loins".
REF. REVISTA/LIBRO: *Meat Science* (2002), 62: 129-137. CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Aranda, E.; Rodríguez, M.; Benito, M.J.; Asensio, M.A. y Córdoba, J.J.
TITULO: "Molecular cloning of verrucosidin producing *Penicillium aurantiogriseum* genes by differential screening to obtain a DNA probe".
REF. REVISTA/LIBRO: *International Journal of Food Microbiology* (2002), 76:55-61. CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Benito, M.J.; Rodríguez, M.; Núñez, F.; Asensio, M.A.; Bermúdez, E. y Córdoba, J.J.
TITULO: "Purification and characterization of an extracellular protease from *Penicillium chrysogenum* Pg222 active against meat proteins".
REF. REVISTA/LIBRO: *Applied and Environmental Microbiology* (2002), 68: 3532-3536.
CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Córdoba, J.J.; Núñez, F. y Asensio, M.A.
TITULO: "Contribution of the fungal population to the quality of dry-cured ham".
REF. REVISTA/LIBRO: *Research Advances in the Quality of Meat and Meat Products*. Ed: F. Toldrá. Research Signpost, Kerala. ISBN:81-7736-125-2 (2002). p: 311-325 CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): Martín, A.; Asensio, M.A.; Bermúdez, M.E., Córdoba, M.G.; Aranda, E. y Córdoba, J.J.
TITULO: "Effect of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* on the volatile compounds during controlled ripening of pork loins".
REF. REVISTA/LIBRO: *International Journal of Food Microbiology* (2003) 84:327-338.
CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Benito, M.J.; Córdoba, J.J.; Alonso, M.; Asensio, M.A. y Núñez, F.
TITULO: "Hydrolytic activity of *Penicillium chrysogenum* Pg222 on pork myofibrillar proteins"
REF. REVISTA/LIBRO: *International Journal of Food Microbiology* (2003) 89: 155-161.
CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Martín, A.; Córdoba, J.J.; Benito, M.J.; Núñez, F. y Asensio, M.A.
TITULO: "Contribution of a selected fungal population to proteolysis on dry-cured ham".
REF. REVISTA/LIBRO: *International Journal of Food Microbiology* (2004) 94: 55-66.
CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Acosta, R.; Alonso, M.; Bermúdez, B; Núñez, F. y Asensio, M.A.
TITULO: "Obtención de mohos productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados".
REF. REVISTA/LIBRO: *Alimentación, Equipos y Tecnología* (2004) 193: 79-80. CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): M.A. Asensio, F. Núñez, E. Bermúdez, A. Martín, M. Alonso, R. Acosta, M.J. Sosa y J.J. Córdoba.
TÍTULO: Capítulo VIII: Interés del control de los mohos en el jamón curado.
REF. REVISTA/LIBRO: En: *Avances en la Ciencia, Tecnología y Comercialización del Jamón*. (2004) Conjamón, Cáceres. pp: 112-129. ISBN: 84-7723-629-1 CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): Martín, A.; Córdoba, J.J.; Aranda, E. Córdoba, M.G. y Asensio, M.A.
TITULO: "Contribution of a selected fungal population to the volatile compounds on dry-cured ham".
REF. REVISTA/LIBRO: *International Journal of Food Microbiology* (2006).110: 8-18.
CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Acosta, R.; Núñez, F. y Asensio, M.A. "Utilización de mohos productores de proteínas antifúngicas para la maduración del jamón ibérico (2006). *Sólo Cerdo Ibérico*, 16: 71-74.

- AUTORES (p.o. de firma): Núñez, F, Westphal, C.D. Bermúdez, E. y Asensio, M.A.
TITULO: "Production of secondary metabolites by some terverticillate penicillia on carbohydrate-rich and meat substrates".
REF. REVISTA/LIBRO: *Journal of Food Protection* (2007). 70: 2829-2836. CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Acosta, R.; Rodríguez-Martín, A.; Martín, A.; Núñez, F. y Asensio, M.A.
TITULO: "Selection of antifungal protein-producing molds from dry-cured meat products".
REF. REVISTA/LIBRO: *International Journal of Food Microbiology* (2009). 135:39-46
CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Juan J. Córdoba, María J. Andrade, Elena Bermúdez, Félix Núñez, Miguel A. Asensio, and Mar Rodríguez.
TITULO: "*Debaryomyces*".
REF. REVISTA/LIBRO: *Molecular Detection of Foodborne Pathogens*. Dongyou Liu Ed. Taylor and Francis CRC Press. pp. 565-575 (2009). ISBN: 9781420076431. CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): Andrea Rodríguez-Martín, Raquel Acosta, Susan Liddell, Félix Núñez, M^a José Benito, Miguel A. Asensio.
TITULO: "Characterization of the novel antifungal protein PgAFP and the encoding gene of *Penicillium chrysogenum*".
REF. REVISTA/LIBRO: *Peptides* 31:541-547 (2010). CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Andrea Rodríguez-Martín, Raquel Acosta, Susan Liddell, Félix Núñez, M^a José Benito, Miguel A. Asensio.
TITULO: "Characterization of the novel antifungal chitosanase PgChP and the encoding gene from *Penicillium chrysogenum*".
REF. REVISTA/LIBRO: *Applied Microbiology and Biotechnology* 88:519-528 (2010).
CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Alicia Rodríguez, M. Isabel Luque, María J. Andrade, Mar Rodríguez, Miguel A. Asensio y Juan J. Cordoba.
TITULO: "Development of real-time PCR methods to quantify patulin-producing molds in food products".
REF. REVISTA/LIBRO: *Food Microbiology* 28:1190-1199 (2011). CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): M.M. García Carvajal, A. Rodríguez, F. Núñez, J. Delgado, M.A. Asensio y E. Bermúdez.
TITULO: "Development of a rapid procedure of real-time PCR to detect *Listeria monocytogenes* in cheese".
REF. REVISTA/LIBRO: *Microbes in Applied Research: Current advances and challenges*. A. Mendez. Vilas (Ed.) World Scientific, Singapur. (2012). pp.:244-247. ISBN: 978-981-4405-03-4. CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): M.A. Asensio, F. Núñez, J. Delgado, y E. Bermúdez.
TITULO: "Control of toxigenic molds in food processing".
REF. REVISTA/LIBRO: *Microbial Food Safety and Preservation Techniques*. Ravishankar Rai Vital (Ed.) Taylor and Francis, Singapur. (2014). pp.: 329-357. ISBN: 9781466593060 CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): Josué Delgado, Raquel Acosta, Andrea Rodríguez-Martín, Elena Bermúdez, Félix Núñez, Miguel A. Asensio.
TITULO: "Growth inhibition and stability of PgAFP from *Penicillium chrysogenum* against fungi common on dry-ripened meat products".
REF. REVISTA/LIBRO: *International Journal of Food Microbiology*, 205:23-29 (2015).
CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Josué Delgado, Rebecca Owens, Sean Doyle, Miguel A. Asensio, Félix Núñez.

TITULO: "Impact of the antifungal protein PgAFP from *Penicillium chrysogenum* on the protein profile in *Aspergillus flavus*".

REF. REVISTA/LIBRO: *Applied Microbiology and Biotechnology* 99: 8701-8715 (2015).

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Josué Delgado, Rebecca Owens, Sean Doyle, Miguel A. Asensio, Félix Núñez.

TITULO: "Increased chitin biosynthesis contributes to the resistance of *Penicillium polonicum* against the antifungal protein PgAFP".

REF. REVISTA/LIBRO: *Applied Microbiology and Biotechnology* 100:371-383. DOI: 10.1007/s00253-015-7020-4 (2016). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Josué Delgado, Belén Peromingo, Félix Núñez, Miguel A. Asensio.

TITULO: "Use of molds and their antifungal proteins for biocontrol of toxigenic molds in dry-ripened cheese and meats".

REF. REVISTA/LIBRO: *Current Opinion in Food Science* 11:40-45.

<https://doi.org/10.1016/j.cofs.2016.09.003> (2016). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): E. Bermúdez, F. Núñez, J. Delgado y M.A. Asensio.

TITULO: "*Penicillium and Talaromyces*".

REF. REVISTA/LIBRO: Laboratory models for foodborne infections. Don Liu (Ed.) Taylor and Francis, CRC Press (2016) pp.:555-575. ISBN: 9781498721677. CLAVE: CL

AUTORES (p.o. de firma): Josué Delgado, Rebecca Owens, Sean Doyle, Miguel A. Asensio, Félix Núñez.

TITULO: "Antifungal proteins from moulds: analytical tools and potential application to dry-ripened foods".

REF. REVISTA/LIBRO: *Applied Microbiology and Biotechnology* 100:6991-7000. DOI: 10.1007/s00253-016-7706-2 (2016). CLAVE: A

Josue Delgado, Rebecca A. Owens, Sean Doyle, Felix Núñez, Miguel A. Asensio.

"Quantitative proteomics reveals new insights into calcium-mediated resistance mechanisms in *Aspergillus flavus* against the antifungal protein PgAFP in cheese". *Food Microbiology*, 66:1-10 DOI: 10.1016/j.fm.2017.03.015 (2017)

J. Delgado, M.A. Asensio y F. Núñez. "Chapter 89. Ochratoxins". En Handbook of Foodborne Diseases. Don Liu (Ed.) CRC Press, Boca Raton, USA (2018). ISBN: 1138036307.

CLAVE: CL

Josué Delgado, Félix Núñez, Miguel A. Asensio, Rebecca A. Owens "Quantitative proteomic profiling of ochratoxin A repression in *Penicillium nordicum* by protective cultures".

International Journal of Food Microbiology, 306: 108243.

DOI:10.1016/j.ijfoodmicro.2019.108243

PATENTES

" Nueva sonda de ADN, procedimiento para su obtención y sus aplicaciones en la detección de *Penicillium polonicum* productor de verrucosidina" (2001). Solicitante: Departamento OTRI Unex. Inventores: Aranda, E.; Córdoba, J.J.; Rodríguez Jovita, M.M.; Núñez, F.; Bermúdez, E. y Asensio, M.A. Depositada (Solicitud N°: P200102889, 27 de diciembre de 2001)

" Nuevo enzima proteolítico, procedimiento para su obtención y aplicaciones" (2002). Solicitante: Departamento OTRI Unex. Inventores: Benito, M.J.; Rodríguez Jovita, M.M.; Núñez, F.; Bermúdez, E.; Asensio, M.A. y Córdoba, J.J. Depositada (Solicitud N° P200201211. de 27 de mayo de 2002).

ESTANCIAS EN CENTROS EXTRANJEROS (superiores a cuatro semanas)

CLAVE: D = doctorando, P = Postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar).

CENTRO: Agriculture and Food Research Council-Food Research Institute
LOCALIDAD: Bristol. PAIS: Reino Unido. AÑO: 1986 DURACION: 11 semanas.
TEMA: Aspectos bioquímicos de la maduración de embutidos. CLAVE: P

CENTRO: Agriculture and Food Research Council-Food Research Institute
LOCALIDAD: Bristol. PAIS: Reino Unido. AÑO: 1987 DURACION: 9 semanas.
TEMA: Aspectos bioquímicos de la maduración de embutidos.
CLAVE: Acción Integrada Hispano-Británica

CENTRO: Agriculture and Food Research Council-Food Research Institute
LOCALIDAD: Bristol. PAIS: Reino Unido. AÑO: 1987/88 DURACION: 4 meses.
TEMA: Metabolismo de la arginina por cepas de bacterias ácido lácticas aisladas de carne envasada a vacío. CLAVE: P

CONGRESOS

Reseñar solamente contribuciones relevantes (conferencias invitadas, presidencias de sesión internacionales, presidencia o secretaría del comité organizador, etc.).

TIPO DE PARTICIPACION: Presidente del Comité Organizador
CONGRESO: VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.
LUGAR DE CELEBRACION: Cáceres AÑO: 1992

TIPO DE PARTICIPACION: Ponencia invitada.
TITULO: Detección de microorganismos toxigénicos en alimentos.
ACTO: VII Congreso Farmacéutico de Alimentación. El Farmacéutico y las nuevas perspectivas en la alimentación
LUGAR DE PRESENTACION: Cáceres. AÑO: 1998

TIPO DE PARTICIPACION: Ponencia invitada.
TITULO: Selección de cultivos iniciadores para jamón curado y ventajas de su aplicación.
CONGRESO: Simposio Especial "El jamón curado: Tecnología y análisis de consumo" - 44th International Congress of Meat Science and Technology.
LUGAR DE PRESENTACION: Barcelona. AÑO: 1998

TIPO DE PARTICIPACION: Ponencia invitada.
TITULO: Eficiencia Sanitaria y Tecnológica.
CONGRESO: I Congreso Europeo. Autocontroles en la Industria Alimentaria.
LUGAR DE PRESENTACION: Badajoz. AÑO: 1999

TIPO DE PARTICIPACION: Ponencia invitada.
TITULO: The contribution of microbial populations to the safety and quality of dry cured ham.
CONGRESO: II International Symposium on Dry Cured Ham.
LUGAR DE PRESENTACION: Barcelona. AÑO: 2000

TIPO DE PARTICIPACION: Organizador "I Encuentro Hispano-Latinoamericano de Microbiólogos de Alimentos".
CONGRESO: VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Buenos Aires, Argentina. AÑO: 2000

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro Comité Científico.
CONGRESO: 48th International Congress of Meat Science and Technology.
LUGAR DE PRESENTACION: Roma. AÑO: 2002

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitada.
TITULO: "Potential of fungal starter cultures to control dry-cured ham ripening"

CONGRESO: II World Congress of Dry Cured Ham.
LUGAR DE PRESENTACION: Cáceres. AÑO: 2003

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro del Comité Científico.
CONGRESO: XIX Congreso Nacional de la Sociedad Española de Microbiología.
LUGAR DE PRESENTACION: Santiago de Compostela. AÑO: 2003

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro del Comité Científico.
CONGRESO: XIV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Girona. AÑO: 2004

TIPO DE PARTICIPACION: Presidente del Comité Organizador.
CONGRESO: XX Congreso Nacional de la Sociedad Española de Microbiología.
LUGAR DE PRESENTACION: Cáceres. AÑO: 2005

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro del Comité Científico.
CONGRESO: XXI Congreso Nacional de la Sociedad Española de Microbiología.
LUGAR DE PRESENTACION: Sevilla. AÑO: 2007

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro del Comité Científico.
CONGRESO: XVI Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Córdoba. AÑO: 2008

AUTORES: Asensio, M.A.; Acosta, R.; Rodríguez Martín, A. y Núñez, F.
TITULO: Selección de ascomicetos y caracterización de sus proteínas antifúngicas para controlar el desarrollo de mohos toxigénicos en alimentos
TIPO DE PARTICIPACION: Ponencia invitada.
CONGRESO: XVII Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Valladolid. AÑO: 2010

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro del Comité Científico.
CONGRESO: XVII Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Valladolid. AÑO: 2010

AUTORES: Asensio, M.A.; Córdoba, J.J.; Ventanas, J.; Silva, A. y Tapiador, J.
TITULO: Análisis de peligros del jamón curado, programa tipo de APPCC (mercado nacional y exportación).
TIPO DE PARTICIPACION: Ponencia invitada.
CONGRESO: VI Congreso Mundial del Jamón Curado.
LUGAR DE PRESENTACION: Lugo. AÑO: 2011

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro del Comité Científico.
CONGRESO: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Logroño. AÑO: 2012

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro del Comité Científico.
CONGRESO: XIX Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Zaragoza. AÑO: 2014

AUTORES: Asensio, M.A.
TITULO: La seguridad alimentaria y la Microbiología de los Alimentos desde la perspectiva de los investigadores
TIPO DE PARTICIPACION: Ponencia invitada.
CONGRESO: XIX Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Zaragoza. AÑO: 2014

TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

TITULO: Transformación de los componentes nitrogenados durante la maduración del jamón.
DOCTORANDO: Juan José Córdoba Ramos
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
AÑO: 1991 CALIFICACION: Apto *Cum Laude*,
Premio Extraordinario de Doctorado

TITULO: La flora fúngica del jamón Ibérico y su importancia tecnológica y sanitaria.
DOCTORANDO: Félix Núñez Breña
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
AÑO: 1995 CALIFICACION: Apto *Cum Laude*,
Premio Extraordinario de Doctorado

TITULO: Micrococáceas del jamón Ibérico y su importancia tecnológica y sanitaria.
DOCTORANDO: María del Mar Rodríguez Jovita
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
AÑO: 1995 CALIFICACION: Apto *Cum Laude*,
Premio Extraordinario de Doctorado

TITULO: Caracterización de mohos toxigénicos aislados de jamón curado, mediante técnicas de ácidos nucleicos, cromatográficas y electroforéticas.
DOCTORANDO: María del Carmen Díaz Amigo
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
Departamento: Zootecnia AÑO: 1999
CALIFICACION: Apto *Cum Laude* por unanimidad, Premio Extraordinario de Doctorado

TITULO: Contribución de la población fúngica seleccionada al desarrollo de las características deseables del jamón curado.
DOCTORANDO: Alberto Martín González
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
Departamento: Zootecnia AÑO: 1999

CALIFICACION: Apto *Cum Laude* por unanimidad, Premio Extraordinario de Doctorado

TITULO: Efecto de la utilización de cultivos iniciadores de *Penicillium chrysogenum* Pg222, *Debaryomyces hansenii* Dh345 y *Staphylococcus xylosus* Sx5EA en productos cárnicos.
DOCTORANDO: Mercedes Alonso Candela
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
Departamento: Zootecnia AÑO: 2004
CALIFICACION: Apto *Cum Laude* por unanimidad

TÍTULO: Selección de *Penicillium* productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados
DOCTORANDO: Raquel Acosta Guerrero
Universidad: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
Departamento: Zootecnia AÑO: 2006.
CALIFICACION: Apto *Cum Laude* por unanimidad

TÍTULO: Caracterización de proteínas con actividad antifúngica producidas por *Penicillium chrysogenum*
DOCTORANDO: Andrea Rodríguez Martín
Universidad: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos AÑO: 2009.
CALIFICACION: Apto *Cum Laude* por unanimidad

TÍTULO: Control de mohos toxigénicos mediante la proteína PgAFP. Influencia en el metabolismo, proteoma y síntesis de micotoxinas
DOCTORANDO: Josué Delgado Perón
Universidad: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos AÑO: 2016.
CALIFICACION: Apto *Cum Laude* por unanimidad

GRANDES EQUIPOS QUE UTILIZA O HA UTILIZADO

CLAVE: R = responsable, UA = usuario asiduo, UO = usuario ocasional.

EQUIPO: HPLC FECHA: actual CLAVE: R

EQUIPO: Electroforesis convencional y capilar FECHA: actual CLAVE: UO
EQUIPO: Biofermentador FECHA: actual CLAVE: R
EQUIPO: Cromatógrafo de líquidos-Detector de masas FECHA: actual CLAVE: R
EQUIPO: FPLC FECHA: actual CLAVE: R

OTROS MERITOS O ACLARACIONES QUE SE DESEE HACER CONSTAR

Beca de Formación de Personal Investigador durante los cursos 1980/81, 1981/82 1982/83 y 1983/84 en el Departamento de Higiene y Microbiología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.

Beca MEC/Fleming del Plan de Formación, Perfeccionamiento y Movilidad de Personal Investigador para el período 1 de octubre de 1987 a 31 de julio de 1988 en el AFRC Food Research Institute-Bristol Laboratory (Reino Unido).

Diplomado en Sanidad. Escuela Nacional de Sanidad. Curso 1983/84.

Valoración Positiva por la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora del período comprendido entre los años 1983/88, 1989/94, 1995/2000, 2001-2006, 2007-2012 y 2013-2018.

Valoración Favorable por la Comisión de Evaluación de Méritos Docentes de la Universidad de Extremadura del período comprendido del 1-11-1984 al 31-10-1989, del 1-11-1989 al 31-10-1994, del 1-11-1994 al 31-10-1999, del 1-11-1999 al 31-10-2004 y del 1-11-2004 al 31-10-2009; y de la Comunidad de Extremadura del 2008 al 2012 y del 2013 al 2017.

Coordinador-Secretario del 1^{er} Master en Ciencia y Tecnología de la Carne de la Universidad de Extremadura. Curso 1991/92.

Vocal de la Junta Directiva del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología (octubre de 1990-octubre de 1994).

Vicepresidente de la Junta Directiva del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología (octubre de 1994-2000).

Presidente de la Junta Directiva del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología (octubre de 2000-2008).

Presidente del Comité Organizador de la VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M. (Cáceres 22-24 de septiembre 1992).

Presidente del Comité Organizador del XX Congreso Nacional de Microbiología de la Sociedad Española de Microbiología (Cáceres, 19-24 de septiembre de 2005).

Coordinador del I Encuentro Hispano-Latinoamericano de Microbiólogos Alimentarios. Buenos Aires (Argentina), 20-24 de noviembre de 2000.

Miembro de la Comisión de Investigación de la Universidad de Extremadura (1992-1995)

Vicedecano de Ordenación Académica de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura (25 de febrero de 1993 a 13 de junio de 1995)

Decano de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura (5 de diciembre de 1997 a 10 de diciembre de 2001).

Asesor ("Consultant") de la International Commission on Microbiological Specifications for Foods (1994).

Moderador de la Mesa redonda "El sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos" en el Seminario sobre Microbiología de los Alimentos. Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo, International Commission on Microbiological Specifications for Foods, Facultad de Veterinaria de la Universidad de León. 10-11 de noviembre de 1994.

Evaluador de la revista Microbiología de la Sociedad Española de Microbiología.

Evaluador de las revistas Journal of Agricultural and Food Chemistry e International Journal of Food Microbiology

Evaluador de proyectos para la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología, área de Tecnología de los Alimentos.

Adjunto del Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva, Ministerio de Educación y Ciencia, de abril de 2003 a marzo de 2005.

Fundador y moderador de la lista de distribución MICROALI desde octubre 1996 y continúa.

Miembro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso de la Serena.

Miembro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso de los Ibores.

Premio en el Primer Certamen de Investigación Científica sobre el Cerdo Ibérico, Ciudad Jerez de los Caballeros, con el trabajo "Transformaciones de los componentes nitrogenados durante la maduración del jamón de cerdo ibérico".

Premio a la trayectoria científica. IX Congreso Mundial del Jamón Curado. Toledo, junio de 2017.

Traductor del Capítulo 3 del libro "Higiene de carne" J.F. Gracey. Ed. Interamericana - McGraw Hill, Madrid (1989).

Traductor de la Sección IV del libro "Biotecnología: Principios biológicos" M. D. Trevan, S. Boffey, K. H. Goulding y P. Stanbury. Ed. Acribia, Zaragoza (1990).

Traductor de los capítulos 2 "Envasado de carne en atmósferas modificadas y a vacío" y 7 "Envasado en atmósferas modificadas de los productos de panadería" del libro "Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y a vacío de Aaron L. Brody. Ed. Acribia, Zaragoza (1996).

Traductor del capítulo 40 "Microbiología predictiva para productos cárnicos" del libro "Manual de productos cárnicos" Gerhard Feiner, Ed. Acribia Zaragoza (2010)

Miembro del Tribunal de las Pruebas de Acceso a la Universidad de Extremadura por el Área de Conocimiento de Biología en los cursos 1989/90 y 1990/91.

Miembro de la Comisión Organizadora de las Pruebas de Acceso de la Universidad de Extremadura de 2002 a abril de 2005.

Coordinador de Sede para la Celebración de las Pruebas de Acceso a estudios universitarios en 2003 y 2004.

Miembro de la Sociedad Española de Microbiología desde 1988.

Miembro de la Society for Applied Microbiology desde 1989 a 2005.

Miembro de la American Society for Microbiology desde 1989 a 2007.

Miembro de la International Association of Milk, Food and Environmental Sanitarians Inc. desde 1989 a 2009.