



**Alberto Martín González**

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 25/04/2022

**v 1.4.3**

1d841a62a64f94eff668bcf56a5c2d15

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/>

## Resumen libre del currículum

Descripción breve de la trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de la línea de investigación. Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Licenciado (1995) y Doctor (2000) en Veterinaria por la Universidad de Extremadura con Premio Extraordinario de Doctorado se trabajó en el ámbito de la aplicación de cultivos iniciadores en productos cárnicos crudos curados y fermentados con fines tecnológicos durante la realización de la tesis de licenciatura (1997) y la tesis doctoral. Realizó estancias de investigación en el Institute of Food Research, Norwich, U.K (8 meses), donde se especializó en la selección y caracterización de microorganismos probióticos y biocontrol.

Profesor del área de Nutrición y Bromatología en la Escuela de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Extremadura desde el año 2000, y Catedrático de Universidad desde 2020, es editor invitado y revisor habitual de varias revistas internacionales de reconocido prestigio entre las que se incluyen: "Journal of Food Processing and Preservation", "Food and Chemical Toxicology", Journal of Agricultural and Food Chemistry", "Food Microbiology", "Food Chemistry", "Meat Science" entre otras. Tras su incorporación a Escuela de Ingenierías Agrarias, es miembro del grupo de investigación de microbiología y calidad de los alimentos (CAMIALI) de la Universidad de Extremadura certificado por AENOR. Esta involucrado en nuevas líneas de investigación que tienen como objetivo el control de la calidad y de autenticidad de productos de origen vegetal tales como el cuajo vegetal, el pimentón de la Vera, la cereza del Jerte y los higos. Ha participado en más de una decena Proyectos de I +D financiados en convocatorias públicas (regionales, nacionales y/o internacionales) como investigador en el ámbito del control de calidad de los alimentos, 4 de ellos como investigador principal. En el año 2008 fue PI de un proyecto del Plan Regional de la Junta de Extremadura (IPRI08A093) Caracterización de cocos Gram positivos catalasa positivos y levaduras para uso como bioprotectores durante el proceso de elaboración del jamón de cerdo Ibérico. En el año 2010 fue IP del proyecto RTA2010-00123-C02-02 del INIA que tenía entre sus objetivo aumentar la vida comercial de los higos frescos mediante el empleo de envasado en atmosferas modificadas pasivas. Además a participado en diversos convenios de colaboración con empresas, siendo actualmente responsable del suscrito con la Denominación de Origen Protegida Pimentón de la Vera para el control de la calidad de dicho producto.

Es coautor de más de 100 publicaciones científicas en revistas incluidas en JCR, además de capitulo de libros internacionales y nacionales y numerosas comunicaciones a congresos científicos Internacionales y Nacionales. Actualmente el IP del proyecto RTI2018-096882-B-I00 que tiene entre sus objetivos el empleo de compuestos orgánicos volátiles (VOCs) producidos por levaduras como herramientas de biocontrol en frutas.



## Indicadores generales de calidad de la producción científica

Información sobre el número de sexenios de investigación y la fecha del último concedido, número de tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años, citas totales, promedio de citas/año durante los últimos 5 años (sin incluir el año actual), publicaciones totales en primer cuartil (Q1), índice h. Incluye otros indicadores considerados de importancia.

**Número de sexenios concedidos y última fecha de concesión:** 3; 13/06/2016.

**Número de tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años:** 6

**Número de proyectos fin de carrera dirigidos en los últimos 10 años:** 32

**Citas totales:** 2659

**Promedio de citas/año durante los últimos 5 años (sin incluir el año actual):** 235

**Índice h:** 29

**Publicaciones en revistas indexadas en el Journal Citation Reports (JCR):** 105

**Publicaciones en revistas indexadas en el Journal Citation Reports (JCR) en el primer tercil:** 83

**Publicaciones en revistas indexadas en el Journal Citation Reports (JCR) con autoría preferente:** 50

**Publicaciones en revistas indexadas en el Journal Citation Reports (JCR) con autoría preferente en el primer tercil:** 41



## Alberto Martín González

Apellidos: **Martín González**  
Nombre: **Alberto**  
DNI: **06575802X**  
ORCID: **0000-0001-6104-8102**  
ScopusID: **7404932754**  
ResearcherID: **R-8069-2018**  
Fecha de nacimiento: **14/04/1972**  
Sexo: **Hombre**  
Nacionalidad: **España**  
País de nacimiento: **España**  
C. Autón./Reg. de nacimiento: **Castilla y León**  
Provincia de contacto: **Badajoz**  
Ciudad de nacimiento: **Chaherrero-Crespos**  
Dirección de contacto: **Escuela de Ingenierías Agrarias**  
Resto de dirección contacto: **Avda. Adolfo Suarez, S/N**  
Código postal: **06007**  
País de contacto: **España**  
C. Autón./Reg. de contacto: **Extremadura**  
Ciudad de contacto: **Badajoz**  
Teléfono fijo: **(+34) 924286200 - 8654**  
Fax: **(+34) 924286201**  
Correo electrónico: **amartin@unex.es**  
Teléfono móvil: **(+34) 655761718**

### Situación profesional actual

**Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** Producción animal y ciencia de los alimentos, Escuela de Ingenierías Agrarias

**Categoría profesional:** Catedrático de Universidad

**Fecha de inicio:** 06/11/2020

**Modalidad de contrato:** Funcionario/a

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Primaria (Cód. Unesco):** 330990 - Microbiología de los alimentos

**Secundaria (Cód. Unesco):** 330920 - Propiedades de los alimentos

**Terciaria (Cód. Unesco):** 330915 - Higiene de los alimentos

**Funciones desempeñadas:** Selección y caracterización de cepas de microorganismos para el desarrollo de alimentos probióticos. Selección y caracterización de cepas de microorganismos para la obtención de agentes biocontrol en alimentos. Papel de los componentes de los alimentos en sus características sensoriales y funciones.

**Identificar palabras clave:** Producto alimenticio

### Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Extremadura	Profesor titular de universidad	25/03/2008
2	Universidad de Extremadura	Profesor contratado doctor	11/01/2005
3	Universidad de Extremadura	Profesor ayudante de universidad	11/01/2000
4	Universidad de Extremadura	Becario FPI del MEC	30/11/1998
5	Universidad de Extremadura	Profesor Asociado a tiempo completo	02/11/1998
6	Universidad de Extremadura	Becario FPI del MEC	01/01/1997
7	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	06/11/2020

**1 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Categoría profesional:** Profesor titular de universidad

**Fecha de inicio-fin:** 25/03/2008 - 06/11/2020

**Modalidad de contrato:** Funcionario/a

**Ámbito actividad de gestión:** Administración General del Estado

**2 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Categoría profesional:** Profesor contratado doctor

**Fecha de inicio-fin:** 11/01/2005 - 25/03/2008 **Duración:** 3 años - 3 meses - 14 días

**Modalidad de contrato:** Contrato laboral indefinido

**Ámbito actividad de gestión:** Comunidades Autónomas

**3 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Categoría profesional:** Profesor ayudante de universidad

**Fecha de inicio-fin:** 11/01/2000 - 11/01/2005 **Duración:** 5 años

**Modalidad de contrato:** Contrato laboral temporal

**Ámbito actividad de gestión:** Comunidades Autónomas

**4 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Categoría profesional:** Becario FPI del MEC

**Fecha de inicio-fin:** 30/11/1998 - 11/01/2000 **Duración:** 1 año - 1 mes - 10 días

**Modalidad de contrato:** Becario/a (pre o posdoctoral, otros)

**Ámbito actividad de gestión:** Administración General del Estado

**5 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Categoría profesional:** Profesor Asociado a tiempo completo

**Fecha de inicio-fin:** 02/11/1998 - 30/11/1998 **Duración:** 1 mes

**Modalidad de contrato:** Contrato laboral temporal

**Ámbito actividad de gestión:** Comunidades Autónomas

**6 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Categoría profesional:** Becario FPI del MEC

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1997 - 02/11/1998 **Duración:** 1 año - 10 meses

**Modalidad de contrato:** Becario/a (pre o posdoctoral, otros)



**Ámbito actividad de gestión:** Administración General del Estado

**7 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Categoría profesional:** Catedrático de Universidad

**Fecha de inicio:** 06/11/2020

**Modalidad de contrato:** Funcionario/a

**Ámbito actividad de gestión:** Administración General del Estado



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

**Titulación universitaria:** Titulado Superior

**Nombre del título:** Licenciado en Veterinaria Especialidad Sanidad y Bromatología

**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de titulación:** 1995

### Doctorados

**Programa de doctorado:** Programa Oficial de Doctorado en Veterinaria

**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de titulación:** 24/02/2000

### Formación especializada, continuada, técnica, profesionalizada, de reciclaje y actualización (distinta a la formación académica reglada y a la sanitaria)

- Título de la formación:** VIRTUALIZACIÓN DE CONTENIDOS PRÁCTICOS EN ASIGNATURAS DE LA RAMA AGROALIMENTARIA

**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura

**Fecha de finalización:** 04/05/2020 **Duración en horas:** 15 horas
- Título de la formación:** Aprendizaje basado en proyectos para la docencia universitaria

**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de finalización:** 18/01/2018 **Duración en horas:** 10 horas
- Título de la formación:** Retos en el análisis de competencias y resultados de aprendizaje de los títulos para la acreditación

**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de finalización:** 17/05/2016 **Duración en horas:** 10 horas
- Título de la formación:** Formación equipos. Cromatografía Shimadzu UEx

**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de finalización:** 26/05/2015 **Duración en horas:** 32 horas
- Título de la formación:** Jornada de divulgación de política de calidad y Comunicación de funciones y responsabilidades de cada trabajador relacionadas con el sistema de calidad implantado en el Laboratorio de Calidad Agroalimentaria de la Escuela de Ing. Agrarias de la UEx.

**Fecha de finalización:** 22/04/2014 **Duración en horas:** 1 hora



- 6 Título de la formación:** Técnicas de evaluación de aprendizaje con Openoffice.org Calc  
**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 28/02/2011 **Duración en horas:** 30 horas
- 7 Título de la formación:** Introducción sobre Sistemas de Garantía de Calidad de las Universidades, Programa AUDIT  
**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 14/05/2009 **Duración en horas:** 2 horas
- 8 Título de la formación:** Curso sobre Introducción al diseño estadístico de experimentos  
**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 23/04/2009 **Duración en horas:** 16 horas
- 9 Título de la formación:** Introducción a la Plataforma de Aprendizaje Virtual de la Uex (Moodle y Media Wiki)  
**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 09/02/2006 **Duración en horas:** 20 horas
- 10 Título de la formación:** Diseño del Plan Docente en el EEES: Ciencias Experimentales y Técnicas  
**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 20/07/2005 **Duración en horas:** 34 horas
- 11 Título de la formación:** Formación de profesores para la docencia universitaria  
**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 03/11/2003 **Duración en horas:** 100 horas
- 12 Título de la formación:** Metodos y analisis de datos en la investigación científica: introducción a Excel y SPSS  
**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 11/06/2003 **Duración en horas:** 20 horas
- 13 Título de la formación:** Seminario Nuevas Titulaciones, Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 03/06/2003 **Duración en horas:** 2 horas
- 14 Título de la formación:** Introducción a las nuevas tecnologías aplicadas a la docencia universitaria  
**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 12/02/2003
- 15 Título de la formación:** Recursos y Herramientas Audiovisuales para la Docencia Universitaria  
**Entidad de titulación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 04/10/2002 **Duración en horas:** 12 horas

## Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Inglés					



## Actividad docente

### Formación académica impartida

- 1** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Composición y análisis de los alimentos  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Graduado o Graduada en Ingeniería Agraria y Alimentaria  
**Curso que se imparte:** 3ª Curso, 2º Semestre  
**Fecha de inicio:** 01/02/2011 **Fecha de finalización:** 30/06/2019  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 330,4  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Departamento:** Producción y Ciencia de los Alimentos
- 2** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Iniciación a la investigación en técnicas aplicadas al estudio de los productos agroalimentarios  
**Tipo de programa:** Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Investigación en Ingeniería y Arquitectura  
**Fecha de inicio:** 01/02/2010 **Fecha de finalización:** 30/06/2018  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 50,7  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias
- 3** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Sistemas de gestión y control de calidad en industrias agroalimentarias  
**Tipo de programa:** Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Ingeniero Agrónomo  
**Fecha de inicio:** 01/02/2009 **Fecha de finalización:** 30/06/2018  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 95  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias
- 4** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Trazabilidad y control de calidad I  
**Tipo de programa:** Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Gestión de la Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal  
**Fecha de inicio:** 01/02/2008 **Fecha de finalización:** 30/06/2018  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 332,4



**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias

**5** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Trazabilidad y control de calidad II  
**Tipo de programa:** Máster oficial    **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Gestión de la Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal  
**Fecha de inicio:** 01/02/2009    **Fecha de finalización:** 30/06/2014  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 87,5  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias

**6** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Análisis microbiológico y evaluación toxicológica  
**Tipo de programa:** Máster oficial    **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de la Carne  
**Fecha de inicio:** 01/02/2008    **Fecha de finalización:** 30/06/2014  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 14  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**7** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Bromatología  
**Tipo de programa:** Licenciatura  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Fecha de inicio:** 01/09/1999    **Fecha de finalización:** 30/06/2014  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1.365  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

**8** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Gestión de Calidad  
**Tipo de programa:** Máster oficial    **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Gestión de la Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal  
**Fecha de inicio:** 01/02/2008    **Fecha de finalización:** 30/06/2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 16,5  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias

**9** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Control de la seguridad alimentaria  
**Tipo de programa:** Máster oficial    **Tipo de docencia:** Teórica presencial



**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Gestión de la Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal

**Fecha de inicio:** 01/02/2009

**Fecha de finalización:** 30/06/2009

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 7

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias

**10 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Industrias de la Fermentación

**Tipo de programa:** Ingeniería Técnica

**Tipo de docencia:** Teórica presencial

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Ingeniería Técnica en Industrias Agrarias y Alimentarias

**Fecha de inicio:** 01/02/2001

**Fecha de finalización:** 30/06/2006

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 130

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias

**11 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Higiene de los Alimentos

**Tipo de programa:** Licenciatura

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Fecha de inicio:** 01/09/1999

**Fecha de finalización:** 30/06/2004

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 470

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias

**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

**12 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Dietética

**Tipo de programa:** Licenciatura

**Tipo de docencia:** Teórica presencial

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Fecha de inicio:** 01/09/1999

**Fecha de finalización:** 30/06/2004

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 200

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias

**13 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Técnica Rápidas de Análisis Microbiológicos

**Tipo de programa:** Licenciatura

**Tipo de docencia:** Teórica presencial

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Fecha de inicio:** 01/02/2001

**Fecha de finalización:** 30/03/2004

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 35

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad



**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias

**14 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Catering y Restauración

**Tipo de programa:** Licenciatura

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Fecha de inicio:** 01/09/1999

**Fecha de finalización:** 03/06/2003

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 30

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias

**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

**15 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Análisis y Control de Calidad de los Alimentos

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Curso que se imparte:** 4º Curso, 1º Semestre

**Fecha de inicio:** 01/09/2013

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 114

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias

**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

**16 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Bromatología Descriptiva II

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Curso que se imparte:** 3º Curso, 1º Semestre

**Fecha de inicio:** 01/09/2011

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 390,2

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias

**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

**17 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Bromatología Descriptiva I

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Curso que se imparte:** 2º Curso, 2º semestre

**Fecha de inicio:** 01/02/2011

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 700,5

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias

**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos



## Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1 Título del trabajo:** Estudio bibliográfico de las técnicas para la detección de mohos toxigénicos y micotoxinas en alimentos de origen vegetal  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** DANIEL ÁVILA DELGADO  
**Calificación obtenida:** APROBADO   
**Fecha de defensa:** 17/07/2020
- 2 Título del trabajo:** Evaluación de compuesto de geosmina y MIB en trucha arco iris de acuicultura en estanques de agua recirculada y con agua de la cuenca del río.  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** LAURA MÉNDEZ GRANO DE ORO  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE  
**Fecha de defensa:** 17/07/2020
- 3 Título del trabajo:** Evaluación de la calidad industrial del tomate como materia prima para la obtención de diferentes productos concentrados  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** IVÁN FRIERO MORENO  
**Calificación obtenida:** M. HONOR  
**Fecha de defensa:** 20/09/2019
- 4 Título del trabajo:** El tomate en Extremadura. Avances en la investigación y desarrollo del sector. Avances en la mejora de calidad  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** ALMUDENA ROMÁN RODRÍGUEZ  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE  
**Fecha de defensa:** 20/11/2018
- 5 Título del trabajo:** Alimentos funcionales: una alternativa para la industria extremeña  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** MARÍA JOSÉ BERMEJO GÓMEZ  
**Calificación obtenida:** APROBADO  
**Fecha de defensa:** 15/02/2018
- 6 Título del trabajo:** Caracterización de perfiles aromáticos de cabritos lechales de las razas canarias majorera, palmera y tinerfeña alimentados con leche natural y artificial  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** MARÍA LUISA COMERÓN FERRERA  
**Calificación obtenida:** NOTABLE  
**Fecha de defensa:** 08/02/2018



- 7** **Título del trabajo:** Estudio de la influencia del pimentón de La Vera sobre las características de calidad de chorizo de cerdo Ibérico  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** CELIA MÁRQUEZ RASERO  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE  
**Fecha de defensa:** 13/07/2017
- 8** **Título del trabajo:** Influencia de la alimentación artificial en las características nutricionales en cabritos de las razas canarias, palmera y tinerfeña  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** MIRIAM SÁNCHEZ ORDÓÑEZ  
**Calificación obtenida:** M. HONOR  
**Fecha de defensa:** 15/06/2017
- 9** **Título del trabajo:** Evaluación de la capacidad de crecimiento de producción de micotoxinas de mohos aislados de coagulante vegetal  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Ana Isabel Galván Romero  
**Calificación obtenida:** Matricula de Honor  
**Fecha de defensa:** 24/12/2016
- 10** **Título del trabajo:** Estado del arte del control biológico basado en el uso de microorganismos antagonistas en postcosecha  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Vanesa Delicado Catela  
**Calificación obtenida:** Matricula de Honor  
**Fecha de defensa:** 21/11/2016
- 11** **Título del trabajo:** Caracterización funcional de nuevas variedades de cerezas tipo "picota" obtenidas del programa de mejora genética de Cicytex  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Joaquín Rodríguez Pinilla  
**Calificación obtenida:** Matricula de Honor  
**Fecha de defensa:** 23/09/2016
- 12** **Título del trabajo:** Revisión bibliográfica sobre sistemas de irradiación en frutas y hortalizas mínimamente procesadas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Alba Mogollón Toribio  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 23/09/2016



- 13** **Título del trabajo:** Avances en biocontrol de micotoxinas en higos secos de la variedad calabacita durante su vida útil.  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Carmen Murillo Lagar  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 14/09/2016
- 14** **Título del trabajo:** Aplicación de atmósferas modificadas para la prolongación de la vida útil de cerezas tipo "picota" de la variedad "Ambrunés"  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** María Nieves Cepeda Sánchez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 12/09/2016
- 15** **Título del trabajo:** Aplicación y comparación de tratamientos alternativos al curado tradicional de higo seco  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Irene Martín Tornero  
**Calificación obtenida:** Matricula de Honor  
**Fecha de defensa:** 15/07/2016
- 16** **Título del trabajo:** Estudio de calidad microbiológica, nutricional y sensorial en higos de las variedades cuello dama negro y blanco tratados con el Smartfresh  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Carmen María Cruz Hidalgo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 15/07/2016
- 17** **Título del trabajo:** Comportamiento agronómico y estudio del punto óptimo de maduración nutricional y funcional de variedades de higuera interesantes para el consumo en fresco  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Margarita López Corrales; Alberto Martín González; Manuel Joaquín Serradilla Sánchez  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Cristina Pereira Jiménez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente Cum Laude  
**Identificar palabras clave:** Fruto tropical  
**Fecha de defensa:** 28/06/2016  
**Doctorado Europeo:** Si **Fecha de mención:** 28/06/2016  
**Mención de calidad:** Si **Fecha de obtención:** 28/06/2016
- 18** **Título del trabajo:** Análisis de las características de calidad de variedades de cacahuetes  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Antonio Jesús Galán Jiménez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 15/06/2016



- 19** **Título del trabajo:** Estudio de la vida útil de las variedades de higos "Cuello de Dama Blanco" y "Cuello de Dama Negro" para consumo en fresco, envasados en atmósferas modificadas mediante diferentes tipos de films  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Esther Martín Prieto  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor  
**Fecha de defensa:** 12/02/2016
- 20** **Título del trabajo:** Estrategias para el desarrollo de un nuevo producto cárnico fermentado de cerdo Ibérico con compuestos nitrogenados bioactivos mediante la inoculación de microorganismos seleccionados y la enzima EPg222  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** María de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Margarita Fernández García  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente Cum Laude  
**Fecha de defensa:** 04/02/2016  
**Mención de calidad:** Si **Fecha de obtención:** 04/02/2016
- 21** **Título del trabajo:** Estudio para la prolongación de la vida útil de variedades de higos y brevas interesantes para su consumo en fresco y estudio de técnicas alternativas para el secado de higos  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Manuel Joaquín Serradilla Sánchez  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** María del Carmen Villalobos Rivera  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 03/07/2015  
**Doctorado Europeo:** Si **Fecha de mención:** 03/07/2015  
**Mención de calidad:** Si **Fecha de obtención:** 25/11/2015
- 22** **Título del trabajo:** Evaluación de peligros microbiológicos en nuevas variedades de cacahuetes  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Adriana Bernáldez Municio  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 14/07/2015
- 23** **Título del trabajo:** Evaluación de la calidad en carne de cabrito lechal alimentado con leche materna y artificial en Razas Retinta Extremeña y Verata  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Celia Durán González  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor  
**Fecha de defensa:** 06/03/2015
- 24** **Título del trabajo:** Características físico-químicas, microbiológicas y estructurales de la carne de cordero cocinada al vacío  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral



**Codirector/a tesis:** Jorge Ruiz; Teresa Antequera; Alberto Martín  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badojoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** María de Mar Roldán Romero  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 11/07/2014  
**Doctorado Europeo:** Si **Fecha de mención:** 11/07/2014  
**Mención de calidad:** Si **Fecha de obtención:** 19/12/2014

- 25** **Título del trabajo:** Análisis de la evolución de los parámetros del color en higos de la variedad "Cuello de Dama Negro" durante su vida útil en atmósferas modificadas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Esther Martín Prieto  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 15/12/2014
- 26** **Título del trabajo:** Análisis de peligros relacionados con la presencia de las micotoxinas en el proceso de elaboración de Ipimentón de La Vera  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Justina María Markunas  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor  
**Fecha de defensa:** 12/12/2014
- 27** **Título del trabajo:** USO DE EXTRACTOS NATURALES OBTENIDOS DE SUBPRODUCTOS VEGETALES DE HARINA DE SOJA Y COLZA PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL EN HIGOS DE LAS VARIEDADES "CUELLO DAMA NEGRO" Y "CUELLO DAMA BLANCO" DESTINADAS A CONSUMO EN FRESCO  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Alberto Ortiz Llerena  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 10/10/2014
- 28** **Título del trabajo:** Evolución de características físico-químicas y de la capacidad antioxidante de vinos tintos monovarietales durante su proceso de elaboración  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Ruben Parra Espejo  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 17/07/2014
- 29** **Título del trabajo:** Caracterización del cardo (Cynara cardunculus, L) para su uso como cuajo vegetal en el proceso de elaboración de la Torta del Casar  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Elena Ordiales Rey  
**Calificación obtenida:** Apto "Cum Laude"



**Fecha de defensa:** 25/01/2013

**30 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE LAS TÉCNICAS DE CULTIVO EN LA PRODUCCION Y LA CALIDAD DEL PIMIENTO PARA PIMENTÍN EN LA COMARCA DE LA VERA

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Alumno/a:** Laura Godoy Roman

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Fecha de defensa:** 01/10/2012

**31 Título del trabajo:** Caracterización de variedades de frambuesas cultivadas en el norte de la provincia de Cáceres

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**Alumno/a:** María de Valle Fiz Viera

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Fecha de defensa:** 27/09/2012

**32 Título del trabajo:** Influencia del déficit hídrico sobre parámetros proténnicos en el hollejo de la uva

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**Alumno/a:** Joaquín Frutos Blanco

**Calificación obtenida:** Notable

**Fecha de defensa:** 24/02/2012

**33 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y SENSORIALES, DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS EXTREMEÑOS ELABORADOS CON CULTIVOS INICIADORES AUTÓCTONOS Y LA PROTEASA EPG 222

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** María José Benito Bernaltez; María de Guía Cordoba; Alberto Martín González

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**Alumno/a:** Rocío Casquete Palencia

**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"

**Fecha de defensa:** 15/07/2011

**Mención de calidad:** Si

**Fecha de obtención:** 21/12/2011

**34 Título del trabajo:** Estudio de las características nutricionales y sensoriales de la carne de los cabritos de las razas extremeñas Retinta y Verata

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Alumno/a:** Manuel Monteagudo Silgo

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Fecha de defensa:** 14/12/2011

**35 Título del trabajo:** PRODUCCIÓN ENZIMÁTICA DE HIDROLIZADOS PROTEICOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ACEITERA, HARINAS DE SOJA Y COLZA, PARA SER USADOS COMO ABONO

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera





**Mención de calidad:** Si

**Fecha de obtención:** 15/12/2009

- 42 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE UN CULTIVO INICIADOR DE LEVADURAS SOBRE LA CINÉTICA DE DEGRADACIÓN DE PLAGUICIDAS DURANTE LA PRODUCCIÓN DE ACEITUNAS DE MESA FERMENTADAS  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Francisco Javier Rubio Sánchez del Corral  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 29/09/2009
- 43 Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE LEVADURAS AISLADAS DE ACEITUNAS DE MESA FERMENTADAS DE ESTILO ESPAÑOL PARA EL CONTROL DE MICROORGANISMOS ALTERANTE  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Pedro Pablo Mateos Velez  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 29/09/2009
- 44 Título del trabajo:** Estudio de la influencia del proceso de secado de los pimientos sobre la calidad sensorial y nutritiva del pimentón  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Mario Hornillo Murillo  
**Fecha de defensa:** 2009
- 45 Título del trabajo:** DESARROLLO DE UN MÉTODO PARA LA DETECCIÓN DE MEZCLAS FRAUDULENTAS DE VARIEDADES DE PIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE PIMENTÓN DE LA VERA  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Alejandro Hernández León  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 06/03/2007
- 46 Título del trabajo:** Caracterización de micrococáceas para su aplicación como cultivo iniciador en la elaboración de embutidos de cerdo ibérico  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Blanca Colín Cano  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 30/04/2004
- 47 Título del trabajo:** Estudio comparativo del contenido de pigmentos carotenoides en distintas variedades de tomates durante su procesado  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Carlos Bote Serrano  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 22/06/2003



- 48** **Título del trabajo:** Caracterización de levaduras para su utilización como cultivo iniciador en elaboración de aceitunas de mesa  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Alejandro Hernández León  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 28/02/2003
- 49** **Título del trabajo:** Caracterización de las variedades utilizadas para la elaboración de Pimentón de la Vera  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Marta Arroyo Lavado  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 16/11/2001
- 50** **Título del trabajo:** Estudio de la población fúngica de las distintas variedades de pimentón utilizadas en la elaboración del Pimentón de la Vera  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Patricia Calvo Magro  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 15/06/2001
- 51** **Título del trabajo:** Caracterización de lactobacillus para su aplicación como cultivo iniciador en la elaboración de embutidos de cerdo ibérico  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Mercedes Aranda Medina  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
- 52** **Título del trabajo:** Relación entre parámetros microbiológicos y fisico-químicos en jamones con diferentes grados de alteración  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Herminia Moreno González  
**Calificación obtenida:** Sobresalientes
- 53** **Título del trabajo:** Programa Estrategia para la mejora y control de calidad de alimentos de origen animal  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Abel Crespo Bermejo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente



## Cursos y seminarios impartidos orientados a la formación docente universitaria

- 1 Tipo de evento:** Curso del SOFD  
**Nombre del evento:** Formación de Profesores Noveles para la Docencia Universitaria  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 15  
**Fecha de impartición:** 2019
- 2 Tipo de evento:** Jornada  
**Nombre del evento:** III Semana de Promoción de la Salud  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 8  
**Fecha de impartición:** 11/04/2018
- 3 Tipo de evento:** Jornada  
**Nombre del evento:** II Semana de Promoción de la Salud  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 1,5  
**Fecha de impartición:** 03/05/2017
- 4 Tipo de evento:** Cursos de Venaro  
**Nombre del evento:** ¿Como 'funcionan' los alimentos funcionales?  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 1  
**Fecha de impartición:** 08/07/2014

## Publicaciones docentes o de carácter pedagógico, libros, artículos, etc.

- 1** Alejandro Henández León; Francisco Pérez Nevado; Juan Florencio Tejeda Sereno; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; María de Guía Córdoba Ramos. I Workshop Estudios Ciencia: "Creando Vocaciones científicas", I Workshop Estudios Ciencia: "Creando Vocaciones científicas".  
**Nombre del material:** Ideas innovadoras como eje para el aprendizaje en el grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA)  
**Fecha de elaboración:** 27/04/2016  
**Tipo de soporte:** Poster
- 2** Francisco Perez Nevado; Emilio Aranda Medina; Alejandro Hernández León; Alberto Martín González; María de Guía Córdoba Ramos. OTRAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS PARA MEJORAR LA DOCENCIA UNIVERSITARIA: ELABORACIÓN Y UTILIZACIÓN DE BLOGS, OTRAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS PARA MEJORAR LA DOCENCIA UNIVERSITARIA: ELABORACIÓN Y UTILIZACIÓN DE BLOGS. 1 - 40, pp. 1 - 12.  
**Nombre del material:** EDUTEC. Revista Electrónica de Tecnología Educativa  
**Fecha de elaboración:** 01/07/2012  
**Tipo de soporte:** Artículo/s



## Participación en proyectos de innovación docente

- Título del proyecto:** Desarrollo e Innovación de Nuevos Alimentos a través de Proyecto Conjunto de las Asignaturas del Grado de CyTA  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2017 - 30/06/2018      **Duración:** 10 meses
- Título del proyecto:** Desarrollo e Innovación de Nuevos Alimentos a través de Proyecto Conjunto de las Asignaturas del Grado de CyTA  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2016 - 30/06/2017      **Duración:** 10 meses
- Título del proyecto:** Desarrollo e Innovación de Nuevos Alimentos a través de Proyecto Conjunto de las Asignaturas del Grado de CyTA  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2015 - 30/06/2016      **Duración:** 10 meses
- Título del proyecto:** Desarrollo de Competencias Transversales  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2008 - 01/09/2009      **Duración:** 1 año
- Título del proyecto:** Desarrollo de aplicaciones, materiales y procesos para la elaboración e implantación de los SGIC de los centros  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2008 - 01/09/2009      **Duración:** 1 año
- Título del proyecto:** Proyecto de la Asignatura de Bromatología del cuarto curso de la Titulación de CyTA  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2008 - 01/09/2009      **Duración:** 1 año
- Título del proyecto:** Diseño de sistemas de evaluación de las competencias de los estudiantes  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2008 - 30/06/2009      **Duración:** 10 meses
- Título del proyecto:** III Plan de Acción Tutorial en la Licenciatura de CyTA  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/2008 - 01/06/2009



- 9** **Título del proyecto:** Diseño de sistemas de evaluación de las competencias de los estudiantes  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2007 - 30/06/2008 **Duración:** 10 meses
- 10** **Título del proyecto:** II Plan de Acción Tutorial en la Licenciatura de CyTA  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/2007 - 01/06/2008
- 11** **Título del proyecto:** PATT (Plan de Acogida y Tutorización) de CyTA  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2006 - 31/08/2007 **Duración:** 1 año
- 12** **Título del proyecto:** Proyecto piloto de 4º curso de CyTA  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2006 - 31/08/2007 **Duración:** 1 año
- 13** **Título del proyecto:** Diseño de planes docentes para las asignaturas de Normalización y Legislación, Alimentación y Cultura, Salud Pública, Producción de Materias Primas y Técnicas Rápidas de Análisis Microbiológico necesarios para implantar 4º de la licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos como curso completo  
**Tipo de participación:** Otros  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2005 - 31/08/2006 **Duración:** 1 año
- 14** **Título del proyecto:** Diseño de planes docentes para las asignaturas de Bromatología y Dietética y Nutrición pertenecientes a la licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo de participación:** Otros  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2004 - 31/08/2005 **Duración:** 1 año
- 15** **Título del proyecto:** "Diseño de planes docentes para la asignatura de Bromatología perteneciente a la licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo de participación:** Coordinador  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2004 - 31/08/2005 **Duración:** 1 año



## Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

- 1** **Nombre del evento:** Actividades para potenciar el interese por la investigación científica en alumnos de grado de CyTA de la UEx  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Fecha de presentación:** 05/04/2018  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, España
- 2** **Nombre del evento:** Participación de alumnos en la enseñanza y difusión de CyTA en un centro de enseñanza secundaria  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Fecha de presentación:** 27/04/2017  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, España
- 3** **Nombre del evento:** Participación de los alumnos en las actividades de la metodología ECTS en la asignatura de Dietética y Nutrición de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo de evento:** Congreso  
**Fecha de presentación:** 07/09/2009  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, España
- 4** **Nombre del evento:** ACEPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ECTS POR PARTE DE LOS ALUMNOS DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA  
**Tipo de evento:** Congreso  
**Fecha de presentación:** 15/09/2008  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, España
- 5** **Nombre del evento:** ESTIMACIÓN DEL TRABAJO NO PRESENCIAL DEL ALUMNO EN LAS ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA EN LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA  
**Tipo de evento:** Congreso  
**Fecha de presentación:** 15/09/2008  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, España
- 6** **Nombre del evento:** RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE DIFERENTES SISTEMAS DE EVALUACIÓN PARA LA ADAPTACIÓN AL EEES DE LAS ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA  
**Tipo de evento:** Congreso  
**Fecha de presentación:** 15/09/2008  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, España



- 7** **Nombre del evento:** DESARROLLO DE UNA ACCIÓN TUTORIAL EN UN CURSO (4º CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS) ADAPTADO AL EEES: ACOGIDA, APOYO Y ORIENTACIÓN  
**Tipo de evento:** Congreso  
**Fecha de presentación:** 29/09/2007  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, España
- 8** **Nombre del evento:** DESARROLLO DE ACCIONES DE COORDINACIÓN EN 4º DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
**Tipo de evento:** Congreso  
**Fecha de presentación:** 19/09/2007  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, España
- 9** **Nombre del evento:** ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN CONTINUADA DENTRO DEL MARCO EEES DE LAS ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA IMPARTIDAS EN EL CURSO COMPLETO DE 4º DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA.  
**Tipo de evento:** Congreso  
**Fecha de presentación:** 19/09/2007  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, España
- 10** **Nombre del evento:** RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE DISTINTAS METODOLOGÍAS EN LAS TUTORÍAS ECTS EN ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE 4º DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
**Tipo de evento:** Congreso  
**Fecha de presentación:** 19/09/2007  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, España
- 11** **Nombre del evento:** APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE DEL EEES EN LAS ASIGNATURAS DE BROMATOLOGÍA, HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y DIETÉTICA Y NUTRICIÓN IMPARTIDAS EN LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA  
**Tipo de evento:** Congreso  
**Fecha de presentación:** 13/09/2006  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, España
- 12** **Nombre del evento:** PROPUESTA DE ADAPTACIÓN AL EEES DE LAS ASIGNATURAS DE BROMATOLOGÍA Y DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS EN LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA  
**Tipo de evento:** Congreso  
**Fecha de presentación:** 29/05/2005  
**Entidad organizadora:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Burgos,



## Experiencia científica y tecnológica

### Actividad científica o tecnológica

#### Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- 1 Nombre del proyecto:** BCAS Y VOCS como herramientas para el biocontrol y la predicción de la alteración en fungicida en frutas  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alejandro Hernández León; Alberto Martín González  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:** MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2019 - 31/12/2022  
**Cuantía total:** 94.542,25 €
- 2 Nombre del proyecto:** NUEVAS ALTERNATIVAS PARA LA REVALORIZACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS VEGETALES  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Extremadura, España  
**Nº de investigadores/as:** 20  
**Fecha de inicio-fin:** 03/06/2017 - 02/06/2020  
**Cuantía total:** 149.998 €
- 3 Nombre del proyecto:** SELECCIÓN DE CEPAS DE LEVADURAS AUTÓCTONAS PARA SU UTILIZACIÓN COMO CULTIVO INICIADOR FUNCIONAL EN QUESOS DE PASTA BLANDA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Extremadura, España  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Fecha de inicio-fin:** 03/06/2017 - 02/06/2020  
**Cuantía total:** 149.974 €
- 4 Nombre del proyecto:** CONTROL DE MOHOS TOXIGÉNICOS EN ALIMENTOS MADURADOS MEDIANTE FACTORES AMBIENTALES, MICROBIANOS E INGREDIENTES QUE REGULEN LA EXPRESIÓN DE MICOTOXINAS  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA MAR RODRÍGUEZ JOVITA  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2014 - 31/12/2017  
**Cuantía total:** 133.100 €
- 5 Nombre del proyecto:** Programa de mejora de las variedades de picotas en el Valle del Jerte: Evaluación y selección de los genotipos según criterios microbiológicos y de calidad  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad



**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Francisco Pérez Nevado; Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA ( INIA )

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 23/10/2014 - 23/10/2017

**Cuantía total:** 92.044,8 €

- 6 Nombre del proyecto:** LABORATORIO PARA LA OBTENCIÓN Y EVALUACIÓN DE INGREDIENTES BIOACTIVOS NATURALES Y PRODUCTOS BENEFICIOSOS PARA LA SALUD A PARTIR DE SUBPRODUCTOS VEGETALES

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA GUÍA CÓRDOBA RAMOS.

**Nº de investigadores/as:** 19

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2013 - 31/12/2015

**Cuantía total:** 528.707,2 €

- 7 Nombre del proyecto:** APOYOS A LOS PLANES DE ACTUACIÓN DE LOS GRUPOS CATALOGADOS

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA GUÍA CÓRDOBA RAMOS

**Nº de investigadores/as:** 11

**Fecha de inicio-fin:** 31/12/2010 - 31/12/2014

**Cuantía total:** 85.911 €

- 8 Nombre del proyecto:** Aptitud comercial y estudio de componentes funcionales de variedades de higueras interesantes para el consumo en fresco y secado

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alberto Martín González

**Nº de investigadores/as:** 9

**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA ( INIA )

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 10/01/2011 - 31/12/2013

**Cuantía total:** 72.985,2 €

- 9 Nombre del proyecto:** AYUDAS DEL PROGRAMA PROPIO DE LA UEX PARA GRUPOS DE INVESTIGACIÓN. GRUPO: CALIDAD Y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA GUÍA CÓRDOBA RAMOS.

**Nº de investigadores/as:** 17

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de inicio-fin:** 08/10/2012 - 07/10/2013

**Cuantía total:** 12.631,92 €



- 10 Nombre del proyecto:** AYUDA BÁSICA A GRUPOS DE INVESTIGACIÓN 2009. PROGRAMA PROPIO, SEGÚN NORMATIVA DE EVALUACIÓN DE GRUPOS DE INVESTIGACIÓN DE LA UEX. GRUPO BROMATOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nº de investigadores/as:** 17  
**Fecha de inicio-fin:** 19/07/2010 - 31/12/2011  
**Cuantía total:** 7.547 €
- 11 Nombre del proyecto:** CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y ESTRUCTURALES DE LA CARNE DE CORDERO COCINADA AL VACÍO.  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JORGE RUIZ CARRASCAL  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:** Ministerio de Ciencia e Innovación. Investigación **Tipo de entidad:** AGL2008-00890  
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2009 - 31/12/2011  
**Cuantía total:** 114.950 €
- 12 Nombre del proyecto:** AYUDA BÁSICA A GRUPOS DE INVESTIGACIÓN 2010. PROGRAMA PROPIO, SEGÚN NORMATIVA DE EVALUACIÓN DE GRUPOS DE INVESTIGACIÓN DE LA UEX. GRUPO CALIDAD Y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA GUÍA CÓRDOBA RAMOS.  
**Nº de investigadores/as:** 17  
**Fecha de inicio-fin:** 21/11/2010 - 20/11/2011  
**Cuantía total:** 8.370 €
- 13 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE DE LOS CABRITOS DE LAS RAZAS EXTREMEÑAS RETINTA Y VERATA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA GUÍA CÓRDOBA RAMOS  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Entidad/es financiadora/s:** Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** PDT09A056  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio-fin:** 10/10/2009 - 09/10/2011  
**Cuantía total:** 89.658 €
- 14 Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN DE COCOS GRAM POSITIVOS CATALASA POSITIVOS Y LEVADURAS PARA USO COMO BIOPROTECTORES DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL JAMÓN DE CERDO IBÉRICO  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín Gonzalez; María de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernltez; Emilio Aranda Medina; Francisco Pérez Nevado; Alejandro Hernández León



**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura

**Tipo de entidad:** PRI08A093

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 23/07/2008 - 23/07/2011

**Cuantía total:** 24.750 €

**15 Nombre del proyecto:** Desarrollo de un nuevo embutido de cerdo ibérico funcional aplicando un cultivo iniciador autóctono y la proteasa EPg222

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**Nº de investigadores/as:** 12

**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura

**Tipo de entidad:** PDT08A062

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 23/07/2008 - 23/07/2010

**Cuantía total:** 64.029 €

**16 Nombre del proyecto:** CALIDAD Y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CAMIALI

**Entidad de realización:** Universidad extremadura

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA GUÍA CÓRDOBA RAMOS

**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

JUNTA DE EXTREMADURA

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Fecha de inicio-fin:** 15/05/2009 - 30/04/2010

**Cuantía total:** 29.700 €

**17 Nombre del proyecto:** AYUDAS PARA LA CONSOLIDACIÓN Y APOYO A LOS GRUPOS DE INVESTIGACIÓN INSCRITOS EN EL CATÁLOGO DE GRUPOS DE INVESTIGACIÓN DE EXTREMADURA

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Francisco Pérez Nevado; Alejandro Hernández León; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Rocío Casquete Palencia; Margarita Fernández

**Nº de investigadores/as:** 9

**Entidad/es financiadora/s:**

JUNTA DE EXTREMADURA

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Fecha de inicio-fin:** 22/05/2008 - 30/04/2009

**Cuantía total:** 8.470 €

**18 Nombre del proyecto:** Equipo para envasado en vacío y en atmósferas protectoras para productos frescos y precocinado

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**Nº de investigadores/as:** 12

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia e Innovación. Investigación

**Tipo de entidad:** FEDER



**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Fecha de inicio-fin:** 2009 - 2009

**Cuantía total:** 106.276,37 €

**19 Nombre del proyecto:** Caracterización y tratamientos de postcosecha de cerezas de las variedades tipo picotas tradicionalmente cultivadas en el Valle de Jert

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guía Córdoba Ramos

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA ( INIA )

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 2007 - 2009

**Cuantía total:** 28.898,4 €

**20 Nombre del proyecto:** AYUDAS PARA LA CONSOLIDACIÓN Y APOYO A LOS GRUPOS DE INVESTIGACIÓN INSCRITOS EN EL CATÁLOGO DE GRUPOS DE INVESTIGACIÓN DE EXTREMADURA

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Francisco Pérez Nevado; Alejandro Hernández León; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Rocío Casquete Palencia

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

JUNTA DE EXTREMADURA

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Fecha de inicio-fin:** 11/07/2007 - 31/03/2008

**Cuantía total:** 6.600 €

**21 Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN Y TRATAMIENTOS DE POSTCOSECHA DE CEREZAS DE LAS VARIEDADES TIPO PICOSTAS TRADICIONALMENTE CULTIVADAS EN EL VALLE DEL JERTE

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> DE GUÍA CÓRDOBA RAMOS

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 13/12/2004 - 31/12/2007

**Cuantía total:** 28.898,41 €

**22 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE MÉTODOS DE PCR PARA LA CARACTERIZACIÓN Y DETECCIÓN DE MOHOS PRODUCTORES DE ÁCIDO CICLOPIAZÓNICO EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS-CURADOS.

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN JOSÉ CÓRDOBA RAMOS

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIONAD

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal



**Fecha de inicio-fin:** 13/12/2004 - 31/12/2007

**Cuantía total:** 51.750 €

- 23 Nombre del proyecto:** Mejora de la producción de productos cárnicos crudos curados extremeños mediante la utilización de cultivos iniciadores autóctonos y la proteasa EPG222  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Francisco Pérez Nevado; Alejandro Hernández León

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

JUNTA DE EXTREMADURA

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Fecha de inicio-fin:** 28/11/2005 - 27/11/2007

**Cuantía total:** 10.617 €

- 24 Nombre del proyecto:** Selección de microorganismos probióticos para su implantación en la elaboración de embutidos crudos curados de cerdo ibérico  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Fecha de inicio-fin:** 28/10/2004 - 27/10/2007  
**Cuantía total:** 34.385 €

- 25 Nombre del proyecto:** AYUDA BÁSICA A GRUPOS DE INVESTIGACIÓN 2006. PROGRAMA PROPIO, SEGÚN NORMATIVA DE EVALUACIÓN DE GRUPOS DE INVESTIGACIÓN DE LA UEX. GRUPO BROMATOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Francisco Pérez Nevado; Alejandro Hernández León

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

JUNTA DE EXTREMADURA

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Fecha de inicio-fin:** 11/07/2006 - 31/03/2007

**Cuantía total:** 3.300 €

- 26 Nombre del proyecto:** AYUDAS PARA LA CONSOLIDACIÓN Y APOYO A LOS GRUPOS DE INVESTIGACIÓN INSCRITOS EN EL CATÁLOGO DE GRUPOS DE INVESTIGACIÓN DE EXTREMADURA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Francisco Pérez Nevado; Alejandro Hernández León

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

JUNTA DE EXTREMADURA

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación



**Fecha de inicio-fin:** 11/07/2006 - 31/03/2007

**Cuantía total:** 3.300 €

**27 Nombre del proyecto:** ESTUDIOS PRELIMINARES PARA LA PUESTA A PUNTO DE UN PANEL DE CATAS DE "PIMENTÓN DE LA VERA"

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

JUNTA DE EXTREMADURA

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2003 - 31/12/2006

**Cuantía total:** 12.496 €

**28 Nombre del proyecto:** EQUIPAMIENTO PARA EL INSTITUTO UNIVERSITARIO DEL CERDO IBÉRICO IUCI

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas Barroso

**Nº de investigadores/as:** 19

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2003 - 31/12/2005

**Cuantía total:** 774.726,4 €

**29 Nombre del proyecto:** SELECCIÓN DE PENICILLIUM PRODUCTORES DE PÉPTIDOS ANTIFÚNGICOS PARA SU UTILIZACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS MADURADOSc

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Angel Asensio Pérez

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Fecha de inicio-fin:** 28/12/2001 - 27/12/2004

**Cuantía total:** 56.398,99 €

**30 Nombre del proyecto:** PUESTA A PUNTO DE UN PROCEDIMIENTO DE ANÁLISIS PARA DETERMINACIÓN DE MEZCLAS DE PIMENTÓN ELABORADAS CON DISTINTOS SISTEMAS DE SECADO

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Teresa de Jesús Bartolomé García

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

JUNTA DE EXTREMADURA

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2001 - 31/12/2003

**Cuantía total:** 30.000 €

**31 Nombre del proyecto:** CONTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE PLANTAS PILOTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS, PRODUCTOS LÁCTEOS Y CONSERVAS VEGETALES

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jose Miguel Coletto Martínez

**Nº de investigadores/as:** 19

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2000 - 31/12/2003**Cuantía total:** 715.204,4 €**32 Nombre del proyecto:** OBTENCIÓN DE FERMENTOS AUTÓCTONOS (CULTIVOS STARTER) PARA LA ELABORACIÓN DE CHORIZO Y SALCHICÓN DE CERDO IBÉRICO EN EXTREMADURA**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M DE GUÍA CÓRDOBA RAMOS**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

JUNTA DE EXTREMADURA

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2000 - 31/12/2002**Cuantía total:** 48.080,97 €**33 Nombre del proyecto:** Establecimiento de un sistema ARPCP en industrias productoras de aceitunas de mesa en Extremadura**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alberto Martín González**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**CENTRO DE ACUSTICA APLICADA Y  
EVALUACION NO DESTRUCTIVA**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

Junta de Extremadura

**Tipo de entidad:** IPR00A078**Ciudad entidad financiadora:** España**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2000 - 31/12/2000**Cuantía total:** 11.990,19 €**Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas****1 Nombre del proyecto:** Estandarización microbiológica del Scoby y del procesado industrial de la kombucha mediante tecnologías ómicas**Grado de contribución:** Investigador/a**Nº de investigadores/as:** 10**Entidad/es financiadora/s:**

Komvida Kombucha S.L.

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial**Fecha de inicio:** 28/11/2019**Duración:** 3 años**2 Nombre del proyecto:** Métodos combinados y tecnologías de obstáculos para la eliminación de micotoxinas en elaboración de higo seco**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a**Nº de investigadores/as:** 9**Entidad/es financiadora/s:**

Alfonso Cruz S.L.

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial



**Fecha de inicio:** 05/06/2019  
**Cuantía total:** 13.000 €

**Duración:** 3 meses

**3 Nombre del proyecto:** EIT FOOD RIS CONSUMER ENGAGEMENT LABS (KAVA Nº 19153)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

EIT FOOD CLC SOUTH SL

**Fecha de inicio:** 08/05/2019

**Duración:** 1 año - 2 meses

**Cuantía total:** 5.785,12 €

**4 Nombre del proyecto:** Desarrollo de influencia del proceso industrial sobre el contenidos de azúcares complejos ....

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

PRONAT S.C.

**Fecha de inicio:** 13/03/2019

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 10.000 €

**5 Nombre del proyecto:** Obtención de azúcares complejos procedentes del procesado de vinos, cavas y mostos, dentro del proyecto TOMAVIT

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Lopez Morenas SL

**Fecha de inicio:** 12/03/2019

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 20.000 €

**6 Nombre del proyecto:** Reducción de acrilamida en alimentos procesados

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nº de investigadores/as:** 11

**Entidad/es financiadora/s:**

Soc Coop Agrícola Santa Marta Virgen

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Fecha de inicio:** 12/03/2019

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 19.500 €

**7 Nombre del proyecto:** Estrategias Microbiológicas para el control de agentes patógenos en la Torta del Casar S.L.

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Quesos del Casar S.L.

**Fecha de inicio:** 15/01/2019

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 30.000 €

**8 Nombre del proyecto:** Incremento de la fracción de sólidos solubles en tomate para industria mediante señaladores metabólicos

**Grado de contribución:** Investigador/a



**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

Conservas Vegetales de Extremadura

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Fecha de inicio:** 13/12/2018

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 15.000 €

**9 Nombre del proyecto:** Nuevas estrategias inocuas de control microbiológico en el procesado del Pimentón de la Vera

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nº de investigadores/as:** 9

**Entidad/es financiadora/s:**

Orencio Hoyo S.L.

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Fecha de inicio:** 13/11/2018

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 30.000 €

**10 Nombre del proyecto:** Nuevos ensayos para mejorar las técnicas de procesado del Pimentón de la Vera

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a

**Nº de investigadores/as:** 9

**Entidad/es financiadora/s:**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen  
Protegida Pimentón de la Vera

**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

**Fecha de inicio:** 13/07/2018

**Duración:** 4 años

**Cuantía total:** 54.810 €

**11 Nombre del proyecto:** Análisis microbiológico en leche cruda de oveja

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Soc Coop. Ltada. Ntra. Sra. del Prado

**Fecha de inicio:** 04/07/2018

**Duración:** 20 meses

**Cuantía total:** 16.443 €

**12 Nombre del proyecto:** Nueva alimentación simbiótica en ovino de cepas autóctonas para producción quesera

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad/es financiadora/s:**

Baltasar Moralejo e Hijos SRL

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Fecha de inicio:** 01/07/2018

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 25.000 €

**13 Nombre del proyecto:** Estudio para la conservación de hortalizas

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Industrias y promociones alimenticias S.A.

**Fecha de inicio:** 18/04/2018

**Duración:** 12 meses

**Cuantía total:** 2.300 €



- 14** **Nombre del proyecto:** Pigmentación de queso  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Lácteas Flor de Burgos S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Fecha de inicio:** 11/04/2018 **Duración:** 1 año - 10 meses  
**Cuantía total:** 810 €
- 15** **Nombre del proyecto:** Cuantificación de maíz transgénico en muestras de maíz  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Merconidera S.L.  
**Fecha de inicio:** 10/04/2018 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 6.500 €
- 16** **Nombre del proyecto:** Estudios en razas de vacuno, caprino y ovino mantenidos con distintos tipos de alimentos  
**Nº de investigadores/as:** 13  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CICYTEX **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación  
**Fecha de inicio:** 06/03/2018 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 14.000 €
- 17** **Nombre del proyecto:** Innovación agroecológica de Extremadura  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Extremadura Sana S.L.  
**Fecha de inicio:** 01/01/2018 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 17.000 €
- 18** **Nombre del proyecto:** Innovación agroecológica de Extremadura  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Agrícola Ecológica de Extremadura **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Fecha de inicio:** 01/01/2018 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 4.000 €
- 19** **Nombre del proyecto:** Realización formativa dentro del proyecto "Evaluación de la calidad microbiológica y la vida útil de la Kombucha y sus beneficios como alimento"  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Kommvida Kombocha, S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Fecha de inicio:** 29/12/2017 **Duración:** 9 meses



**Cuantía total:** 4.050 €

- 20** **Nombre del proyecto:** Realización de actividad formativa dentro del proyecto "Mejora programa de limpieza y desinfección"  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Vegenat S.A  
**Fecha de inicio:** 26/12/2017 **Duración:** 9 meses  
**Cuantía total:** 4.050 €
- 21** **Nombre del proyecto:** Análisis e Informes Agroalimentarios  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Sociedad Cooperativa de Colonos de Gevora **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Fecha de inicio:** 07/06/2017 **Duración:** 4 años  
**Cuantía total:** 650 €
- 22** **Nombre del proyecto:** Aplicación de Metabolitos de levadura Nanocapsuladas para aromas en vino  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
López-Morena, S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Fecha de inicio:** 15/03/2017 **Duración:** 6 años  
**Cuantía total:** 120.000 €
- 23** **Nombre del proyecto:** Bioshelf-Life: Técnica de protección biomolecular en conservación de fruta  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
El Escobar, S.C.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Fecha de inicio:** 15/03/2017 **Duración:** 6 años  
**Cuantía total:** 120.000 €
- 24** **Nombre del proyecto:** Estudio de aminoácidos en tomates de diferentes variedades  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Conservas Vegetales Extremadura S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Fecha de inicio:** 07/03/2017 **Duración:** 4 meses  
**Cuantía total:** 0 €
- 25** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de estrategias de control de hongos productores de micotoxinas en la obtención de sémolas de maíz  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Mercoguardiana S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Fecha de inicio:** 01/02/2017**Duración:** 4 años**Cuantía total:** 25.000 €**26 Nombre del proyecto:** Control de Calidad en Cacahuete**Grado de contribución:** Investigador/a**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

Merconidera Logística, S.L.

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial**Fecha de inicio:** 24/10/2016**Duración:** 4 años**Cuantía total:** 3.215 €**27 Nombre del proyecto:** Reducción del dióxido de azufre en el proceso de vinificación**Grado de contribución:** Investigador/a**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

Bodegas BH, S.L.

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial**Fecha de inicio:** 30/06/2016**Duración:** 1 año - 1 mes**Cuantía total:** 28.000 €**28 Nombre del proyecto:** Análisis Sensorial de Muestras de la D.O.P. Pimentón de la Vera**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

Consejo Regulador de la D.O.P. Pimentón de la Vera

**Fecha de inicio:** 13/06/2016**Duración:** 1 año - 1 mes**Cuantía total:** 4.900 €**29 Nombre del proyecto:** Avances en técnicas de procesado del Pimentón de la Vera**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es participante/s:** CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA; Universidad de Extremadura**Entidad/es financiadora/s:**

CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España**Fecha de inicio:** 20/09/2015**Duración:** 4 años**Cuantía total:** 42.920 €**30 Nombre del proyecto:** Estudio de evolución de azúcares de plátano de Canarias**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es participante/s:** ASPROCAN; Universidad de Extremadura**Entidad/es financiadora/s:**



ASPROCAN

**Ciudad entidad financiadora:** Canarias, España**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial**Fecha de inicio:** 18/06/2015**Duración:** 6 meses**Cuantía total:** 2.310 €

**31 Nombre del proyecto:** Informe de nuevas oportunidades basadas en la inversión en I+D+i para la valorización de los residuos generados en la agroindustria

**Grado de contribución:** Investigador/a**Nº de investigadores/as:** 13**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA EN EXTREMADURA - FUNDECYT

**Fecha de inicio:** 30/05/2015**Duración:** 4 años**Cuantía total:** 9.917,36 €

**32 Nombre del proyecto:** Estudio sobre el consumo de pimentón secado al humo en Extremadura

**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es participante/s:** CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA; Universidad de Extremadura**Entidad/es financiadora/s:**

CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España**Fecha de inicio:** 25/04/2015**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 5.000 €

**33 Nombre del proyecto:** Caracterización, evaluación y selección de genotipos de cacahuete en base a criterios agronómicos y de calidad para su cultivo en Extremadura

**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es participante/s:** MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L; Universidad de Extremadura**Entidad/es financiadora/s:**

MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España**Fecha de inicio:** 2015**Duración:** 1 año - 9 meses**Cuantía total:** 25.000 €

**34 Nombre del proyecto:** Análisis de principios activos y parámetros de intereses en matrices agroalimentarias

**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León**Nº de investigadores/as:** 6



**Entidad/es participante/s:** Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico

**Ciudad entidad financiadora:** Villafranco del Guadiana, Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 31/10/2014

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 14.500 €

**35 Nombre del proyecto:** Subcontratación en el desarrollo del proyecto "investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Comercial de Ovinos S. COOP; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

Comercial de Ovinos S. COOP

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 15/10/2014

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 4.000 €

**36 Nombre del proyecto:** Subcontratación en el desarrollo del proyecto "investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** DIJARDIN PROYECTOS Y OBRAS SL; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

DIJARDIN PROYECTOS Y OBRAS SL

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 15/10/2014

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 4.000 €

**37 Nombre del proyecto:** Subcontratación en el desarrollo del proyecto "investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** PRONAT SC; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

PRONAT SC

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 15/10/2014

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 4.000 €



- 38 Nombre del proyecto:** Subcontratación en el desarrollo del proyecto "investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** TROIL VEGAS ALTAS, SOC COOP.; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:** TROIL VEGAS ALTAS, SOC COOP.  
**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España  
**Fecha de inicio:** 15/10/2014 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 4.000 €
- 39 Nombre del proyecto:** Subcontratación en el desarrollo del proyecto "investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** Transformaciones Inoxidables de Badajoz SL; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:** Transformaciones Inoxidables de Badajoz SL  
**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España  
**Fecha de inicio:** 15/10/2014 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 4.000 €
- 40 Nombre del proyecto:** CUANTIFICACIÓN DE MAIZ TRANSGÉNICO EN MUESTRAS DE MAIZ  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:** MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España  
**Fecha de inicio:** 10/07/2013 **Duración:** 4 años  
**Cuantía total:** 22.580 €
- 41 Nombre del proyecto:** Desarrollo del proyecto "proceso y prototipo para elaborar un nuevo embutido crudo-curado a partir de carne fresca  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** INDUSTRIES FAC; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:** INDUSTRIES FAC



**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 01/06/2013

**Duración:** 1 año - 8 meses

**Cuantía total:** 1.000 €

- 42** **Nombre del proyecto:** Desarrollo del proyecto "proceso y prototipo para elaborar un nuevo embutido crudo-curado a partir de carne fresca  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** JAMON Y SALUD, S.A.; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:** JAMON Y SALUD, S.A.  
**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España  
**Fecha de inicio:** 01/06/2013 **Duración:** 1 año - 8 meses  
**Cuantía total:** 3.000 €
- 43** **Nombre del proyecto:** Estudios de Calidad Microbiológica en Fruta  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** SOCIEDAD COOPERATIVA DE REGANTES DE EXTREMADURA; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:** SOCIEDAD COOPERATIVA DE REGANTES DE EXTREMADURA  
**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España  
**Fecha de inicio:** 10/10/2011 **Duración:** 2 meses  
**Cuantía total:** 730 €
- 44** **Nombre del proyecto:** Análisis sensorial de muestras de Pimentón de la Vera  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:** CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA  
**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España  
**Fecha de inicio:** 22/06/2011 **Duración:** 5 años  
**Cuantía total:** 7.768,04 €
- 45** **Nombre del proyecto:** Realización de estudios sobre la adaptación de las técnicas de cultivo del pimiento para pimentón en la comarca de la Vera a las exigencias de la recolección mecanizada  
**Grado de contribución:** Investigador/a



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Sociedad de Gestión Publica de Extremadura; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

Sociedad de Gestión Publica de Extremadura

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 17/05/2011

**Duración:** 6 meses

**Cuantía total:** 25.423,73 €

**46 Nombre del proyecto:** Desarrollo y puesta a punto de un sistema adecuado para eliminar el ácaro del jamón Ibérico

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** JAMON Y SALUD, S.A.; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

JAMON Y SALUD, S.A.

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 12/07/2010

**Duración:** 2 años - 8 meses

**Cuantía total:** 5.000 €

**47 Nombre del proyecto:** Estudio de los parámetros de calidad que caracterizan al pimentón de la Vera

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 04/06/2010

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 13.225,08 €

**48 Nombre del proyecto:** Análisis de principios activos y parámetros de intereses en matrices agroalimentarias

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico

**Ciudad entidad financiadora:** Villafraanco del Gadiana, Extremadura, España



**Fecha de inicio:** 04/01/2010

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 69.450 €

- 49 Nombre del proyecto:** Puesta a punto de un procedimiento de análisis para la cuantificación de trigo blando (*Triticum aestivum*) en trigos y sémolas de trigo duro (*Triticum durum*)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:** MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España  
**Fecha de inicio:** 26/03/2009 **Duración:** 6 años  
**Cuantía total:** 7.125 €
- 50 Nombre del proyecto:** CUANTIFICACIÓN DE MAIZ TRANSGÉNICO EN MUESTRAS DE MAIZ  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:** MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España  
**Fecha de inicio:** 2009 **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 10.960 €
- 51 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE DE LOS CABRITOS DE LAS RAZAS EXTREMEÑAS RETINTA Y VERATA  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO CAPRINO DE LA RAZA RETINTA EXTREMEÑA; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:** ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO CAPRINO DE LA RAZA RETINTA EXTREMEÑA  
**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España  
**Fecha de inicio:** 2009 **Duración:** 2 años - 3 meses  
**Cuantía total:** 14.250 €
- 52 Nombre del proyecto:** Puesta a punto de un procedimiento de análisis para la cuantificación de trigo blando (*Triticum aestivum*) en trigos y sémolas de trigo duro (*Triticum durum*)  
**Grado de contribución:** Investigador/a



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 2009

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 5.925 €

**53 Nombre del proyecto:** “Caracterización de las variedades de cardo (*Cynara Cardunculus* L.) y su uso como cuajo vegetal en el proceso de elaboración de la torta del casar”

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura; consejo regulador de la denominación de origen protegida torta del casar (D.O.P.)

**Entidad/es financiadora/s:**

Consejo regulador de la denominación de origen protegida torta del casar (D.O.P.)

**Fecha de inicio:** 2009

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 2.000 €

**54 Nombre del proyecto:** DETERMINACIÓN DE ARTEMISININA EN EXTRACTOS DE *Artemisa vulgaris*

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX); Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro de I+D (CTAEX)

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 03/06/2008

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 6.460 €

**55 Nombre del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE UN NUEVO EMBUTIDO DE CERDO IBERICO FUNCIONAL APLICANDO UN CULTIVO INICIADOR AUTÓCTONO Y LA PROTEASA EPg222

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** CÁRDENO SA; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

CÁRDENO SA

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España



**Fecha de inicio:** 2008  
**Cuantía total:** 13.000 €

**Duración:** 2 años

**56 Nombre del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE UN NUEVO EMBUTIDO DE CERDO IBERICO FUNCIONAL APLICANDO UN CULTIVO INICIADOR AUTÓCTONO Y LA PROTEASA EPg222

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** MAFRESA EL IBERICO DE CONFIANZA, S.L.; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

MAFRESA EL IBERICO DE CONFIANZA, S.L.

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 2008

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 13.000 €

**57 Nombre del proyecto:** DISEÑO DE MÉTODOS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE VARIEDADES DE CEBOLLAS CON DIFERENTE APTITUD TECNOLÓGICA EN EL PROCESO DE DESHIDRATACIÓN

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alberto Martín González; María José Benito Bernaldez; M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** INEASA; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

INEASA

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 2007

**Duración:** 2 años - 6 meses

**Cuantía total:** 12.000 €

**58 Nombre del proyecto:** Mejora de la producción de productos cárnicos crudos curados extremeños mediante la utilización de cultivos iniciadores autóctonos y la proteasa EPG222

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernaldez; Francisco Perez Nevado

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** Mafresa SL; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

Junta Extremadura

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Ciudad entidad financiadora:** Merida, Extremadura, España

Mafresa SL

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Fregenal de la Sierra, Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 2007

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 101.000 €

**59 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DEL CULTIVO INICIADOR Y EL ENZIMA EPg222 APLICADOS EN EL PDT05A037 PARA LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS TRADICIONALES EXTREMEÑOS

**Grado de contribución:** Investigador/a



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María José Benito Bernaldez; M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** MAFRESA EL IBERICO DE CONFIANZA, S.L.; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

MAFRESA EL IBERICO DE CONFIANZA, S.L.

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 2007

**Duración:** 2 años - 6 meses

**Cuantía total:** 6.380 €

**60 Nombre del proyecto:** Aplicación de las técnicas de ácidos nucleicos, perfil de proteínas y análisis sensorial, a la detección de mezclas de variedades de pimiento en la elaboración de Pimentón de la Vera con Denominación de Origen Protegida

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Teresa Bartolomé García; M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernaldez; Francisco Perez Nevado

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura; Unión de productores de Pimentón, sociedad cooperativa"

**Entidad/es financiadora/s:**

Unión de productores de Pimentón, sociedad cooperativa"

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Jaraíz de la Vera, Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 2006

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 6.500 €

**61 Nombre del proyecto:** Mejora de la producción de productos cárnicos crudos curados extremeños mediante la utilización de cultivos iniciadores autóctonos y la proteasa EPG222

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernaldez; Francisco Perez Nevado

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** Consejo regulador de la denominación de origen protegida torta del casar (D.O.P.); Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

Consejo regulador de la denominación de origen protegida torta del casar (D.O.P.)

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Casar de Cáceres, Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 2006

**Duración:** 2 años - 4 meses

**Cuantía total:** 14.300 €

**62 Nombre del proyecto:** Detección del fraude producido por la adulteración del Pimentón de la Vera amparado por la D.O. con otros pimentones

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España**Fecha de inicio:** 06/04/2001**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 10.362 €

**63 Nombre del proyecto:** ESTUDIOS ANALÍTICOS REQUERIDOS PARA LA DETERMINACIÓN DE DIVERSOS PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS Y NUTRICIONALES EN MUESTRAS DE LA PROPIA EMPRESA

**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernaldez; Francisco Perez Nevado**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es participante/s:** AGRODELTA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, LDA; UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA**Entidad/es financiadora/s:**AGRODELTA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, LDA. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial**Ciudad entidad financiadora:** Campo Maior, Alentejo, Portugal**Fecha de inicio:** 2001**Cuantía total:** 23.713,05 €

**64 Nombre del proyecto:** REALIZACIÓN DE ESTUDIOS ANALÍTICOS

**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernaldez; Francisco Perez Nevado**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es participante/s:** J. S. NABEIRO, LDA; Universidad de Extremadura**Entidad/es financiadora/s:**

J. S. NABEIRO, LDA

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial**Ciudad entidad financiadora:** Campo Maior, Alentejo, Portugal**Fecha de inicio:** 2001**Cuantía total:** 5.721,64 €



## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

**Índice H:** 29

**Fecha de aplicación:** 25/04/2022

**Fuente de Índice H:** SCOPUS

### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Merchán, A. V.,; Ruiz-Moyano, S.,; Hernández, M. V.; Benito, M. J.; Aranda, E.; Rodríguez, A.; Martín, A.. Characterization of autochthonal yeasts isolated from Spanish soft raw ewe milk protected designation of origin cheeses for technological application. *Journal of Dairy Science*. 105 - 4, pp. 2931 - 2947. Elsevier, 2022.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Galván, A. I.,; de Guía Córdoba, M.; Rodríguez, A.; Martín, A.,; López-Corrales, M.,; Ruiz-Moyano, S.; Serradilla, M. J.. Evaluation of fungal hazards associated with dried fig processing. *International Journal of Food Microbiology*. pp. 109541. Elsevier, 2022.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** Crespo A.; Jiménez A.; Ruiz-Moyano S.; Merchán A.V.; Galván A.I.; Benito M.J.; Martín A.. Low-frequency ultrasound as a tool for quality control of soft-bodied raw ewe's milk cheeses. *Food Control*. 131, pp. 108405. Elsevier, 2022.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 4** Lachtar, D.,; Zaouay, F.,; Pereira, C.,; Martín, A.,; Ben Abda, J.; Mars, M.. Physicochemical and sensory quality of dried figs (*Ficus carica* L.) as affected by drying method and variety. *Journal of Food Processing and Preservation*. 46 - 3, pp. e16379. Wiley-Blackwell, 2022.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** Casquete, R.; Benito, M.J.; Pérez-Navado, F.; Martínez, A.; Martín, A.; Córdoba, M.G.. Addition of grape skin and stems extracts in wines during the storage to reduce the sulfur dioxide: Impact on red wine quality. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 18 - 5, pp. 1 - 14. 2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6** Coletto, J.M.; Martín, A.,; Horrillo, A.,; Mesías, F.J.; Velázquez, R.. An approach to the consumption of smoked paprika in Spain and its impact on the intake of polycyclic aromatic hydrocarbons. *Foods*. 10 - 5, pp. 973. MDPI, 2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 5 **Autor de correspondencia:** No
- 7** Hernández, A.; Ruiz Moyano, S.; Galván, A.I.; Merchán, A.V.; Pérez Navado, F.; Aranda, E.; Serradilla, M.J.; Córdoba, M.G.; Martín A. Anti-fungal activity of phenolic sweet orange peel extract for controlling fungi responsible for post-harvest fruit decay. *Fungal Biology*. 125 - 2, pp. 143 - 152. Elsevier, 2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 8** Rivas M.Á.; Casquete R.; Córdoba M.G.; Ruíz-Moyano S.; Benito M.J.; Pérez-Nevado F.; Martín A.. Chemical composition and functional properties of dietary fibre concentrates from winemaking by-products: Skins, stems and lees. *Foods*. 10 - 7, pp. 1510. MDPI, 2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 9** Rivera-Martin A; Reynolds-Marzal D.; Martin A.; Velazquez R.; Poblaciones M.J.. Combined foliar zinc and nitrogen application in broccoli (*Brassica oleracea* var. *italica* L.): Effects on growth, nutrient bioaccumulation, and bioactive compounds. *Agronomy*. 11 - 3, pp. 548. MDPI, 2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 10** Mesías F.J.; Martín A.; Hernández A.. Consumers' growing appetite for natural foods: Perceptions towards the use of natural preservatives in fresh fruit. *Food Research International*. 150, pp. 110749. Elsevier, 2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 11** Casquete, R.; Benito, M.J.; Aranda, E.; Martín, A.; Hernández, A.; Córdoba, M.D.G.. Cyclopiazonic acid gene expression as strategy to minimizing mycotoxin contamination in cheese. *Fungal Biology*. 125 - 2, pp. 160 - 165. Elsevier, 2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 12** Galván, A.I.; Rodríguez, A.; Martín, A.; Serradilla, M.J.; Martínez-Dorado, A.; Córdoba, M.G.. Effect of Temperature during Drying and Storage of Dried Figs on Growth, Gene Expression and Aflatoxin Production. *Toxins*. 13 - 2, pp. on line. MDPI, 2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 13** Casquete, R.; Velazquez, R.; Hernandez, A.; de Guia Cordoba, M.; Aranda, E; Bartolome, T.; Martin, A.. Evaluation of the quality and shelf-life of cayenne (*Capsicum* spp.). *LWT*,. 145 - 111338, Elsevier, 2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 14** Solomando, J.C.; Antequera, T.; Martín, A.; Perez-Palacios, T.. Fish oil microcapsules as omega-3 enrichment strategy: Changes in volatile compounds of meat products during storage and cooking. *Foods*. 10 - 4, pp. 745. 2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 15** Rivas, M.Á.; Casquete, R.; de Guía Córdoba, M.; Benito, M.J.; Hernández, A; Ruiz-Moyano, S.; Martín, A.. Functional properties of extracts and residual dietary fibre from pomegranate (*Punica granatum* L.) peel obtained with different supercritical fluid conditions. *LWT*. 145 - 111305, Elsevier, 2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 16** Serradilla M.J.; Moraga C.; Ruiz-Moyano S.; Tejero P.; Córdoba M.G.; Martín A.; Hernández A.. Identification of the causal agent of aqueous spot disease of sweet cherries (*Prunus avium* L.) from the jerte valley (Cáceres, Spain). *Foods*. 10 - 10, pp. 2281. MDPI, 2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 17** Rivas M.Á.; Benito M.J.; Ruíz-Moyano S.; Martín A.; Córdoba M.G.; Merchán A.V.; Casquete R.. Improving the viability and metabolism of intestinal probiotic bacteria using fibre obtained from vegetable by-products. *Foods*. 10 - 9, pp. 2113. MDPI, 2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No



- 18** Tejero P.; Martín A.; Rodríguez A.; Galván A.I.; Ruiz-Moyano S.; Hernández A.. In vitro biological control of aspergillus flavus by hanseniaspora opuntiae I479 and hanseniaspora uvarum I793, producers of antifungal volatile organic compounds. *Toxins*. 13 - 9, pp. 663. MDPI, 2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 19** Rivas M.A.; Casquete R.; Martín A.; Córdoba M.G.; Aranda E.; Benito M.J.. Strategies to increase the biological and biotechnological value of polysaccharides from agricultural waste for application in healthy nutrition. *International Journal of Environmental Research and Public Health*,. 18 - 11, pp. 5937. MDPI, 2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 6 **Autor de correspondencia:** No
- 20** Crespo, A.; Martín, A; Ruiz-Moyano, S; Benito, MJ; Rufo, M; Paniagua, JM; Jimenez, A. Application of ultrasound for quality control of Torta del Casar cheese ripening. *Journal Dairy Science*. 103, pp. 8808 - 8821. American Dairy Science Association, 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 21** Solomando, JC; Antequera, T; Martín, A; Perez-Palacios, T. Effect of Omega-3 Microcapsules Addition on the Profile of Volatile Compounds in Enriched Dry-Cured and Cooked Sausages. *Food*. 9 - 1683, MDPI, 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 22** Pereira, C; Martín, A; López-Corrales, M; Córdoba, MG; Galván, AI; Serradilla, MJ. Evaluation of the Physicochemical and Sensory Characteristics of Dierent Fig Cultivars for the Fresh Fruit Market. *Foods*. 9 - 619, pp. foods9050619. MDPI, 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 23** Ruiz Moyano, S; Hernandez, A; Galván, AI; Córdoba, MG; Casquete, R.; Serradilla, MJ; Martín, A.. Selection and application of antifungal VOCs-producing yeasts as biocontrol agents of grey mould in fruits. *Food Microbiology*. 92 - 103556, pp. 1 - 10. Elsevier, 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** Casquete, R.; Benito, M.J.; Aranda, E.; Martín, A.; Hernández, A.; Córdoba, M.D.G.. Cyclopiazonic acid gene expression as strategy to minimizing mycotoxin contamination in cheese. *Fungal Biology*. In Press, Elsevier, 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 25** Casquete, R.; Merchán, A; Ruiz Moyano, S; Córdoba; MG; Hernández, A; Aranda, E; Martín, A; Nevado Perez, F; Pereira, C; Benito, MJ. Efecto del envasado de carne de cabrito en atmósferas modificadas con CO2 sobre desarrollo microbiano. *Eurocarne*. Ene-Feb, pp. 53 - 60. *Estrategias Alimentarias*, 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** Velázquez, R.; Casquete, R.; Hernández, A.; Martín, A.; Córdoba, M.G.; Coletto, J.M.; Bartolomé, T.. Effect of plant density and harvesting type on yield and quality of fresh and dried peppers and paprika. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 99, pp. 400 - 408. Wiley-Blackwell, 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 27** Casquete, R; Benito, MJ; Aranda, E; Martín, A; Ruiz-Moyano, S; Córdoba, MG. Gene expression of *Aspergillus flavus* strains on a cheese model system to control the aflatoxin production. *Journal of Dairy Science*. 102, pp. 7765 - 7772. Elsevier, 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 28** Pereira, C; Córdoba, M.D.G.; Aranda, E.; Hernández, A.; Velázquez, R; Bartolomé, T.; Martín, A.. Type of paprika as a critical quality factor in Iberian chorizo sausage manufacture. *CYTA - Journal of Food*. 17, pp. 907 - 916. Taylor & Francis Online, 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 29** Villalobos, M.C.; Serradilla, M.J.; Martín, A.; Ruíz-Moyano, S; Casquete, R.; Hernández, A.; Córdoba, M.G.. Use of efficient drying methods to improve the safety and quality of dried fig. *Journal of Food Processing and Preservation*. 43, pp. e1385. Wiley-Blackwell, 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 30** Ripoll, G.; Córdoba, M.G; Alcalde, M.J.; Martín, A; Argüello, A; Casquete, R.; Panea, B. Volatile organic compounds and consumer preference for meat from suckling goat kids raised with natural or replacers milk. *Italian Journal of Animal Science*. 18, pp. 1259 - 1270. Taylor & Francis, 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 31** María del C. Villalobos; Manuel J Serradilla; Alberto Martín; Emilio Aranda; Margarita Lopez-Corrales; María de G Córdoba. Influence of modified atmosphere packaging (MAP) on aroma quality of figs (*Ficus carica* L.). *Postharvest Biology and Technology*. 136, pp. 145 - 151. Elsevier, 2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 32** Rocio Casquete Palencia; Maria J Benito; María de G Córdoba; Santiago Ruiz-Moyano; Ana I Galván; Alberto Martín González. Physicochemical factors affecting the growth and mycotoxin production of *Penicillium* strains in a synthetic cheese medium. *LWT - Food Science and Technology*. 89, pp. 179 - 185. Elsevier, 2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 33** Villalobos, M.C.; Serradilla, M.J.; Ruiz-Moyano, S.; Martín, A.; López-Corrales, M; Córdoba, M.G. Postharvest application of 1-methylcyclopropene (1-MCP) for preservation of 'Albacor' figs (*Ficus carica* L.). *Acta Horticulturae*. 1194 - 4, pp. 853 - 859. International Society for Horticultural Science, 2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 34** Hernández, A.; Pérez-Navado, F.; Ruiz-Moyano, S.; Serradilla, M.J.; Villalobos, M.C.; Martín, A; Córdoba, M.G. Spoilage yeasts: What are the sources of contamination of foods and beverages?. *International Journal of Food Microbiology*. 286, pp. 98 - 110. Elsevier, 2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 35** Elia Carrizosa; María José Benito Bernaldez; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Alejandro Hernández León; María del Carmen Villalobos; Alberto Martín González; María de Guía Córdoba Ramos. Bacterial communities of fresh goat meat packaged in modified atmosphere. *Food Microbiology*. 65, pp. 57 - 63. Elsevier, 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 36** María del Carmen Villalobos; Manuel J Serradilla Sánchez; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; María de Guía Córdoba Ramos. Characterization of microbial population of breba and main crops (*Ficus carica*) during cold storage: Influence of passive modified atmospheres (MAP) and antimicrobial extract application. *Food Microbiology*. 63 - 1, pp. 35 - 46. Elsevier, 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 37** Cristina Pereira; Manuel J. Serradilla; Fernando Pérez-Gragera; Alberto Martín; María C. Villalobos; Margarita López-Corrales. Evaluation of agronomic and fruit quality traits of fig tree varieties (*Ficus carica* L.) grown in Mediterranean conditions. *Spanish Journal of Agricultural Research*. 15 - 3, INIA, 2017.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 38** Alberto Martín; Alejandro Hernández; Emilio Aranda; Rocio Casquete; Rocio Velazquez; Teresa Bartolome; María de Guía Córdoba. Impact of volatile composition on the sensorial attributes of dried paprikas. *Food Research International*. 100, pp. 691 - 697. Elsevier, 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 39** Cristina Pereira; Magarita López Corrales; Manuel J Serradilla; María del Carmen Villalobos; Santiago Ruiz Moyano; Alberto Martín. Influence of ripening stage on bioactive compounds and antioxidant activity in nine fig (*Ficus carica* L.) varieties grown in Extremadura, Spain. *Journal of Food Composition and Analysis*. 64, pp. 203 - 212. 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 40** Rocio Casquete; Alicia Rodriguez; Alejandro Hernandez; Alberto Martín; Teresa Bartolome; Juan Jose Córdoba; María de Guía Córdoba. Occurrence of Toxigenic Fungi and Mycotoxins during Smoked Paprika Production. *Journal of Food Protection*. 80, pp. 2068 - 2077. 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 41** Cristina Pereira; Margarita López Corrales; Alberto Martín González; María del Carmen Villalobos; María de Guía Córdoba Ramos; Manuel Joaquín Serradilla. Physicochemical and nutritional characterization of brebas for fresh consumption from nine fig varieties (*Ficus carica* L.) grown in Extremadura (Spain). *Journal of Food Quality*. pp. 6302109. Wiley-Blackwell, 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 42** Rocio Casquete; Maria Jose Benito; Maria de Guia Cordoba; Santiago Ruiz-Moyano; Alberto Martin. The growth and aflatoxin production of *Aspergillus flavus* strains on a cheese model system are influenced by physicochemical factors. *Journal of Dairy Science*. 100 - 9, pp. 6987 - 6996. Elsevier, 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 43** María del Carmen Villalobos; Manuel Joaquín Serradilla; Alberto Martín; Elena Ordiales; Santiago Ruiz-Moyano; María de Guía Córdoba. Antioxidant and antimicrobial activity of natural phenolic extract from defatted soybean flour by-product for stone fruit postharvest application. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. John Wiley and Sons Ltd, 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 44** Elena Ordiales; Alberto Martín; María José Benito; Santiago Ruiz-Moyano; Gustavo Gallardo; María de Guía Córdoba. Characterisation of the vegetable rennets used for 'Torta del Casar' cheesemaking by a protein profile method. *International Journal of Dairy Technology*. 69 - 2, pp. 272 - 281. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 45** María del Carmen Villalobos Rivera; Manuel Joaquín Serradilla; Alberto Martín González; Cristina Pereira; Margarita López Corrales; María de Guía Córdoba Ramos. Evaluation of different drying systems as an alternative to sun drying for figs (*Ficus carica* L). *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 36, pp. 156 - 165. Elsevier, 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 46** Margarita Fernández; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Rocio Casquete Palencia; Juan José Córdoba Ramos; María de Guía Córdoba Ramos. Influence of starter culture and a protease on the generation of ACE-inhibitory and antioxidant bioactive nitrogen compounds in Iberian dry-fermented sausage “salchichón”. *Heliyon*. 2 - 3, 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 47** Margarita Fernández; Alberto Martín; María José Benito; Rocio Casquete; Isidra Recio; María de Guía Córdoba Ramos. Influence of starter cultures on the generation of antioxidant nitrogen compounds in Iberian dry-fermented sausages. *International Journal of Food Science and Technology*. In press, 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 48** Margarita Fernández; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. Potential antimicrobial and antiproliferative activities of autochthonous starter cultures and protease EPg222 in dry-fermented sausages. *Food & Function*. 7, pp. 2320 - 2330. Royal Society of Chemistry, 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 49** María del Carmen Villalobos; Manuel Joaquín Serradilla; Alberto Martín; Margarita López-Corrales; Cristina Pereira; María de Guía Córdoba. Preservation of different fig cultivars (*Ficus carica* L.) under modified atmosphere packaging during cold storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 96 - 6, pp. 2103 - 2115. John Wiley and Sons Ltd, 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 50** María del Carmen Villalobos; Manuel Joaquín Serradilla; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; Cristina Pereira; María de Guía Córdoba. Synergism of defatted soybean meal extract and modified atmosphere packaging to preserve the quality of figs (*Ficus carica* L.). *Postharvest Biology and Technology*. 111, pp. 264 - 273. Elsevier, 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 51** Cristina Pereira; Manuel Joaquín Serradilla; Fernando Pérez- Gragera; Alberto Martín; María del Carmen Villalobos; Margarita López- Corrales. Variedades de higuera interesantes para el consumo en fresco. *HORTICULTURA*. Septiembre, pp. 28 - 34. Interempresas, 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 52** Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; María del Carmen Villalobos Rivera; Calle, A.; Manuel Joaquín Serradilla; María de Guía Córdoba Ramos; Alejandro Hernández León. Yeasts isolated from figs (*Ficus carica* L.) as biocontrol agents of postharvest fruit diseases. *Food Microbiology*. 57, pp. 45 - 53. Elsevier, 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 53** Cristina Pereira; Manuel Joaquín Serradilla; Alberto Martín González; María del Carmen Villalobos; Fernando Pérez-Gregera; Margarita López Corrales. Agronomic behaviour and quality of six fig cultivars for fresh consumption. *Scientia Horticulturae*. 185, pp. 121 - 128. Elsevier, 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 54** Elena Ordiales; Margarita Fernández; María José Benito; Alejandro Hernández; Alberto Martín; María de Guía Córdoba. Differentiation of Wild Cardoon Quality Used in the Elaboration of Traditional Cheeses by DNA Typing Analytical Method. *Food Analytical Methods*. 8 - 1, pp. 7 - 17. Springer, 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 55** María de Carmen Villalobos; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; Martín, E; María de Guía Córdoba; Manuel Joaquín Serradilla. Effect of modified atmosphere packaging on the antioxidant activity and total phenolic content in 'Albacor' figs. *Acta Horticulturae*. 1079, pp. 573 - 579. International Society for Horticultural Science, 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 56** María de Guía Córdoba; Rocío Casquete; Castro, S.M.; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; Saraiva, J.A.; Paula Texeira. Evaluation of the effect of high pressure on total phenolic content, antioxidant and antimicrobial activity of citrus peels. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 31, pp. 37 - 44. Elsevier, 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 57** Gustavo Gallardo Broncano; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Alejandro Hernández León; María José Benito Bernaldez; María de Guía Córdoba Ramos; Francisco Pérez Nevado; Alberto Martín González. Application of ISSR-PCR for rapid strain typing of *Debaryomyces hansenii* isolated from dry-cured Iberian ham. *Food Microbiology*. 42, pp. 205 - 211. Elsevier, 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 58** Victoria Bernaldez; Alicia Rodríguez; Alberto Martín González; Daniel Lozano; Juan José Córdoba Ramos. Development of a multiplex qPCR method for simultaneous quantification in dry-cured ham of an antifungal-peptide *Penicillium chrysogenum* strain used as protective culture and aflatoxin-producing moulds. *Food Control*. 1 - 36, pp. 257 - 265. Elsevier, 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 59** Elena Ordiales; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Margarita Fernández García; Rocío Casquete Palencia; María de Guía Córdoba Ramos. Influence of the technological properties of vegetable rennet (*Cynara cardunculus*) on the physicochemical, sensory and rheological characteristics of 'Torta del Casar' cheese. *International Journal of Dairy Technology*. 67 - 3, pp. 204 - 209. Blackwell Publishing, 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 60** Rocío Velázquez; Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín González; Gustavo Gallardo Broncano; Teresa Bartolomé García; María de Guía Córdoba Ramos. Quality assessment of commercial paprikas. *International Journal of Food Science and Technology*. 49, pp. 830 - 839. Blackwell Publishing, 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 61** María del Carmen Villalobos; Manuel Joaquín Serradilla; Alberto Martín González; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Cristina Pereira; María de Guía Córdoba Ramos. Use of equilibrium modified atmosphere packaging for preservation of 'San Antonio' and 'Banane' breba crops (*Ficus carica* L.). *Postharvest Biology and Technology*. 98, pp. 14 - 22. Elsevier, 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 62** Elena Ordiales Rey; María José Benito Bernálte; Alberto Martín González; Rocío Casquete Palencia; Manuel Serradilla Sánchez; María de Guía Córdoba Ramos. Bacterial communities of the traditional raw ewe's milk cheese "Torta del Casar" made without the addition of a starter. *Food Control*. 33, pp. 448 - 454. Elsevier, 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 63** María del Mar Roldán; Teresa Antequera Rojas; Alberto Martín González; Ana I Mayoral; Jorge Ruiz Carrascal. Effect of different temperature-time combinations on physicochemical, microbiological, textural and structural features of sous-vide cooked lamb loins. *Meat Science*. 93, pp. 572 - 578. Elsevier, 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 64** Elena Ordiales Rey; Alberto María José Martín Benito Bernálte; Alberto Martín González; Margarita Fernández; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. Proteolytic effect of *Cynara cardunculus* rennet for use in the elaboration of 'Torta del Casar' cheese. *Journal of Dairy Research*. 4 - 80, pp. 429 - 438. American Dairy Science Association, 2013.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 65** Elena Ordiales Rey; Alberto Martín González; María José Benito Bernálte; Alejandro Hernández León; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; María de Guía Córdoba Ramos. Role of the microbial population on the flavor of soft-bodied cheese Torta del Casar. *Journal of Dairy Science*. 9 - 96, pp. 5477 - 5486. American Dairy Science Association, 2013.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 66** Manuel Serradilla Sánchez; María del Carmen Villalobos; Alejandro Hernández León; Alberto Martín González; Mercedes Lozano; María de Guía Córdoba Ramos. Study of microbiological quality of controlled atmosphere packaged 'Ambrunes' sweet cherries and subsequent shelf-life. *International Journal of Food Microbiology*. 166, pp. 85 - 92. Elsevier, 2013.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 67** Rocio Casquete Palencia; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Francisco Pérez Nevado; María de Guía Córdoba Ramos. Comparison of the effects of a commercial and an autochthonous *Pediococcus acidilactici* and *Staphylococcus vitulus* starter culture on the sensory and safety properties of a traditional Iberian dry-fermented sausage "salchichón". *International Journal of Food Science and Technology*. 47, pp. 1011 - 1019. Wiley-Blackwell, 2012.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 68** María Isabel Luque; Alicia Rodríguez Jiménez; María Jesús Andrade; Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos. Development of a pcr protocol to detect aflatoxigenic molds in food products. *Journal of Food Protection*. 75, pp. 85 - 94. International Association for Food Protection (IAFP), 2012.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 69** Alicia Rodríguez Jiménez; María del Mar Rodríguez Jovita; Alberto Martín González; Felix Nuñez Breña; Juan José Córdoba Ramos. Evaluation of hazard of aflatoxin B1, ochratoxin A and patulin production in dry-cured ham and early detection of producing moulds by qPCR. *Food Control*. 27, pp. 118 - 126. Elsevier, 2012.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 70** Rocio Casquete Palencia; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Emilio Aranda Medina; María de Guía Córdoba Ramos. Microbiological quality of salchichón and chorizo, traditional Iberian dry-fermented sausages from two different industries, inoculated with autochthonous starter cultures. *Food Control*. 24, pp. 191 - 198. Elsevier, 2012.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 71** Manuel Serradilla Sánchez; Alberto Martín González; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alejandro Hernández León; Margarita López-Corrales; María de Guía Córdoba Ramos. Physicochemical and sensorial characterisation of four sweet cherry cultivars grown in Jerte Valley (Spain). *Food Chemistry*. 133, pp. 1551 - 1559. Elsevier, 2012.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 72** Alicia Rodríguez Jiménez; María del Mar Rodríguez Jovita; Alberto Martín González; Josué Delgado; Juan José Córdoba Ramos. Presence of ochratoxin A on the surface of dry-cured Iberian ham after initial fungal growth in the drying stage. *Meat Science*. 92, pp. 728 - 734. Elsevier, 2012.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 73** Alicia Rodríguez Jiménez; María del Mar Rodríguez Jovita; María Isabel Luque; Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos. Real-time PCR assays for detection and quantification of aflatoxin-producing molds in foods. *Food Microbiology*. 31, pp. 89 - 99. Elsevier, 2012.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista



- 74** Manuel Serradilla Sánchez; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Rocio Casquete Palencia; Margarita López-Corrales; María de Guía Córdoba Ramos. Study of microbiological quality of 'ambrunés' sweet cherry during postharvest storage. *Acta Horticulturae*. 1, pp. 401 - 404. International Society for Horticultural Science (ISHS), 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 75** Elena Ordiales Rey; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Alejandro Hernández León; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Margarita López-Corrales; María de Guía Córdoba Ramos. Technological characterisation by free zone capillary electrophoresis (FCZE) of the vegetable rennet (*Cynara cardunculus*) used in "torta del Casar" cheese-making. *Food Chemistry*. 133, pp. 227 - 235. Elsevier, 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 76** Rocio Casquete Palencia; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Emilio Aranda Medina; María de Guía Córdoba Ramos. Use of autochthonous *Pediococcus acidilactici* and *Staphylococcus vitulus* starter cultures in the production of "chorizo" in 2 different traditional industries. *Journal of Food Science*. 77, pp. 70 - 79. Wiley-Blackwell, 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 77** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Alejandro Hernández León; Rocio Casquete Palencia; María de Guía Córdoba Ramos. Application of *Lactobacillus fermentum* HL57 and *Pediococcus acidilactici* SP979 as potential probiotics in the manufacture of traditional Iberian dry-fermented sausages. *Food Microbiology*. 28, pp. 839 - 847. Elsevier, 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 78** Francisco Pérez Nevado; Emilio Aranda Medina; Manuel Serradilla Sánchez; María de José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. DESARROLLO DE UN SISTEMA APPCC EN UNA INDUSTRIA ARTESANA DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA. *Alimentaria*. 420, pp. 92 - 100. EYPASA, 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 79** Rocio Casquete Palencia; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. Effect of autochthonous starter cultures in the production of "salchichón", a traditional Iberian dry-fermented sausage, with different ripening processes. *LWT - Food Science and Technology*. 44, pp. 1562 - 1571. Elsevier, 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 80** Rocio Casquete Palencia; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Francisco Pérez Nevado; María de Guía Córdoba Ramos. Impact of Pre-Selected Autochthonous Starter Cultures on the Flavor Quality of Iberian Dry-Fermented "Salchichón" Sausage with Different Ripening Processes. *Journal of Food Science*. 76, pp. 535 - 544. Wiley-Blackwell, 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 81** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Rocio Casquete Palencia; María de Guía Córdoba Ramos. Implantation Ability of the Potential Probiotic Strain, *Lactobacillus reuteri* PL519, in "Salchichón," a Traditional Iberian Dry Fermented Sausage. *Journal of Food Science*. 76, pp. 268 - 275. Wiley-Blackwell, 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 82** Rocio Casquete Palencia; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Juan José Córdoba Ramos; María de Guía Córdoba Ramos. Role of an autochthonous starter culture and the protease EPg222 on the sensory and safety properties of a traditional Iberian dry-fermented sausage "salchichón". *Food Microbiology*. 28, pp. 1432 - 1440. Elsevier, 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 83** Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Juan José Córdoba Ramos; María de Guía Córdoba Ramos. Characterization by volatile compounds of microbial deep spoilage in Iberian dry cured ham. *Journal of Food Science*. 75, pp. 360 - 365. Wiley-Blackwell, 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 84** Manuel Serradilla Sánchez; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Margarita Lopez-Corrales; Mercedes Lozano; María de Guía Córdoba Ramos. Effect of the Commercial Ripening Stage and Postharvest Storage on Microbial and Aroma Changes of 'Ambrune' s' Sweet Cherries. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58, pp. 9157 - 9163. ACS Publications, 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 85** Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Teresa Bartolomé; María de Guía Córdoba Ramos. Efficiency of DNA Typing Methods for Detection of Smoked Paprika "Pimenton de la Vera" Adulteration Used in the Elaboration of Dry-Cured Iberian Pork Sausages. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58, pp. 11688 - 11694. ACS Publications, 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 86** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Alejandro Hernández León; Rocio Casquete Palencia; María de Guía Córdoba Ramos. Safety and functional aspects of pre-selected pediococci for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *International Journal of Food Science and Technology*. 45, pp. 1138 - 1145. Wiley-Blackwell, 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 87** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. Characterization of molds isolated from smoked paprika by PCR-RFLP and micellar electrokinetic capillary electrophoresis. *Food Microbiology*. 26, pp. 776 - 782. Elsevier, 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 88** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Rocio Casquete Palencia; Manuel Serradilla Sánchez; María de Guía Córdoba Ramos. Safety and functional aspects of pre-selected lactobacilli for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *Meat Science*. 83, pp. 460 - 467. Elsevier, 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 89** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Rocio Casquete Palencia; María de Guía Córdoba Ramos. Safety and functional aspects of preselected enterococci for probiotic use in iberian dry-fermented sausages. *Journal of Food Science*. 74, pp. 398 - 404. Wiley-Blackwell, 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 90** Raquel Acosta; Andrea Rodríguez-Martín; Alberto Martín González; Felix Núñez Breña; Miguel Angel Asensio Pérez. Selection of antifungal protein-producing molds from dry-cured meat products. *International Journal of Food Microbiology*. 135, pp. 39 - 46. Elsevier, 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 91** Manuel Serradilla Sánchez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Alejandro Hernández León; María José Benito Bernáldez; Margarita López-Corrales; María de Guía Córdoba Ramos. Authentication of "Cereza del Jerte" sweet cherry varieties by free zone capillary electrophoresis (FZCE). *Food Chemistry*. 111, pp. 457 - 461. Elsevier, 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 92** Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Alejandro Hernández León; Juan José Córdoba Ramos; María de Guía Córdoba Ramos. Characterisation of microbial deep spoilage in Iberian dry-cured ham. *Meat Science*. 78, pp. 475 - 484. Elsevier, 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 93** Alejandro Hernández León; Alberto Martín González; María de Guía Córdoba Ramos; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernáldez; Francisco Pérez Nevado. Determination of killer activity in yeasts isolated from the elaboration of seasoned green table olives. *International Journal of Food Microbiology*. 121, pp. 178 - 188. Elsevier, 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 94** Beatriz Sánchez; María de Mar Rodríguez Jovita; Eva Casado; Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos. Development of an efficient fungal DNA extraction method to be used in random amplified polymorphic DNA-PCR analysis to differentiate cyclopiazonic acid mold producers. *Journal of Food Protection*. 12, pp. 2497 - 2501. International Association for Food Protection (IAFP), 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 95** María José Benito Bernáldez; Manuel Serradilla Sánchez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. Differentiation of Staphylococci from Iberian dry fermented sausages by protein fingerprinting. *Food Microbiology*. 25, pp. 676 - 682. Elsevier, 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 96** María José Benito Bernáldez; Manuel Serradilla Sánchez; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; Francisco Pérez Nevado; María de Guía Córdoba Ramos. Rapid differentiation of lactic acid bacteria from autochthonous fermentation of Iberian dry-fermented sausages. *Meat Science*. 80, pp. 656 - 661. Elsevier, 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 97** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Francisco Pérez Nevado; María de Guía Córdoba Ramos. Screening of lactic acid bacteria and bifidobacteria for potential probiotic use in Iberian dry fermented sausages. *Meat Science*. 80, pp. 715 - 721. Elsevier, 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 98** Alejandro Hernández León; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Teresa Bartolomé; María de Guía Córdoba Ramos. Application of temperature-induced phase partition of proteins for the detection of smoked paprika adulteration by free zone capillary electrophoresis (FZCE). *Food Chemistry*. 105, pp. 1219 - 1227. Elsevier, 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 99** María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Francisco Pérez Nevado; Santiago Ruíz Moyano; María de Guía Córdoba Ramos. Characterization and Selection of Autochthonous Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Iberian Dry-Fermented Salchichón and Chorizo Sausages. *Journal of Food Science*. 72, pp. 193 - 201. Institute of Food Technologists, 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 100** Alberto Martín González; Blanca Colín Cano; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernáldez; María de Guía Córdoba Ramos. Characterization of Micrococcaceae isolated from Iberian dry-cured sausages. *Meat Science*. 75, pp. 696 - 708. Elsevier, 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 101** Alejandro Hernández León; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Pérez Nevado; María de Guía Córdoba Ramos. Identification and characterization of yeast isolated from the elaboration of seasoned green table olives. *Food Microbiology*. 24, pp. 346 - 351. Elsevier, 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 102** Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos; Emilio Aranda Medina; María de Guía Córdoba Ramos; Miguel Angel Asensio Pérez. Contribution of a selected fungal population to the volatile compounds on dry cured ham. *International Journal of Food Microbiology*. 110, pp. 8 - 18. Elsevier, 2006.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 103** Alejandro Hernández León; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Teresa Bartolomé; María de Guía Córdoba Ramos. Detection of Smoked Paprika "Pimentón de la Vera" Adulteration by Free Zone Capillary Electrophoresis (FCZE). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54, pp. 4141 - 4147. ACS Publications, 2006.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 104** María José Benito Bernáldez; Félix Núñez Breña; María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos. Generation of non-protein nitrogen and volatile compounds by *Penicillium chrysogenum* Pg 222 activity on pork myofibrillar proteins. *Food Microbiology*. 22, pp. 513 - 519. Elsevier, 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 105** Alberto Martín González; Herminia Moreno; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernaldez; María de Guía Córdoba Ramos. Grupos microbianos implicados en la "Cala" del Jamón Ibérico. *Solo Cerdo Ibérico*. 14, pp. 91 - 95. Aeceriber, 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 106** Blanca Colín Cano; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Pérez Nevado; María José Benito Bernáldez; María de Guía Córdoba Ramos. Identificación y caracterización preliminar de micrococáceas aisladas de embutidos de cerdo ibérico. *Alimentación, Equipos y Tecnología*. 198, pp. 42 - 47. Reed Business Information S.A., 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 107** Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernáldez; Francisco Pérez Nevado; María de Guía Córdoba Ramos. Identification of fungal contamination and determination of mycotoxigenic molds by micellar electrokinetic capillary chromatography (MECC) in smoked paprika. *Journal of Food Protection*. 68, pp. 815 - 822. The International Association for Food Protection (IAFP), 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 108** Pilar de la Rosa; María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Rafael Jordano Salinas; Luis Medina Canalejo. Influence of a test preservative on sponge cakes under different storage conditions. *Journal of Food Protection*. 68, pp. 2465 - 2469. The International Association for Food Protection (IAFP), 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 109** María Jesús Andrade García; Eva María Casado Sánchez; María del Mar Rodríguez Jovita; Juan José Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Francisco Pérez Nevado; María de Guía Córdoba Ramos. Selección y diferenciación de levaduras aisladas de jamón ibérico productoras de compuestos volátiles de interés. *Alimentación, Equipos y Tecnología*. Febrero, pp. 34 - 39. Reed Business Information S.A., 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 110** Alberto Martín González; María Jurado; María del Mar Rodríguez Jovita; Juan José Córdoba Ramos. Characterization of molds from dry-cured meat products and their metabolites by micellar electrokinetic capillary electrophoresis and RAPD-PCR. *Journal of Food Protection*. 67, pp. 2234 - 2239. The International Association for Food Protection (IAFP), 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 111** Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos; Félix Núñez Brena; María José Benito Bernáldez; Miguel Angel Asensio Pérez. Contribution of a selected fungal population to proteolysis on dry-cured ham. *International Journal of Food Microbiology*. 94, pp. 55 - 66. Elsevier, 2004.



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 112** María José Benito Bernáldez; María del Mar Rodríguez Jovita; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Juan José Córdoba Ramos. Effect of the fungal protease Epg 222 in the sensory characteristics of dry fermented sausage "salchichón" ripened with commercial starter cultures. *Meat Science*. 67, pp. 497 - 505. Elsevier, 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 113** Mercedes Aranda Medina; Alberto Martín González; Francisco Pérez Nevado; Matilde Mas Mayoral; María de Guía Córdoba Ramos. Selección y caracterización de cepas de bacterias ácido lácticas para su utilización como cultivos iniciadores en la elaboración de embutidos de cerdo ibérico. *Alimentación, Equipos y Tecnología*. Septiembre, pp. 66 - 69. Reed Business Information S.A., 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 114** Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Miguel Angel Asensio Pérez. Effect of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* on the volatile compounds during ripening of pork loins. *International Journal of Food Microbiology*. 84, pp. 327 - 338. Elsevier, 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 115** Antonio Latorre; Carmen González; V Mangut; Carlos Bote; Alejandro Hernández León; Alberto Martín González. Effect of processing of tomato paste on the pigment content. *Acta Horticulturae*. 613, pp. 423 - 425. International Society for Horticultural Science, 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 116** María José Benito Bernaldez; María del Mar Rodríguez Jovita; María José Sosa Zuñil; Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos. Effect of protease Epg222 obtained from *Penicillium chrysogenum* isolated from dry-cured ham in pieces of pork loins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51, pp. 106 - 111. ACS Publications, 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 117** Alberto Martín González; Miguel Angel Asensio Pérez; Elena Bernúdez Polo; María de Guía Córdoba Ramos; Emilio Aranda Medina; Juan José Córdoba Ramos. Proteolysis activity of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* during controlled ripening of pork loins. *Meat Science*. 62, pp. 129 - 137. Elsevier, 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 118** Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos; María del Mar Rodríguez Jovita; Félix Nuñez Breña; Miguel Angel Asensio Pérez. Evaluation of microbial proteolysis in meat products by Capillary Electrophoresis. *Journal Applied Microbiology*. 90, pp. 163 - 171. Wiley-Blackwell, 2001.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 119** Alberto Martín González; Jorge Ruiz; Felix Nuñez; Juan José Córdoba; Miguel Angel Asensio. Contribución de la población microbiana a la seguridad y calidad del jamón curado. II Symposium Internacional del Jamón Curado-Eurocarne. pp. 55 - 64. Estrategias Alimentarias S.L.-Eurocarne-2000, 2000.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 120** Felix Nuñez Breña; María del Carmen Díaz Amigo; María del Mar Rodríguez Jovita; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín González; Miguel Angel Asensio Pérez. Effects of substrate, water activity, and temperature on growth and verrucosidin production by *Penicillium polonicum* isolated from dry-cured ham. *Journal of Food Protection*. 2, pp. 231 - 236. International Association for Food Protection (IAFP), 2000.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 121** Juan José Córdoba Ramos; Alberto Martín González; María Luisa Timón Andrada; Carmen García González. Microbial populations and volatile compounds in the "bone taint" spoilage of dry-cured ham. *Letter in Applied Microbiology*. 30, pp. 61 - 66. Wiley-Blackwell, 2000.



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 122** Emilio Aranda Medina; Alberto Martín González; María del Carmen Díaz Amigo; María del Mar Rodríguez Jovita; Felix Nuñez Breña. Técnicas de ácidos nucleicos para la detección de *C. botulinum* en alimentos. Alimentaria. Junio, Eypasa, 1999.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 123** Felix Nuñez Breña; María del Mar Rodríguez Jovita; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín González; María del Carmen Díaz Amigo; Elena Bernúdez Polo. Influencia de la población fúngica en la maduración del jamón. Eurocarne. Octubre, Estrategias Alimentarias, 1998.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 124** María de Mar Rodríguez Jovita; Felix Nuñez Breña; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín González; María del Carmen Díaz Amigo; Juan José Córdoba Ramos. Micrococáceas como Cultivos Iniciadores en el Jamón Ibérico. Carnica 2000. Noviembre, Grupo C de Comunicación Interprofesional, 1998.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 125** Felix Nuñez Breña; María del Mar Rodríguez Jovita; Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos; Elena Bernúdez Polo; Miguel Angel Asensio Pérez. Selección de cultivos iniciadores para jamón curado y ventajas de su aplicación. Eurocarne. Simposio Especial-44, pp. 58 - 68. Estrategias Alimentarias, 1998.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 126** Felix Nuñez Breña; María del Carmen Díaz Amigo; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín González; María del Mar Rodríguez Jovita. Utilización de mohos y levaduras como cultivos iniciadores en el procesado del jamón ibérico. Eurocarne. Noviembre, Estrategias Alimentarias, 1998.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 127** Hernández A; Aranda E; Casquete R; Pereira C; Martin A. Spices and herbs. Food Aroma Evolution. 1, pp. 569 - 593. CRC Press Taylor & Francis Group, 2020.

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 128** Alejandro Hernández León; Alicia Rodríguez Jiménez; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Francisco Pérez Nevado; Alberto Martín González. Handbook of Foodborne Diseases. Patulin. CRC Press Taylor & Francis Group, 2018.

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 129** Manuel Joaquín Serradilla; Alejandro Hernandez; Margarita Lopez Corrales; Santiago Ruiz Moyano; María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González. Composition of the Cherry (*Prunus avium* L. and *Prunus cerasus* L.; Rosaceae). Nutritional Composition of Fruit Cultivars. pp. 127 - 147. Elsevier, 2016.

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

**Autor de correspondencia:** Si

- 130** Gustavo Gallardo Broncano; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Francisco Pérez Nevado; Rocio Casquete Palencia; María de Guía Córdoba Ramos. Role of Yeast in the Persistence of Pesticides during the Fermentation of Vegetable Products. Microbes in Applied Research: Current Advances and Challenges. World Scientific Publishing Co. Pte. Ltd, 2012.

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 131** Gustavo Gallardo Broncano; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera. Uso de levaduras autóctonas como biocontrol de la Población de mohos toxigenicos en el jamón ibérico. Agricultura y la Ganadería extremeñas, informe 2011. Caja de Ahorros de Badajoz, 2012.

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro



- 132** Francisco Pérez Nevado; José Antonio Regodón Mateos; Alejandro Hernández León; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; María de Guía Córdoba Ramos. Isolation and identification of molds associated with table olives. MICROORGANISMS IN INDUSTRY AND ENVIRONMENT. pp. 398 - 402. World Scientific Publishing Co. Pte. Ltd, 2011.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 133** Francisco Pérez Nevado; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera. Situación actual de la producción de la aceituna de mesa. La Agricultura y la Ganadería extremeñas, informe 2009. pp. 105 - 119. Caja de Ahorros de Badajoz, 2010.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 134** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Rocio Casquete Palencia. DESARROLLO DE UN NUEVO EMBUTIDO DE CERDO IBÉRICO PROBIÓTICO. Informe La agricultura y la ganadería extremeñas 2008. Caja Badajoz, 2009.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 135** Pérez Nevado, F; Córdoba, MG; Aranda, E; Martín, A; Andrade, MJ; Córdoba JJ. Killer Activity of Yeasts Isolated from Spanish Dry-Cured Ham. Modern Multidisciplinary Applied Microbiology: Exploiting Microbes and Their Interactions. pp. 232 - 235. John Wiley and Sons, 2006. ISBN 9783527316113  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 136** Jorge Ruiz; Sonia Ventanas; Diana Martín; Alberto Martín González. Calidad de las carnes de caza. Las carnes de extremadura. La Caza de Extremadura. pp. 105 - 120. Junta de Extremadura, Consejera de Sanidad y Consumo, 2005.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 137** Miguel Angel Asensio Pérez; Félix Núñez Breña; Elena Bernúdez Polo; Alberto Martín González; Mercedes Alonso Candela; María José Sosa Zuñil; Juan José Córdoba Ramos. Interés del control de los mohos en el jamón curado. Avances en la ciencia, tecnología y comercialización del jamón. pp. 112 - 129. CONJAMON, 2004, 2004.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 138** Juan José Córdoba Ramos; Alberto Martín González. Análisis de peligros y puntos de control críticos de productos cárnicos. Análisis de peligros. Establecimiento control crítico. Límites críticos. Medidas correctoras. Verificación del sistema. Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. pp. 1601 - 1628. Martín&Macias, 2001.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 139** María del Mar Rodríguez Jovita; Alberto Martín González; Félix Núñez Breña. Población microbiana del jamón Ibérico y su contribución en la maduración. Tecnología del Jamón Ibérico. pp. 342 - 366. Mundi-Prensa Libros, 2001.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro
- 140** Juan José Córdoba Ramos; Alberto Martín González. Sacrificio de los animales de abasto y operaciones complementarias en matadero. Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. pp. 233 - 256. Martín&Macias, 2001.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 141** Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina. Técnicas rápidas y sensibles de monitorización. Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. pp. 461 - 474. Martín&Macias, 2001.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 142** Miguel Angel Asensio Pérez; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Félix Núñez Breña; Juan José Córdoba Ramos. Evaluación de cultivos iniciadores y manipulación genética de cepas seleccionadas para productos cárnicos de larga maduración. Nuevas tendencias en la tecnología e Higiene de la industria cárnica. pp. 91 - 97. Universidad Miguel Hernández, 2000.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 143** Miguel Angel Asensio Pérez; Alberto Martín González; María del Mar Rodríguez Jovita; Félix Núñez Breña; Juan José Córdoba Ramos. Selección tecnológica y ecológica de microorganismos para cultivos iniciadores en productos cárnicos de larga maduración. Nuevas tendencias en la tecnología e Higiene de la industria cárnica. pp. 91 - 97. Universidad Miguel Hernández, 2000.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

## Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Effect of the application of different storage temperatures with active modified atmospheres on the shelf life of dried figs\  
**Nombre del congreso:** VI International Symposium on Fig  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Rovinj, Croacia  
**Fecha de celebración:** 02/09/2019  
**Fecha de finalización:** 05/09/2019  
**Entidad organizadora:** International Society for Horticultural Science  
Galván AI; Serradilla MJ; López Corrales M; Martín A; Ruiz Moyano S; Córdoba MG.
- 2** **Título del trabajo:** Organoleptic characteristics of dried figs following different solar drying techniques  
**Nombre del congreso:** VI International Symposium on Fig  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Rovinj, Croacia  
**Fecha de celebración:** 02/09/2019  
**Fecha de finalización:** 05/09/2019  
**Entidad organizadora:** International Society for Horticultural Science  
Lachtar D; Zaouay F; Pereira C; Martín A; Ben Abda J; Mars M.
- 3** **Título del trabajo:** Pruebas de seguridad de Hafnia alvei/paralvei para su aplicación tecnológica en quesos de pasta blanda  
**Nombre del congreso:** XXVII Congreso SEM  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Málaga, España  
**Fecha de celebración:** 02/07/2019  
**Fecha de finalización:** 05/07/2019  
**Entidad organizadora:** SEM UM  
Merchán AV; Martínez JM; Ruiz Moyano S; Casquete R; Martín A; Benito MJ.
- 4** **Título del trabajo:** Antifungal capacity of phenolic acids against fungal postharvest pathogens  
**Nombre del congreso:** ICFM 2019  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Freising,, Alemania  
**Fecha de celebración:** 03/06/2019  
**Fecha de finalización:** 05/06/2019  
**Entidad organizadora:** ICFM  
Ruiz Moyano S; Serradilla MJ; Pereira C; Tejero P; Moraga C; Martínez A; Martín A.



- 5** **Título del trabajo:** Mycotoxins and toxigenic fungi in dried figs from different farming systems  
**Nombre del congreso:** ICFM 2019  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Freising,, Alemania  
**Fecha de celebración:** 03/06/2019  
**Fecha de finalización:** 05/06/2019  
**Entidad organizadora:** ICFM  
Galván AI; Rodríguez A; Serradilla MJ; López Corrales M; Martín A; Ruiz Moyano S; Córdoba MG.
- 6** **Título del trabajo:** PROPIEDADES TECNOLÓGICAS DE HAFNIA ALVEI/ PARALVEI PARA SU APLICACIÓN COMO CULTIVO INICIADOR EN QUESOS DE PASTA BLANDA  
**Nombre del congreso:** X Congreso CyTA CESIA  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** León, España  
**Fecha de celebración:** 15/05/2019  
**Fecha de finalización:** 17/05/2019  
**Entidad organizadora:** Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad  
Mérchan AV; Galván AI; Ruiz Moyano S; Martín A; Benito MJ.
- 7** **Título del trabajo:** Selection of antagonist yeasts isolated from Ficus caricaL as biocontrol agent  
**Nombre del congreso:** FoodMicro 26th Int ICFMH Conference  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Berlin, Alemania  
**Fecha de celebración:** 03/09/2018  
**Fecha de finalización:** 06/09/2018  
**Entidad organizadora:** Freie Universität Berlin  
Galván AI; Martín A; Ruiz Moyano S; Serradilla S; Villalobos MC; Hernández A.
- 8** **Título del trabajo:** Caracterización fisicoquímica y nutricional de brevas de variedades 'cuello dama blanco' y 'san antonio' a lo largo de la maduración  
**Nombre del congreso:** XII Simposio Nacional y X Ibérico de Maduración  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, España  
**Fecha de celebración:** 04/06/2018  
**Fecha de finalización:** 07/06/2018  
**Entidad organizadora:** CICYTEX Uex SECH APH  
Pereira C; Serradilla MJ; López Corrales M; Galván IA; Tejero P; Martín A.
- 9** **Título del trabajo:** Efecto de las condiciones de secado sobre la calidad de la cáscara de pimiento para la obtención de pimentón  
**Nombre del congreso:** XII Simposio Nacional y X Ibérico de Maduración  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, España  
**Fecha de celebración:** 04/06/2018  
**Fecha de finalización:** 07/06/2018  
**Entidad organizadora:** CICYTEX Uex SECH APH  
Velázquez R; Bartolomé T; Córdoba MG; Casquete R; Hernández A; Martín A; Aranda E.
- 10** **Título del trabajo:** Empleo de extractos fenólicos para el control de patógenos poscosecha en fruta  
**Nombre del congreso:** XII Simposio Nacional y X Ibérico de Maduración  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)



**Ciudad de celebración:** Badajoz, España

**Fecha de celebración:** 04/06/2018

**Fecha de finalización:** 07/06/2018

**Entidad organizadora:** CICYTEX Uex SECH APH

Ruiz Moyano S; Serradilla MJ; Martín A; Villalobos MC; Merchán AV; Córdoba MG.

**11 Título del trabajo:** Influencia del proceso de secado sobre el color del pimiento en la elaboración de pimentón de la Vera

**Nombre del congreso:** XII Simposio Nacional y X Ibérico de Maduración

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Badajoz, España

**Fecha de celebración:** 04/06/2018

**Fecha de finalización:** 07/06/2018

**Entidad organizadora:** CICYTEX Uex SECH APH

Aranda E; Casquete R; Hernández A; Córdoba MG; Villares L; Velázquez R; Martín A.

**12 Título del trabajo:** "Concentración de compuestos bioactivos y actividad antioxidante en higos (*Ficus carica* L.): influencia de los factores "variedad" y "etapa de maduración

**Nombre del congreso:** XII Simposio Nacional y X Ibérico de Maduración

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Ciudad de celebración:** Badajoz, España

**Fecha de celebración:** 04/06/2018

**Fecha de finalización:** 07/06/2018

**Entidad organizadora:** CICYTEX Uex SECH APH

Pereira C; Martín A; López Corrales M; Ruiz Moyano S; Galván IA; Serradilla MJ.

**13 Título del trabajo:** Evolution of sugar composition of three fig cultivars (*Ficus carica* L.)

**Nombre del congreso:** VI Postharvest Unlimited

**Ciudad de celebración:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Fecha de celebración:** 17/10/2017

**Fecha de finalización:** 20/10/2017

**Entidad organizadora:** ISHS CSIC UMH

**Ciudad entidad organizadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

María del Carmen Villalobos; Alberto Martin; Manuel J Serradilla; Margarita López Corrales; Cristina Pereira; María de Guía Córdoba.

**14 Título del trabajo:** Influence of modified atmosphere packaging (MAP) on aroma quality of fig cultivar "Cuello Dama Blanca" (*Ficus carica* L.)

**Nombre del congreso:** VI Postharvest Unlimited

**Ciudad de celebración:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Fecha de celebración:** 17/10/2017

**Fecha de finalización:** 20/10/2017

**Entidad organizadora:** ISHS CSIC UMH

**Ciudad entidad organizadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

María del Carmen Villalobos; Manuel J Serradilla; Emilio Aranda; Margarita López Corrales; María de Guía Córdoba; Santiago Ruiz-Moyano; Alberto Martin.

**15 Título del trabajo:** MICROBIAL DYNAMIC DURING THE SUN-DRYING PROCESS OF FIGS (*FICUS CARICA* L.) CV. 'CUELLO DAMA BLANCO'

**Nombre del congreso:** the 7th Congress of European Microbiologists (FEMS) 2017

**Ciudad de celebración:** Valencia, España



**Fecha de celebración:** 09/07/2017

**Fecha de finalización:** 13/07/2017

**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Microbiología SEM

**Ciudad entidad organizadora:** Valencia, España

Villalobos MC; Serradilla MJ; Ruiz Moyano, S; Martín, A; Córdoba; MG.

**16 Título del trabajo:** Efecto de Extractos Fenólicos de harina de soja sobre el crecimiento de *Aspergillus flavus* y la producción de aflatoxinas en agar higo seco

**Nombre del congreso:** IX Congreso Cyta Cesia

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 16/05/2017

**Fecha de finalización:** 18/05/2017

**Ciudad entidad organizadora:** España

Córdoba MG; Villalobos MC; Ruiz Moyano S; Martín A; Serradilla MJ; López Corrales M.

**17 Título del trabajo:** EFFECT OF PH AND WATER ACTIVITY ON ASPERGILLUS FLAVUS GROWTH AND AFLATOXIN PRODUCTION ON CHEESE MEDIUM

**Nombre del congreso:** FoodMicro 2016

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda

**Fecha de celebración:** 18/07/2016

**Fecha de finalización:** 21/07/2016

**Entidad organizadora:** FoodMicro

**Ciudad entidad organizadora:** Dublin, Irlanda

Rocio Casquete; Alberto Martín; María José Benito; Santiago Ruiz-Moyano; Emilio Aranda; María de Guía Córdoba.

**18 Título del trabajo:** Incremento del contenido en antocianinas para mejorar el color externo de nuevos cultivares de cereza tipo 'Picota' obtenidos del programa de mejora del Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)

**Nombre del congreso:** VIII Congreso de Mejora Genética de Plantas

**Ciudad de celebración:** Vitoria-Gasteiz, País Vasco, España

**Fecha de celebración:** 12/07/2016

**Fecha de finalización:** 14/07/2016

**Entidad organizadora:** Gobierno Vasco

**Tipo de entidad:** Publica

**Ciudad entidad organizadora:** Vitoria-Gasteiz, País Vasco, España

Bernalte, MJ; Palomino-Vasco, M; Margarita López Corrales; Manzano, MA; Bañuls, P.; Alberto Martín González; Manuel Joaquín Serradilla Sánchez.

**19 Título del trabajo:** Postharvest application of 1-methylcyclopropene for preservation of Albacor figs

**Nombre del congreso:** VIII International Postharvest Symposium

**Autor de correspondencia:** No

**Ciudad de celebración:** Cartagena, Región de Murcia, España

**Fecha de celebración:** 21/06/2016

**Fecha de finalización:** 24/09/2016

**Entidad organizadora:** Universidad Politécnica de Cartagena

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad organizadora:** Cartagena, Región de Murcia, España

María del Carmen Villalobos; Manuel Joaquín Serradilla Sánchez; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; Margarita López Corrales; María de Guía Córdoba Ramos.

- 20 Título del trabajo:** Aplicación de técnicas de secado para mejorar la calidad de los higos del cultivar 'calabacita' tradicionalmente desecados al sol.  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
- 21 Título del trabajo:** Características nutricionales de brevas e higos de la variedad 'san antonio' para consumo en fresco  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, Extremadura, España  
Cristina Pereira; Alberto Martín; Margarita López-Corrales; María del Carmen Villalobos; Santiago Ruiz-Moyano; Alejandro Calle; Manuel Joaquín Serradilla.
- 22 Título del trabajo:** Comparación de la actividad antioxidante de higos y brevas de la variedad 'san antonio' durante su almacenamiento en atmósferas modificadas  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, Extremadura, España  
Alejandro Calle; Villalobos, MC; Manuel Joaquín Serradilla; Santiago Ruiz-Moyano; Pereira, C; Maragrita López-Corrales; Alberto Martín.
- 23 Título del trabajo:** EFFECT OF DRYING TREATMENT WITH POTASSIUM CARBONATE (K<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>) ON SAFETY QUALITY OF DRIED FIG (FICUS CARICA L.), AS AN ALTERNATIVE TO TRADITIONAL PROCESS  
**Nombre del congreso:** 6th Congress of European Microbiologist  
**Ciudad de celebración:** Maastricht, Holanda  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Entidad organizadora:** Federation of European Microbiological Societies FEMS  
**Ciudad entidad organizadora:** Maastricht, Holanda  
María del Carmen Villalobos; Manuel Joaquín Serradilla; Laura Prieto; Santiago Ruiz-Moyano; María José Benito; Alejandro Hernández; Alberto Martín; María de Guía Córdoba.
- 24 Título del trabajo:** Efecto de las técnicas de cultivo en la calidad del pimentón  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, Extremadura, España  
Alejandro Hernández; Rocío Velázquez; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; Emilio Aranda; Teresa Bartolomé; María de Guía Córdoba.



- 25 Título del trabajo:** Estabilidad del color y de la pungencia como características de la calidad de cayenas  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, Extremadura, España  
Alejandro Hernández; Rocío Velázquez; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; Emilio Aranda; Teresa Bartolomé; María de Guía Córdoba.
- 26 Título del trabajo:** Extraction of phenolic compounds from lime and mandarin by-products by high pressure  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, Extremadura, España  
Rocio Casquete; Castro, S.; Santiago Ruiz-Moyano; Alberto Martín; María José Benito; Saraiva, JA; Paula Texeira.
- 27 Título del trabajo:** Impacto del almacenamiento en atmósferas modificadas pasivas sobre el color y contenido en antocianinas en higos del cultivar "Albacor"  
**Nombre del congreso:** XIV Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas. Retos de la nueva agricultura mediterránea  
**Ciudad de celebración:** Orihuela, Comunidad Valenciana, España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Entidad organizadora:** Universitat Miguel Hernández de Elche  
**Ciudad entidad organizadora:** Orihuela, Comunidad Valenciana, España  
María del Carmen Villalobos; Manuel Joaquín Serradilla; Esther Martín; Cristina Pereira; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; María de Guía Córdoba.
- 28 Título del trabajo:** Levaduras como agentes de biocontrol durante el procesado del jamón ibérico: prevención de la presencia de griseoflavin  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, Extremadura, España  
Gustavo Gallardo; Santiago Ruiz-Moyano; Alejandro Hernández; Francisco Pérez-Navado; María J Benito; Alejandro Calle; Alberto Martín.
- 29 Título del trabajo:** Características fisicoquímicas y funcionales de brevas de los cultivares "San Antonio", "Tiberio" y "Banane"  
**Nombre del congreso:** XI Simposio Nacional y VIII Ibérico sobre maduración y Postcosecha  
**Ciudad de celebración:** Valencia, Comunidad Valenciana, España  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Ciudad entidad organizadora:** Valencia, Comunidad Valenciana, España  
Cristina Pereira; Manuel J. Serradilla; Santiago Ruiz-Moyano; Emilio Aranda; Margarita López-Corrales; Alberto Martín.



- 30 Título del trabajo:** Efecto del empleo de atmósferas pasivas sobre el color y contenido en clorofilas en brevas del cultivar “ San Antonio”  
**Nombre del congreso:** XI Simposio Nacional y VIII Ibérico sobre maduración y Postcosecha  
**Ciudad de celebración:** Valencia, Comunidad Valenciana, España  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Ciudad entidad organizadora:** Valencia, Comunidad Valenciana, España  
María del Carmen Villalobos; Manuel J. Serradilla; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; María de Guía Córdoba.
- 31 Título del trabajo:** Effect of modified atmospheres packaging on the antioxidant activity and total phenolic content  
**Nombre del congreso:** V Postharvest unlimited  
**Ciudad de celebración:** Lemesos, Chipre  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Ciudad entidad organizadora:** Lemesos, Chipre  
María del Carmen Villalobos; Manuel J. Serradilla; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; Martín, E.; María de Guía Córdoba.
- 32 Título del trabajo:** Posible uso de levaduras autóctonas como agentes de biocontrol durante el procesado del jamón  
**Nombre del congreso:** VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, Andalucía, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Córdoba, Andalucía, España  
Gustavo Gallardo; Alejandro Hernández; Santiago Ruiz-Moyano; Rocio Casquete; Alberto Martín.
- 33 Título del trabajo:** Use of natural aqueous extracts obtained from sweet cherries and microperforated films to maintain  
**Nombre del congreso:** VII International Cherry Symposium  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Plasencia, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Ciudad entidad organizadora:** Plasencia, Extremadura, España  
Manuel J. Serradilla; María del C. Villalobos; Alejandro Hernández; Santiago Ruiz-Moyano; Alberto Martín.
- 34 Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de bacterias ácido lácticas potencialmente probióticas en las propiedades  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Logroño, La Rioja, España  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Entidad organizadora:** SEM      **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones  
Ruiz Moyano, S; Hernández, A; Casquete, R; Martín, A; Serradilla, MJ; Benito, MJ; Córdoba, M.G.
- 35 Título del trabajo:** Efecto de la fertilización y el riego sobre la calidad del pimiento para pimentón de La Vera  
**Nombre del congreso:** XIII Congresos internacional de las ciencias hortícolas  
**Ciudad de celebración:** Almería,  
**Fecha de celebración:** 2012



**Fecha de finalización:** 2012

**Entidad organizadora:** Sociedad Esp

N. Cepeda; M.G. Córdoba; A. Martín; T. Bartolomé; J.M. Coletto; R. Velázquez; A. Hernández; E. Aranda.

**36 Título del trabajo:** Effect of controlled atmosphere packaging on quality properties of ambrunes” sweet cherries

**Nombre del congreso:** International symposium of plum and sweet cherry

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2012

**Entidad organizadora:** Universidad Miguel  
Hernández de Elche

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad organizadora:** Elche, Comunidad Valenciana, España

Manuel J. Serradilla; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; David González Gomez; Margarita López-Corrales; María de G. Córdoba.

**37 Título del trabajo:** Influencia de la utilización de cultivos iniciadores de levaduras seleccionadas autóctonas sobre la textura y el color de aceitunas de mesa

**Nombre del congreso:** IV Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa

**Ciudad de celebración:** Córdoba, España

**Fecha de celebración:** 2012

**Fecha de finalización:** 2012

**Entidad organizadora:** Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa  
Pérez-Navado F.; Hernández A.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Córdoba M.G.

**38 Título del trabajo:** Influencia de las técnicas de cultivo en la producción del pimiento para pimentón en la Comarca de La Vera

**Nombre del congreso:** XIII Congresos internacional de las ciencias hortícolas

**Ciudad de celebración:** Almería,

**Fecha de celebración:** 2012

**Fecha de finalización:** 2012

**Entidad organizadora:** Sociedad Esp

T. Bartolomé; J.M. Coletto; R. Velázquez; A. García; L.L. Paniagua; J.A. Rodríguez; M.G. Córdoba; A. Martín.

**39 Título del trabajo:** Uso de atmósferas modificadas para prolongar la vida útil de higos de la variedad Albacor para consumo en fresco

**Nombre del congreso:** X National and VII Iberian simposium on ripening and postharvest

**Ciudad de celebración:** Lleida,, Cataluña, España

**Fecha de celebración:** 2012

María del Carmen Villalobos; Manuel Joaquin Serradilla; Alberto Martin; Santiago Ruiz-Moyano; Francisco Perez Navado; Margarita Fernandez; María de Guia Cordoba.

**40 Título del trabajo:** “Study of Microbiological quality of ambrunés sweet cherry during postharvest storage”.

**Fecha de celebración:** 2012

**Entidad organizadora:** International Society for Horticultural Science

Serradilla; M. J.; Martín; A.; Hernández; A.; Ruiz-Moyano; S.; Casquete; R.; López-Corrales; M.; Córdoba; M.G.

**41 Título del trabajo:** ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF LACTIC ACID BACTERIA FOR PROBIOTIC USE IN IBERIAN DRY-FERMENTED SAUSAGES

**Nombre del congreso:** 4th Congress of Euporean Microbiologists



**Ciudad de celebración:** Ginebra, Suiza

**Fecha de celebración:** 26/06/2011

**Fecha de finalización:** 30/06/2011

**Entidad organizadora:** FEMS

**Ciudad entidad organizadora:** Ginebra, Suiza

S. Ruiz-Moyano; A. Hernandez,; R. Casquete; M. Serradilla; G. Gallardo; C. Pereiro,; A. Martín.

**42 Título del trabajo:** Caracterización del perfil aromático de la variedad de cereza Ambrunes durante su almacenamiento postcosecha

**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Nacional)

**Ciudad de celebración:** Valencia,

**Fecha de celebración:** 08/06/2011

**Fecha de finalización:** 10/06/2011

**Entidad organizadora:** Universidad Politécnica de Valencia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad organizadora:** Valencia, España

M.J. Serradilla; A. Martin; A. Hernández; M. López-Corrales; S. Ruiz-Moyano; M.G. Córdoba.

**43 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DEL EFECTO ANTIOXIDANTE QUE EJERCE EL "PIMENTÓN DE LA VERA" EN LOS EMBUTIDOS DE CERDO IBÉRICO

**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Nacional)

**Ciudad de celebración:** Valencia,

**Fecha de celebración:** 2011

**Fecha de finalización:** 2011

C. Pereira; A. Martin; R. Casquete; M. Fernández; G. Gallardo; R. Velázquez; T. Bartolomé; E. Aranda. "Pen drive de de ponencias, comunicaciones y posters Otros026C". ISBN 978-84-694-3141-2

**44 Título del trabajo:** Role of Yeast in the Persistence of Two Pesticides during the Vegetable Fermentation

**Nombre del congreso:** IV International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology

**Ciudad de celebración:** Torremolinos, España

**Fecha de celebración:** 2011

**Entidad organizadora:** FORMATEX Research Center

Martín A.; Hernández A.; Pérez-Navado F.; Aranda E.; Casquete R.; Córdoba M.G.

**45 Título del trabajo:** Study of microbiological quality of Ambrunes sweet cherry during postharvest storage

**Nombre del congreso:** 28th International Horticultural Congress

**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal

**Fecha de celebración:** 22/08/2010

**Fecha de finalización:** 27/08/2010

**Entidad organizadora:** International Society of Horticultural Science (ISHS) **Tipo de entidad:** Fundación

**Ciudad entidad organizadora:** Lisboa, Portugal

Manuel Serradilla; Alberto Martín; Alejandro Hernandez; Santiago Ruiz-Moyano; Rocio Casquete; Margarita López-Corrales; María de Guía Córdoba.

**46 Título del trabajo:** Elaboración de aceitunas de mesa con nuevos cultivos iniciadores de levaduras autóctonas seleccionadas

**Nombre del congreso:** III Internacional Conference on table olives (INTERNACIONAL)

**Ciudad de celebración:** Sevilla,

**Fecha de celebración:** 2010

**Fecha de finalización:** 2010

**Entidad organizadora:** Consejería de Agricultura y Pesca y Instituto de la Grasa, CSIC



Pérez-Navado F.; García M.M.; Hernández A.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Córdoba; M.G.

- 47 Título del trabajo:** "Probiotic aspects of preselected Enterococci and Pediococci to be used in Iberian dry-Fermented sausages".  
**Nombre del congreso:** 22 nd International ICFMH Food Microbiology  
**Ciudad de celebración:** Copenhagen, Danmark, Dinamarca  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Ciudad entidad organizadora:** Copenhagen, Danmark, Dinamarca  
Ruiz-Moyano S.; Hernández A.; Casquete R.; Serradilla MJ; Fernández M.; Aranda E.; Martín A.
- 48 Título del trabajo:** "Propiedades probióticas de 12 cepas de Lactobacillus reuteri para su potencial uso como probióticos en embutidos crudos curados de cerdo ibérico".  
**Nombre del congreso:** XXVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos, SEM,  
**Ciudad de celebración:** Valladolid,  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
**Ciudad entidad organizadora:** Valladolid,  
Ruiz-Moyano, S.; Martín A.; Aranda E.; Hernández A.; Benito M.J.; Serradilla M.; Casquete R.; Córdoba M.G.
- 49 Título del trabajo:** Effect of autochthonous starter culture on the characteristics of iberian pork sausage.  
**Nombre del congreso:** The 3rd Congress of European Microbiologists. FEMS 2009. Congreso Internacional  
**Ciudad de celebración:** Gothenburg, Suecia  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
**Entidad organizadora:** FEMS **Tipo de entidad:** Fundación  
**Ciudad entidad organizadora:** Gothenburg, Suecia  
Casquete R.; Córdoba M.G.; Martín A.; Pérez-Navado F.; Hernández A.; Benito M.J."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág.326 .".
- 50 Título del trabajo:** Estudio de la influencia del proceso de secado de los pimientos sobre la calidad sensorial y nutritiva del pimenton  
**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Murcia,  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Horrillo, Mario; Aranda Medina, Emilio; Hernandez, Alejandro; Ruiz-Moyano Santiago; Casquete, Rocio; Bartolomé, Teresa; Velazquez, Rocio; Martin, Alberto; Córdoba Ramos, M<sup>a</sup> de Guía. "Libro de ponencias, comunicaciones y posters. Pág. 37". ISBN 978-84-933078-3-7
- 51 Título del trabajo:** Influence of pesticides on the growth kinetics of yeasts used as starter cultures in green table olives  
**Nombre del congreso:** BioMicroWorld2009. III Internacional Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
**Entidad organizadora:** FORMATEX Research Center  
Martín A.; Rubio J.; Pérez-Navado F.; Hernández A.; Aranda E.; Casquete R.; Córdoba; M.G.



- 52 Título del trabajo:** Isolation and identification of molds associated with table olives  
**Nombre del congreso:** BioMicroWorld2009. III Internacional Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
**Entidad organizadora:** FORMATEX Research Center  
Pérez-Nevaldo F.; Mateos P.P.; Hernández A.; Martín A.; Benito M.J.; Ruiz-Moyano S.; Córdoba; M.G.
- 53 Título del trabajo:** PARTICIPACION DE LOS ALUMNOS EN LAS ACTIVIDADES DE LAMETODOLOGÍA ECTS EN LA ASIGNATURA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UEX  
**Nombre del congreso:** II Jornada Nacional sobre estudios universitarios: Los nuevos títulos de grado: retos y oportunidades  
**Ciudad de celebración:** Castellón. Universidad Jaume I,  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Francisco Pérez-Nevaldo; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos.
- 54 Título del trabajo:** Safety aspects of pre-selected enterococci for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages.  
**Nombre del congreso:** The 3rd Congress of European Microbiologists. FEMS 2009. Congreso Internacional  
**Ciudad de celebración:** Gothenburg, Suecia  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
**Entidad organizadora:** FEMS  
**Ciudad entidad organizadora:** Gothenburg, Suecia  
Ruiz-Moyano S; Martín A; Benito MJ; Aranda E; Serradilla MJ and Córdoba MG."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 398."
- 55 Título del trabajo:** Influencia de la adición de un cultivo iniciador autóctono sobre la hidrólisis de las proteínas cárnicas durante el proceso de maduración de salchichones.  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. (Nacional).  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,  
**Fecha de celebración:** 2008  
Casquete; R.; Benito; M.J.; Martín A.; Pérez-Nevaldo; F.; Ruiz-Moyano; S.; Fernández; M."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 56 Título del trabajo:** Optimización de un protocolo para la identificación de variedades de cereza mediante el análisis de perfiles proteicas por electroforesis capilar en zona (ECZ).  
**Nombre del congreso:** IX Simposio Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha. (Nacional).  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza,  
**Fecha de celebración:** 2008  
Serradilla; M.J.; Martín; A.; López-Corrales; M.; Córdoba; M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 57 Título del trabajo:** Selección de bacterias ácido lácticas aisladas de embutidos para su potencial uso como probióticos en embutidos.  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. (Nacional).  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,



**Fecha de celebración:** 2008

Ruiz-Moyano; S.; Martín; A.; Benito; M.J.; Aranda; E.; Hernández; A.; Serradilla; M.; Córdoba; M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".

**58 Título del trabajo:** Selección de cepas probióticas de heces humanas para su inoculación en embutidos de cerdo Ibérico

**Nombre del congreso:** XXI Congreso Nacional de Microbiología

**Ciudad de celebración:** Sevilla, Andalucía, España

**Fecha de celebración:** 17/09/2007

**Fecha de finalización:** 20/09/2007

**Entidad organizadora:** SEM

**Ciudad entidad organizadora:** Sevilla, Andalucía, España

Ruiz-Moyano, S; Martín, A; Benito, M.J.; Aranda, E.; Pérez Nevado, F.; Hernández, A.; Córdoba, M.G.

**59 Título del trabajo:** Caracterización de las variedades de cardo utilizadas en la elaboración de Torta del Casar mediante el estudio de perfiles de proteínas analizadas por electroforesis capilar en zona (ECZ).

**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional).

**Ciudad de celebración:** La Laguna,

**Fecha de celebración:** 2007

Ordiales; E.; Córdoba; M.G.; Pérez-Nevado; F.; Fernández; M.; Casquete; R.; García A.; Martín; A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".

**60 Título del trabajo:** Detección de mezclas fraudulentas de pimentones en la elaboración de La Vera mediante el estudio de perfiles de proteínas analizadas por Electroforesis Capilar en Zona (ECZ).

**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional).

**Ciudad de celebración:** La Laguna,

**Fecha de celebración:** 2007

Hernández; A.; Benito; M.J.; Casquete; R.; Velázquez; R.; Bartolomé; T.; Martín; A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".

**61 Título del trabajo:** Characterization of an antifungal protein from *Penicillium olsonii* isolated from dry cured ham.

**Nombre del congreso:** II FEMS Congress of European microbiologists. (Internacional).

**Ciudad de celebración:** Madrid,

**Fecha de celebración:** 2006

Acosta, R.; Martín A.; Rodríguez, A.; Nuñez, F.; Asensio, M.A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".

**62 Título del trabajo:** Characterization of moulds isolated from paprika by PCR-RFLP and profile of secondary metabolites.

**Nombre del congreso:** II FEMS Congress of European microbiologists. (Internacional).

**Ciudad de celebración:** Madrid,

**Fecha de celebración:** 2006

Ruiz-Moyano, S.; Hernández, A.; Martín A.; Bartolomé, T.; Pérez-Nevado, F.; Benito, M.J.; Aranda, E.; Córdoba, M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".

**63 Título del trabajo:** Development of rapid DNA extraction method to be used in RAPD-PCR analysis to differentiate cyclopiazonic acid mould producers.

**Nombre del congreso:** II FEMS Congress of European microbiologists. (Internacional).

**Ciudad de celebración:** Madrid,

**Fecha de celebración:** 2006



Sánchez B.; Martín A.; Casado, E.M.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".

- 64 Título del trabajo:** " IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD TOXIGÉNICA DE MOHOS MEDIANTE CROMATOGRAFÍA ELECTROCINÉTICA MICELAR". REUNIÓN CIENTÍFICA: XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos PRESENTADA POR: A. MARTÍN LUGAR: CÁCERES Septiembre, 2005.  
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Cáceres,  
**Fecha de celebración:** 2005  
**Fecha de finalización:** 2005  
MARTÍN, A.; ARANDA, E.; BENITO, M.J.; PEREZ-NEVADO, F.; CORDOBA, M.G.
- 65 Título del trabajo:** Estudio de la capacidad de degradar oleuropeína y de crecer a bajas temperaturas de levaduras aisladas durante el proceso de elaboración de aceitunas de mesa.  
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional).  
**Ciudad de celebración:** Burgos,  
**Fecha de celebración:** 2005  
Hernández, A. Pérez-Nevaldo, F.; Martín A.; Aranda, E.; Colín, B.; ; Córdoba, M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 66 Título del trabajo:** Propuesta de adaptación al EEES de las asignatura de Bromatología y Dietética y Nutrición de la licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Extremadura.  
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional).  
**Ciudad de celebración:** Burgos,  
**Fecha de celebración:** 2005  
Pérez-Nevaldo, F.; Martín A.; Benito, M.J.; ; Córdoba, M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 67 Título del trabajo:** Relación de la población microbiana y los parámetros físico-químicos en jamones Ibéricos alterados.  
**Nombre del congreso:** III Congreso Mundial del jamón (Nacional).  
**Ciudad de celebración:** Teruel,  
**Fecha de celebración:** 2005  
Moreno, H.; Córdoba, M.G.; Benito, M.J.; Pérez-Nevaldo, F.; Ruiz-Moyano, S.; Martín, A.."Libro de ponencias, comunicaciones y posters."
- 68 Título del trabajo:** Relación entre la población microbiana y el grado de hidrólisis de las proteínas miofibrilares en jamones ibéricos alterados  
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Cáceres, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 2005  
**Fecha de finalización:** 2005  
**Ciudad entidad organizadora:** Universidad de Extremadura, Extremadura, España  
MORENO, H.; PEREZ-NEVADO, F; BENITO, M.J.; ARANDA, E.; RUIZ MOYANO, S.; MARTÍN, A.
- 69 Título del trabajo:** Estudio de la capacidad de producción de ácido y actividad killer en levaduras aisladas del procesado de aceitunas de mesa para la selección de un cultivo iniciador.  
**Nombre del congreso:** XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos. (Nacional).  
**Ciudad de celebración:** Girona,  
**Fecha de celebración:** 2004  
Hernández, A.; Pérez-Nevaldo, F.; Córdoba, M.G.; Aranda, M.; Martín A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".



- 70 Título del trabajo:** Selección de un cultivo iniciador de micrococáceas para la elaboración de embutidos de cerdo ibérico, en base a la resistencia a bajas actividades de agua capacidad proteolítica y actividad antimicrobiana.  
**Nombre del congreso:** XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos. (Nacional).  
**Ciudad de celebración:** Girona,  
**Fecha de celebración:** 2004  
Colín, B.; Benito, M.J.; Martín A.; Pérez-Nevaldo, F.; Córdoba, M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 71 Título del trabajo:** Caracterización de cepas de bacterias lácticas por su aptitud tecnológica para su utilización como cultivos iniciadores  
**Nombre del congreso:** XIX Congreso Nacional de Microbiología. (Nacional)  
**Ciudad de celebración:** Santiago de Compostela,  
**Fecha de celebración:** 2003  
Aranda, M.; Martín A.; Pérez-Nevaldo, F.; Mas, M.; Córdoba, M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 72 Título del trabajo:** Caracterización de levaduras por su crecimiento en NaCl y en lactato para su uso como cultivo iniciador en la elaboración de aceitunas de mesa.  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional)  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Orihuela,  
**Fecha de celebración:** 2003  
Hernández, A.; Córdoba, M.G.; Pérez-Nevaldo, F. Benito, M.J.; Martín A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 73 Título del trabajo:** Efecto del proceso de concentración del tomate (*Lycopersum esculentum*) sobre el contenido de licopeno, licopeno 5,6-epoxido y licopeno 5,6 diol.  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional)  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Orihuela,  
**Fecha de celebración:** 2003  
Bote, C.; Martín A.; Córdoba, M.G; Pérez-Nevaldo, F.; Aranda, E."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 74 Título del trabajo:** Effect of processing of tomato on the pigment content.  
**Nombre del congreso:** V Congress processing tomato  
**Ciudad de celebración:** Estambul,  
**Fecha de celebración:** 2003  
Latorre, A; Bote, C.; Hernández, A.; González, C.; Martín A. and Mangut, V."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 75 Título del trabajo:** Potential of fungal starter cultures to control dry-cured ham ripening  
**Nombre del congreso:** II Congreso Mundial del Jamón  
**Ciudad de celebración:** Cáceres,  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003  
Asensio, M.A.; Martín A.; Alonso M.; Acosta R.; Córdoba J.J.



- 76 Título del trabajo:** Sección de levaduras por su actividad lipolítica y polisacarolítica para el desarrollo de un cultivo estárter en aceituna de mesa.  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Bilbao,  
**Fecha de celebración:** 2002  
Hernández, A.; Martín, A.; Pérez-Navado, F.; Aranda, E.; Córdoba, M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters."
- 77 Título del trabajo:** Comparación de técnicas clásicas rápidas con técnicas de biología molecular para la identificación de E. coli O157:H7.  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso de la Sociedad Esp  
**Ciudad de celebración:** Alicante,  
**Fecha de celebración:** 2001  
**Fecha de finalización:** 2001  
Méndez, M.S.; Córdoba, M.G.; Aranda, E.; Martín, A.; Pérez, F.; Rodríguez, M.M."Libro de ponencias, comunicaciones y posters."
- 78 Título del trabajo:** Diferenciación de las variedades de pimentón utilizadas para la elaboración del Pimentón de la Vera mediante técnicas de ácidos nucleicos.  
**Nombre del congreso:** I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Granada,  
**Fecha de celebración:** 2001  
Arroyo, M.; Aranda, E.; Pérez, F.; Benito, M.J.; Martín, A.; Córdoba, M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters."
- 79 Título del trabajo:** Influencia de las condiciones de almacenamiento sobre la población fúngica de las variedades de pimentones utilizadas en la elaboración del Pimentón de la Vera.  
**Nombre del congreso:** I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Granada,  
**Fecha de celebración:** 2001  
Calvo, P.; Martín, A.; Pérez, F.; Aranda, E.; Benito, M.J.; Córdoba, M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters."
- 80 Título del trabajo:** Optimización de una técnica de AP-PCR para la detección e identificación de Echerichia coli O157:H7.  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso de la Sociedad Esp  
**Ciudad de celebración:** Alicante,  
**Fecha de celebración:** 2001  
**Fecha de finalización:** 2001  
Candelario, S.; Aranda, E.; Martín, A.; Benito, M.J.; Pérez, F.; Córdoba, M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters."
- 81 Título del trabajo:** Actividad hidrolítica sobre proteínas miofibrilares de Penicillium chrysogenum aislado de jamón curado.  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Oviedo,  
**Fecha de celebración:** 2000  
Benito, M.J.; Núñez F.; Rodríguez, M.M.; Martín A.; Córdoba, J.J."Libro de ponencias, comunicaciones y posters."



- 82 Título del trabajo:** Evaluación del riesgo derivado de la presencia de mohos en Pimentón de la Vera.  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Oviedo,  
**Fecha de celebración:** 2000  
Calvo, P.; Martín A.; Aranda, E.; Bartolomé, T.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters."
- 83 Título del trabajo:** Influencia de *Penicillium chrysogenum* y *Debaryomyces hansenii*. En la generación de compuestos volátiles en jamón curado.  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Oviedo,  
**Fecha de celebración:** 2000  
Martín A.; Córdoba J.J.; Benito, M.J.; Alonso, M.; Asensio, M.A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters."
- 84 Título del trabajo:** Caracterización de mohos aislados en jamón mediante técnicas basadas en la reacción en cadena de la polimerasa (PCR).  
**Nombre del congreso:** XVII Congreso Nacional de microbiología. (Nacional)  
**Ciudad de celebración:** Granada,  
**Fecha de celebración:** 1999  
Díaz M.C.; Núñez F.; Martín A.; Benito, M.J.; Córdoba, J.J."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 85 Título del trabajo:** Caracterización rápida de estafilococos aislados de establecimientos alimentarios mediante AP-PCR.  
**Nombre del congreso:** XVII Congreso Nacional de microbiología. (Nacional)  
**Ciudad de celebración:** Granada,  
**Fecha de celebración:** 1999  
Benito, M.J.; Rodríguez, M.M.; Aranda, E.; Martín, A.; Córdoba, J.J."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 86 Título del trabajo:** Determinación de la actividad proteolítica de *Penicillium chrysogenum* y *Debaryomyces hansenii* en productos cárnicos madurados para su utilización como cultivos iniciadores.  
**Nombre del congreso:** XVII Congreso Nacional de microbiología. (Nacional)  
**Ciudad de celebración:** Granada,  
**Fecha de celebración:** 1999  
Martín, A.; Córdoba, J.J.; Díaz, M.C.; Aranda, E.; Asensio, M.A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 87 Título del trabajo:** Efectos beneficiosos y perjudiciales de microorganismos en jamón ibérico  
**Nombre del congreso:** II Jornadas, el Cerdo Ibérico y sus productos.  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Salamanca,  
**Fecha de celebración:** 1999  
Córdoba, J.J.; Martín, A.; Alonso, M.; Benito M.J."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 88 Título del trabajo:** Importancia de los mohos toxigénicos en productos cárnicos  
**Nombre del congreso:** XXX Congreso de la Sociedad Esp  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Cáceres,  
**Fecha de celebración:** 1999  
**Fecha de finalización:** 1999  
Bermúdez, E; Martín, A.; Benito, M.J.; Aranda, E.; Díaz, M.C.



- 89 Título del trabajo:** Condiciones de crecimiento y producción de verrucosidina por *Penicillium aurantiogriseum*.  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de microbiología de los Alimentos. (Nacional)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona,  
**Fecha de celebración:** 1998  
Díaz, M. C.; Bermúdez E.; Martín, A; Aranda, E.; Asensio, M.A; Núñez, F."Libro de ponencias, comunicaciones y posters, pp 242".
- 90 Título del trabajo:** Condiciones del procesado de Jamón curado que favorecen la implantación de *Penicillium chrysogenum* como cultivo iniciador.  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de microbiología de los Alimentos. (Nacional)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona,  
**Fecha de celebración:** 1998  
Martín, A.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M.C.; Aranda, E.; Díaz, M.C.; Asensio, M. A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters, pp 185".
- 91 Título del trabajo:** Selección de ADN relacionado con la síntesis de verrucosidina para detectar *Penicillium aurantiogriseum* toxigénico en productos cárnicos  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de microbiología de los Alimentos. (Nacional)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona,  
**Fecha de celebración:** 1998  
Aranda, E.; Córdoba, J.J.; Díaz, M.C.; Rodríguez, M.M.; Martín, A.; Núñez, F.; Asensio, M.A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters, pp 243".
- 92 Título del trabajo:** Determinación de actividad proteolítica en carne por electroforesis capilar.  
**Nombre del congreso:** Congreso Nacional de microbiología de los Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia,  
**Fecha de celebración:** 1996  
Martín, A.; Rodríguez, M.M; Córdoba, J.J.; Asensio, M.A.
- 93 Título del trabajo:** Potencial efecto bioprotector de cultivos iniciadores autóctonos en embutidos curados  
**Nombre del congreso:** Workshop: Alimentos Funcionales  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, Extremadura, España  
Margarita Fernández; Santiago Ruiz-Moyano; María José Benito; Alberto Martin; María de Guía Córdoba.

## Otros méritos

### Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

- 1** **Entidad de realización:** INSTITUTE OF FOOD RESEARCH **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación  
**Facultad, instituto, centro:** INSTITUTE OF FOOD RESEARCH  
**Ciudad entidad realización:** Norwich,  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/2002 - 30/08/2002 **Duración:** 3 meses  
**Objetivos de la estancia:** Doctorado/a  
**Tareas contrastables:** Screening, Identification and characterisation of novel bacteriocins produced by Lactobacillus spp. isolated from animal and meat products
- 2** **Entidad de realización:** INSTITUTE OF FOOD RESEARCH **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación  
**Facultad, instituto, centro:** INSTITUTE OF FOOD RESEARCH  
**Ciudad entidad realización:** Norwich,  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/2001 - 30/09/2001 **Duración:** 4 meses  
**Objetivos de la estancia:** Doctorado/a  
**Tareas contrastables:** Screening, Identification and characterisation of novel bacteriocins produced by Lactobacillus spp. isolated from animal and meat products

### Períodos de actividad investigadora

- 1** **Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Entidad acreditante:** Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora  
**Ciudad entidad acreditante:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de obtención:** 31/12/2015
- 2** **Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Entidad acreditante:** Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora  
**Ciudad entidad acreditante:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de obtención:** 31/12/2009
- 3** **Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Entidad acreditante:** Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora  
**Ciudad entidad acreditante:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de obtención:** 31/12/2003