



M^a ELENA BERMÚDEZ POLO

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 05/05/2022

v 1.4.3

441150b4ada7b9d6de34a75090c68846

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/>

**M^a ELENA BERMÚDEZ POLO**

Apellidos: **BERMÚDEZ POLO**
 Nombre: **M^a ELENA**
 Sexo: **Mujer**
 Fax: **(+34) 927257110**
 Correo electrónico: **bermudez@unex.es**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA (UEX)
Departamento: PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS, Facultad de Veterinaria
Categoría profesional: Profesor Titular de Universidad
Teléfono: (34) 927257125 **Fax:** (34) 927257110 **Correo electrónico:** bermudez@unex.es
Fecha de inicio: 30/12/1992
Modalidad de contrato: Contrato laboral indefinido **Régimen de dedicación:** Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 241499 - Otras
Secundaria (Cód. Unesco): 320605 - Agentes patógenos de los alimentos
Terciaria (Cód. Unesco): 330915 - Higiene de los alimentos

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Facultad de Veterinaria. UEX	Profesor Titular Interino de Universidad	04/11/1991
2	Facultad de Veterinaria. UEX	Ayudante 2º ciclo (LRU)	01/10/1989
3	Facultad de Veterinaria. UEX	Ayudante 1º ciclo (LRU)	01/10/1987

- Entidad empleadora:** Facultad de Veterinaria. UEX **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: Profesor Titular Interino de Universidad
Fecha de inicio: 04/11/1991 **Duración:** 1 año - 2 meses
- Entidad empleadora:** Facultad de Veterinaria. UEX **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: Ayudante 2º ciclo (LRU)
Fecha de inicio: 01/10/1989 **Duración:** 2 años - 1 mes
- Entidad empleadora:** Facultad de Veterinaria. UEX **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: Ayudante 1º ciclo (LRU)
Fecha de inicio: 01/10/1987 **Duración:** 2 años



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
Entidad de titulación: Fac. de Veterinaria. UCM
Fecha de titulación: 12/11/1984

Doctorados

Programa de doctorado: Doctor en Veterinaria
Entidad de titulación: Fac. de Veterinaria. UCM
Fecha de titulación: 20/04/1989

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

- Título de la formación:** Veterinary aspects of meat production, processing and inspection; an update of recent developments in Europe
Entidad de titulación: Faculty of Veterinary Medicine **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 1993 **Duración en horas:** 36 horas
- Título de la formación:** Cromatografía Líquida de Alta Eficacia
Entidad de titulación: BECKMAN INSTRUMENTS ESPAÑA, S.A.
Fecha de finalización: 1991 **Duración en horas:** 10 horas
- Título de la formación:** Cromatografía Líquida de Alta Eficacia
Entidad de titulación: BECKMAN INSTRUMENTS ESPAÑA, S.A.
Fecha de finalización: 1990 **Duración en horas:** 10 horas
- Título de la formación:** "Utilización del Ordenador Personal en la Resolución de Problemas Estadísticos planteados en el ámbito Veterinario
Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 1989 **Duración en horas:** 10 horas
- Título de la formación:** Jornadas de Contaminación de Productos de Consumo
Entidad de titulación: Instituto Nacional de Consumo **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Fecha de finalización: 1987 **Duración en horas:** 15 horas



- 6 Título de la formación:** Curso sobre "Higiene de los Alimentos"
Entidad de titulación: Comunidad de Madrid **Tipo de entidad:** Consejería de Salud y Bienestar Social
Fecha de finalización: 1985 **Duración en horas:** 25 horas

Cursos y seminarios recibidos de perfeccionamiento, innovación y mejora docente, nuevas tecnologías, etc., cuyo objetivo sea la mejora de la docencia

- 1 Título del curso/seminario:** Reflexiones sobre la aplicación de Flipped Classroom y otras metodologías de innovación en la docencia de asignaturas de Ciencias.
Entidad organizadora: SOFD. Servicio de Orientación y Formación Docente
Duración en horas: 6 horas
Fecha de inicio-fin: 22/06/2018 - 22/06/2018
- 2 Título del curso/seminario:** II Jornada de Buenas Prácticas Docentes
Entidad organizadora: Grupo de Acción Docente (GRADO)
Fecha de inicio-fin: 27/06/2014 - 27/06/2014
- 3 Título del curso/seminario:** Jornadas sobre calidad, presente y futuro de la docencia en la Facultad de Veterinaria de la UEX
Entidad organizadora: Comisión de Calidad del Grado en Veterinaria
Duración en horas: 3 horas
Fecha de inicio-fin: 26/06/2014 - 26/06/2014
- 4 Título del curso/seminario:** Autoevaluación y evaluación entre compañeros
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: SOFD. Vicerrectorado de calidad e infraestructura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Duración en horas: 7 horas
Fecha de inicio-fin: 19/06/2013 - 20/06/2013
- 5 Título del curso/seminario:** Análisis y tratamiento de datos cualitativos en la investigación con NVIVO
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: SOFD. Vicerrectorado de calidad e infraestructura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Duración en horas: 8 horas
Fecha de inicio-fin: 12/06/2013 - 13/06/2013
- 6 Título del curso/seminario:** Google Apps para la educación superior: herramientas colaborativas II
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: SOFD. Vicerrectorado de calidad e infraestructura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 22/11/2012



- 7** **Título del curso/seminario:** Google Apps para la educación superior: herramientas colaborativas I
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: SOFD. Vicerrectorado de calidad e infraestructura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 15/11/2012
- 8** **Título del curso/seminario:** Google Apps para la educación superior: herramientas comunicativas
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: SOFD. Vicerrectorado de calidad e infraestructura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 08/11/2012
- 9** **Título del curso/seminario:** Elaboración de rúbricas para la evaluación de competencias
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: SOFD. Vicerrectorado de calidad e infraestructura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Duración en horas: 40 horas
Fecha de inicio-fin: 05/11/2012 - 06/11/2012
- 10** **Título del curso/seminario:** Jornada de buenas prácticas docentes
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: Grupo de Acción Docente (GRADO) **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Fecha de finalización: 11/09/2012
- 11** **Título del curso/seminario:** II Jornadas Campus Virtual. Conocimiento, aprendizaje y comunidad
Ciudad entidad organizadora: Badajoz, Extremadura, España
Entidad organizadora: Vicerrectorado Universidad Digital **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Fecha de finalización: 14/06/2012
- 12** **Título del curso/seminario:** El inglés académico oral y escrito (nivel intermedio)
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: SOFD. Vicerrectorado de calidad e infraestructura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Duración en horas: 20 horas
Fecha de inicio-fin: 30/01/2012 - 01/02/2012
- 13** **Título del curso/seminario:** Aprendizaje e innovación docente
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: APROINN **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Duración en horas: 6 horas



Fecha de finalización: 26/04/2010

- 14** **Título del curso/seminario:** Aprendizaje e Innovación Docente
Objetivos del curso/seminario: Mejora docente
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 6 horas
Fecha de finalización: 2010
- 15** **Título del curso/seminario:** Funciones del profesorado en el aula
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: ICE. Vicerrectorado de profesorado y docencia **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 26/03/1996
- 16** **Título del curso/seminario:** La comunicación como instrumento de calidad para las relaciones en el aula universitaria
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: ICE. Vicerrectorado de profesorado y docencia **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Duración en horas: 20 horas
Fecha de finalización: 01/03/1996
- 17** **Título del curso/seminario:** El estrés en la profesión docente
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: ICE. Vicerrectorado de profesorado y docencia **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Duración en horas: 20 horas
Fecha de finalización: 09/02/1996
- 18** **Título del curso/seminario:** "El Estrés en la Profesión Docente"
Objetivos del curso/seminario: Mejoras en la situación del profesorado
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 20 horas
Fecha de finalización: 1996
- 19** **Título del curso/seminario:** "Funciones del Profesorado en el Aula"
Objetivos del curso/seminario: Actividad docente
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 1996
- 20** **Título del curso/seminario:** "La comunicación como instrumento de calidad para las relaciones en el aula universitaria"
Objetivos del curso/seminario: Mejoras de la docencia
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 20 horas
Fecha de finalización: 1996



- 21** **Título del curso/seminario:** Actividades para el profesorado universitario: lección magistral y aprendizaje activo
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: ICE. Vicerrectorado de profesorado y docencia **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 23/06/1995
- 22** **Título del curso/seminario:** Actividades para el profesorado universitario: la universidad virtual
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: ICE. Vicerrectorado de profesorado y docencia **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Duración en horas: 16 horas
Fecha de finalización: 26/04/1995
- 23** **Título del curso/seminario:** "Actividades para el Profesorado Universitario: Lección Magistral y Aprendizaje
Objetivos del curso/seminario: Las clases magistrales
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 1995
- 24** **Título del curso/seminario:** "Actividades para el Profesorado Universitario: la Universidad Virtual
Objetivos del curso/seminario: Universidad Virtual
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 16 horas
Fecha de finalización: 1995
- 25** **Título del curso/seminario:** Actividades para el profesorado universitario: el profesor universitario y la evaluación de los aprendizajes
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: ICE. Vicerrectorado de profesorado y docencia **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Duración en horas: 20 horas
Fecha de finalización: 29/04/1994
- 26** **Título del curso/seminario:** "Actividades para el Profesorado Universitario: el Profesor Universitario y la Evaluación de los Aprendizajes
Objetivos del curso/seminario: Sistemas de Evaluación
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 20 horas
Fecha de finalización: 1994
- 27** **Título del curso/seminario:** El profesor universitario y sus funciones, bases para un proyecto docente e investigador
Ciudad entidad organizadora: Cáceres, Extremadura, España
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Duración en horas: 40 horas



Fecha de inicio-fin: 14/12/1987 - 19/12/1987

Duración: 6 días

28 **Título del curso/seminario:** "El Profesor Universitario y sus Funciones. Bases para un Proyecto Docente e Investigador"

Objetivos del curso/seminario: Preparación para Profesores de Universidad

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

Duración en horas: 40 horas

Fecha de finalización: 1987

Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Francés	A2	B1	A2	A2	A2
Ingés medio	B1	C1	B1	B2	B1

Actividad docente

Formación académica impartida

- 1** **Nombre de la asignatura/curso:** Análisis Bromatológico de los Alimentos
Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
- 2** **Nombre de la asignatura/curso:** Biotecnología Microbiana
Titulación universitaria: Grado en Bioquímica
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
- 3** **Nombre de la asignatura/curso:** Gestión de la Seguridad Alimentaria
Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
- 4** **Nombre de la asignatura/curso:** Gestión de la Seguridad y de la Calidad en la Industria Alimentaria
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
- 5** **Nombre de la asignatura/curso:** Higiene y Seguridad Alimentaria I
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria



- 6 Nombre de la asignatura/curso:** Higiene y Seguridad Alimentaria II
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
- 7 Nombre de la asignatura/curso:** Higiene, Inspección y Control Veterinario
Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
- 8 Nombre de la asignatura/curso:** Microbiología de los Alimentos
Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
- 9 Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Deporte
Titulación universitaria: Licenciado en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias del Deporte
- 10 Nombre de la asignatura/curso:** Recursos Ganaderos e Higiene y Tecnología de los Alimentos
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

Formación sanitaria en I+D, y/o posformación sanitaria especializada en I+D impartida

- 1 Título de la especialidad:** Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 1991
- 2 Título de la especialidad:** Máster Universitario de Iniciación en Investigación en Ciencias de la Salud
Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
- 3 Título de la especialidad:** Máster Universitario en Gestión de la Ganadería Extensiva
Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
- 4 Título de la especialidad:** Máster Universitario en Promoción de la Salud Mediante la Actividad Física
Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad



Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1 Título del trabajo:** Evaluación del crecimiento y de la producción de enterotoxinas de *Staphylococcus aureus* en condiciones de reducción de nitritos en jamón curado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ana Domínguez Durante
Fecha de defensa: 16/07/2021
- 2 Título del trabajo:** Caracterización de *Staphylococcus aureus* en industrias cárnicas
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Carmen Alejandra Delgadi Redondo
Fecha de defensa: 26/09/2019
- 3 Título del trabajo:** Control de calidad sanitaria en mieles comercializadas en Extremadura
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Carmen Masa Fernández
Fecha de defensa: 13/07/2018
- 4 Título del trabajo:** Auditorías en Mataderos
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Alba Miranda Carrasco
Fecha de defensa: 09/02/2018
- 5 Título del trabajo:** Evaluación del efecto de hidrolizados peptídicos para el control de *Listeria monocytogenes* en jamón curado
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Codirector/a tesis: Juan José Córdoba Ramos
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Irene Martín Tornero
Calificación obtenida: Sobresaliente
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Fecha de defensa: 28/09/2017
- 6 Título del trabajo:** Evaluación de microorganismos aislados de la Torta del Casar para su utilización como cultivos protectores
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Codirector/a tesis: María Jesús Andrade Gracia
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Adrián Pérez Cogolludo
Calificación obtenida: Sobresaliente
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Fecha de defensa: 06/09/2016
- 7 Título del trabajo:** Evaluación de la actividad antimicrobiana frente a *Listeria monocytogenes* de hidrolizados proteicos en matrices cárnicas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Codirector/a tesis: Juan José Córdoba Ramos
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad



Ciudad entidad realización: Cáceres, Extremadura, España
Alumno/a: Mónica Harto Flores
Calificación obtenida: Aprobado
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Fecha de defensa: 27/06/2016

8 Título del trabajo: Evaluación del efecto de las etapas del procesado en los parámetros higiénicos en la obtención de canales de ovino

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Codirector/a tesis: Miguel Ángel Asensio Pérez

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

Ciudad entidad realización: Cáceres, Extremadura, España

Alumno/a: Matías Javier Moreno Díaz

Calificación obtenida: Notable

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Fecha de defensa: 22/07/2015

9 Título del trabajo: Evaluación del efecto de las etapas del procesado en los parámetros higiénicos en la elaboración del queso madurado

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Codirector/a tesis: María Jesús Andrade Gracia

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

Ciudad entidad realización: Cáceres, Extremadura, España

Alumno/a: María Micaela Álvarez Rubio

Calificación obtenida: Sobresaliente

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Fecha de defensa: 25/09/2014

10 Título del trabajo: Diseño de un modelo que permita conocer los procesos de elaboración de alimentos inocuos y la identificación de puntos de control crítico

Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA

Codirector/a tesis: Miguel Ángel Asensio Pérez

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

Alumno/a: Alejandro Cañadas Palomar

Calificación obtenida: Sobresaliente

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Fecha de defensa: 13/12/2013

11 Título del trabajo: Detección y cuantificación de *Listeria monocytogenes* en alimentos mediante PCR en tiempo real

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Codirector/a tesis: Mar Rodríguez Jovita

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

Ciudad entidad realización: Cáceres, Extremadura, España

Alumno/a: Rocío Rodríguez Meilán

Calificación obtenida: Sobresaliente

Identificar palabras clave: Biología molecular, celular y genética

Fecha de defensa: 18/09/2012



- 12 Título del trabajo:** Efecto de la utilización de cultivos iniciadores de *Penicillium chrysogenum* Pg222, *Debaryomyces hansenii* Dh345 y *Staphylococcus xylosus* Sx5EA en productos cárnicos
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Mercedes Alonso Candelas
Fecha de defensa: 2004
Doctorado Europeo: No
- 13 Título del trabajo:** Caracterización de mohos toxigénicos aislados de jamón curado, mediante técnicas de ácidos nucleicos, cromatográficas y electroforéticas
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: M^a del Carmen Díaz Amigo
Fecha de defensa: 1999
Doctorado Europeo: No
- 14 Título del trabajo:** La flora fúngica del jamón Ibérico y su importancia tecnológica y sanitaria
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Félix Núñez Breña
Fecha de defensa: 1995
Doctorado Europeo: No

Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

Nombre del evento: V Jornadas Campus Virtual

Tipo de evento: Jornada

Fecha de presentación: 11/11/2015

Entidad organizadora: Universidad de Extremadura

Uso del Campus Virtual para la coordinación de prácticas tuteladas en mataderos y centros de salud en el Grado de Veterinaria.

Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

- 1 Descripción de la actividad:** Miembro del Tribunal de 3 Trabajos Fin de Máster (Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne)
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
Fecha de finalización: 15/09/2021
- 2 Descripción de la actividad:** Miembro de Tribunal de 5 Trabajos Fin de Grado de Veterinaria
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
Fecha de finalización: 03/07/2020
- 3 Descripción de la actividad:** Miembro de Tribunal de 5 Trabajos Fin de Grado de Veterinaria
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
Fecha de finalización: 16/07/2019



- 4 Descripción de la actividad:** Miembro del Tribunal de 2 Trabajos Fin de Máster (Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne)
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
Fecha de finalización: 29/09/2018
- 5 Descripción de la actividad:** Miembro de Tribunal de 3 Trabajos Fin de Máster (Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne)
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
Fecha de finalización: 19/07/2018
- 6 Descripción de la actividad:** Miembro de Tribunal de 5 Trabajos Fin de Grado de Veterinaria
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
Fecha de finalización: 13/07/2018
- 7 Descripción de la actividad:** Miembro del Tribunal de 1 Trabajo Fin de Máster (Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne)
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
Fecha de finalización: 29/06/2018
- 8 Descripción de la actividad:** Miembro del Tribunal de 1 Trabajo Fin de Máster (Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne)
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
Fecha de finalización: 15/02/2018
- 9 Descripción de la actividad:** Miembro del Tribunal de 3 Trabajos Fin de Máster (Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne)
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
Fecha de finalización: 26/09/2016
- 10 Descripción de la actividad:** Miembro del Tribunal de 4 Trabajos Fin de Máster (Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne)
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
Fecha de finalización: 30/01/2015
- 11 Descripción de la actividad:** Miembro del Tribunal de 3 Trabajos Fin de Máster (Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne)
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
Fecha de finalización: 05/07/2014
- 12 Descripción de la actividad:** Miembro del Tribunal de 9 Trabajos Fin de Máster (Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne)
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
Fecha de finalización: 19/09/2012
- 13 Descripción de la actividad:** Curso "Etiquetado de Alimentos. Materiales en contacto con Alimentos
Entidad organizadora: Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Consejería de Sanidad y Dependencia
Fecha de finalización: 2011
- 14 Descripción de la actividad:** Jornadas Técnicas de Transferencia Higiene y Seguridad Microbiológica de los Productos Cárnicos Madurados dentro del Proyecto Coordinado RedAgroAliEx"
Entidad organizadora: S.G.T.R.I. de la Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad Extremadura



Fecha de finalización: 2008

- 15 Descripción de la actividad:** Curso Análisis de la Calidad y Seguridad de los Alimentos”
Entidad organizadora: CPR de Cáceres **Tipo de entidad:** otro
Fecha de finalización: 2004
- 16 Descripción de la actividad:** II Curso de "Tecnología del Jamón Ibérico"
Entidad organizadora: C.E.C.I. de Cáceres **Tipo de entidad:** Centro de I+D
Fecha de finalización: 2004
- 17 Descripción de la actividad:** XVI Curso de Nutrición y Ciencia de los Alimentos: Seguridad de los alimentos. Del campo al comedor
Entidad organizadora: Universidad de Teruel **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 2001
- 18 Descripción de la actividad:** Curso Tecnología del Jamón Ibérico”
Entidad organizadora: ALIMEX **Tipo de entidad:** otro
Fecha de finalización: 2000
- 19 Descripción de la actividad:** Curso de Diplomados en Sanidad
Entidad organizadora: Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** otro
Fecha de finalización: 1997
- 20 Descripción de la actividad:** Curso sobre ARPCPC:Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos en Carne Fresca
Entidad organizadora: FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA EN EXTREMADURA - FUNDECYT
Fecha de finalización: 1997
- 21 Descripción de la actividad:** Curso General de Mantenimiento
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 1996
- 22 Descripción de la actividad:** Curso de Diplomados en Sanidad
Entidad organizadora: Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Consejería de Bienestar Social
Fecha de finalización: 1996
- 23 Descripción de la actividad:** Curso de Formación para Veterinarios Titulares
Entidad organizadora: Colegio Oficial de Veterinarios. **Tipo de entidad:** Colegio Oficial Cáceres
Fecha de finalización: 1992
- 24 Descripción de la actividad:** Curso "Introducción a la Ciencia de los Alimentos"
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura y **Tipo de entidad:** Universidad C.E.P. de Navalmoral de la Mata (Cáceres)
Fecha de finalización: 1989



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:** Grupo Higiene y Seguridad Alimentaria
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Miguel Angel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 17
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Economía e Infraestructuras
Cód. según financiadora: GR18056
Fecha de inicio-fin: 29/05/2018 - 28/05/2021
Cuantía total: 81.611,68 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 2 Nombre del proyecto:** Expresión de genes de virulencia, proteínas y toxicidad de L. monocytogenes y S. aureus en productos cárnicos reducidos en sal y nitritos mediante análisis genómico y proteómico
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Tipo de entidad: Universidad
Ciudad entidad realización: Cáceres, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan José Córdoba Ramos
Entidad/es financiadora/s:
INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)
Cód. según financiadora: RTA2017-00027-C03-03
Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 01/01/2021
Cuantía total: 0 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
- 3 Nombre del proyecto:** Control de Listeria monocytogenes en alimentos madurados mediante cultivos protectores e hidrolizados proteicos
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Tipo de entidad: Universidad
Ciudad entidad realización: Cáceres, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Economía e Infraestructura, Junta de Extremadura. FEDER



Cód. según financiadora: IB16149

Fecha de inicio-fin: 03/06/2017 - 02/06/2020

Cuantía total: 148.784 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 4 Nombre del proyecto:** Biocontrol de mohos productores de ocratoxina A en derivados cárnicos curados-madurados

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

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

Ciudad entidad realización: Cáceres, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): NÚÑEZ F.; RODRÍGUEZ M.

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Economía, Industria y Competitividad

Cód. según financiadora: AGL2016-80209-P

Fecha de inicio-fin: 30/12/2016 - 29/12/2019

Cuantía total: 169.400 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 5 Nombre del proyecto:** Análisis de prevalencia de Campylobacter en heces de granjas y ciegos en matadero y determinaciones para recuento en canales de pollos

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Cáceres, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. M^a Jesús Andrade Gracia

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Veravic, S.L.

Cód. según financiadora: 052/17

Fecha de inicio-fin: 01/02/2017 - 01/02/2018

Cuantía total: 8.000 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 6 Nombre del proyecto:** Ayudas para el fortalecimiento de los grupos de investigación de Extremadura

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 14

Entidad/es financiadora/s:

Consejería Economía, Competitividad e Innovación

Cód. según financiadora: GR15108

Fecha de inicio-fin: 11/02/2015 - 31/12/2017

Cuantía total: 75.816,69 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo



- 7** **Nombre del proyecto:** Nanocromatógrafo de líquidos con sistema Q-EXACTME espectrómetro de masas para investigación en proteómica
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 23
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad
Cód. según financiadora: UNEX15-AE-3394
Fecha de finalización: 31/12/2017
Cuantía total: 469.000 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 8** **Nombre del proyecto:** Sistema de análisis de contaminantes y residuos en carnes y productos cárnicos destinados a la exportación
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Jesús Ventanas Barroso
Nº de investigadores/as: 23
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad
Cód. según financiadora: UNEX15-AE-2944
Fecha de inicio-fin: 01/01/2016 - 30/12/2017
Cuantía total: 208.835,53 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 9** **Nombre del proyecto:** Ayuda del programa propio de la UEX para el grupo de investigación "Higiene y Seguridad Alimentaria"
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Miguel Angel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
Universidad de Extremadura
Cód. según financiadora: PPGRU16I4
Fecha de inicio-fin: 28/10/2016 - 27/10/2017
Cuantía total: 3.531,06 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 10** **Nombre del proyecto:** Efecto de tratamientos no térmicos y de bioconservación en la viabilidad y expresión de genes de virulencia de *Listeria monocytogenes* y en las características del producto
Identificar palabras clave: Conservación de alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 6

**Entidad/es financiadora/s:**

INIA

Ministerio de Economía y Competitividad

Cód. según financiadora: RTA2013-00070-C03-03**Fecha de inicio-fin:** 23/10/2014 - 22/10/2017**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura**Cuantía total:** 94.320 €**Cuantía subproyecto:** 0 €**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

- 11 Nombre del proyecto:** Control de mohos toxigénicos en alimentos madurados mediante factores ambientales, microbianos e ingredientes que regulen la expresión de micotoxinas

Identificar palabras clave: Conservación de alimentos**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dra. María del Mar Rodríguez Jovita; Dr. Félix Núñez Breña**Nº de investigadores/as:** 10**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Economía y Competitividad

Cód. según financiadora: AGL2013-45729-P**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2014 - 31/12/2016**Cuantía total:** 133.100 €**Cuantía subproyecto:** 0 €**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 12 Nombre del proyecto:** Ayuda del programa propio de la UEX para el grupo de investigación "Higiene y Seguridad Alimentaria"

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos**Ámbito geográfico:** Autonómica**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Miguel Angel Asensio Pérez**Nº de investigadores/as:** 14**Entidad/es financiadora/s:**

Universidad de Extremadura

Cód. según financiadora: PPGRU15I4**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2015 - 30/06/2016**Cuantía total:** 3.074,63 €**Cuantía subproyecto:** 0 €**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 13 Nombre del proyecto:** Large Animal Biopole

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas**Nº de investigadores/as:** 29**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Economía y Competitividad

Cód. según financiadora: LABPOLE**Fecha de inicio-fin:** 17/04/2014 - 31/12/2015**Cuantía total:** 3.235.255,2 €**Cuantía subproyecto:** 0 €



Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 14 Nombre del proyecto:** Sistema de preparación de muestras y análisis de parámetros nutricionales en carne y productos cárnicos
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Jesús Ventanas Barroso
Nº de investigadores/as: 22
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad
Cód. según financiadora: UNEX13-1E-1693
Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 - 31/12/2015
Cuantía total: 151.159,57 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 15 Nombre del proyecto:** Apoyo a los planes de actuación de los grupos catalogados
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Miguel Angel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Economía, Comercio e Innovación de la Junta de Extremadura
Cód. según financiadora: GRU10162
Fecha de inicio-fin: 31/12/2010 - 31/12/2014
Cuantía total: 68.142 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 16 Nombre del proyecto:** Estudio de métodos acaricidas en el jamón blanco e ibérico
Identificar palabras clave: Producto cárnico
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Miguel A. Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
Ibéricos Torreón Salamanca, S.L.
Cód. según financiadora: IDI-20120340
Fecha de inicio-fin: 25/05/2012 - 30/09/2014
Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura
Cuantía total: 77.000 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
- 17 Nombre del proyecto:** Diseño de estrategias para controlar mohos toxigenicos en alimentos madurados utilizando proteínas antifúngicas de mohos y levaduras
Identificar palabras clave: Producto cárnico
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Félix Núñez Breña
Nº de investigadores/as: 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia e Innovación

Cód. según financiadora: AGL2010-21623**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2011 - 31/12/2013**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura**Cuantía total:** 108.900 €**Cuantía subproyecto:** 0 €**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

18 Nombre del proyecto: Instalación piloto para desarrollar la certificación de jamón curado y otros productos cárnicos destinados a exportación

Identificar palabras clave: Producto cárnico**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Jesús Ventanas Barroso**Nº de investigadores/as:** 22**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Economía y Competitividad

Cód. según financiadora: UNEX10-1E-402**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2010 - 31/12/2013**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura**Cuantía total:** 784.715,09 €**Cuantía subproyecto:** 0 €**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

19 Nombre del proyecto: IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches

Identificar palabras clave: Producto cárnico**Ámbito geográfico:** Autonómica**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Félix Núñez Breña; Dr. Juan José Córdoba Ramos**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

COVAP

Cód. según financiadora: IDI-20091171**Fecha de inicio-fin:** 02/11/2009 - 02/11/2013**Cuantía total:** 35.090 €**Cuantía subproyecto:** 0 €**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

20 Nombre del proyecto: IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches

Identificar palabras clave: Producto cárnico**Ámbito geográfico:** Autonómica**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Félix Núñez Breña; Dr. Juan José Córdoba Ramos**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

IBESA

Cód. según financiadora: IDI-20091172**Fecha de inicio-fin:** 02/11/2009 - 02/11/2013



Cuantía total: 35.090 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 21 Nombre del proyecto:** IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches
Identificar palabras clave: Producto cárnico
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Félix Núñez Breña; Dr. Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Hermanos Rodríguez Barbancho S.L.
Cód. según financiadora: IDI-20091174
Fecha de inicio-fin: 02/11/2009 - 02/11/2013
Cuantía total: 35.090 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 22 Nombre del proyecto:** IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches
Identificar palabras clave: Producto cárnico
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Félix Núñez Breña; Dr. Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Embutidos Camilo Ríos S.L.
Cód. según financiadora: IDI-20091176
Fecha de inicio-fin: 02/11/2009 - 02/11/2013
Cuantía total: 35.090 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 23 Nombre del proyecto:** Productos cocidos del cerdo ibérico
Identificar palabras clave: Producto cárnico
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Jesús Ventanas Barroso
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
Consortio de Jabugo, S.A.
Cód. según financiadora: IDI-20090264
Fecha de inicio-fin: 15/09/2009 - 30/09/2011
Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura
Cuantía total: 75.000 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 24 Nombre del proyecto:** Detección y cuantificación mediante métodos de PCR en tiempo real de Listeria monocytogenes en queso
Identificar palabras clave: Producto alimenticio



Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. M^a Elena Bermúdez Polo

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura

Cód. según financiadora: PRI08A054

Fecha de inicio-fin: 01/01/2008 - 01/01/2011

Cuantía total: 24.750 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

- 25 Nombre del proyecto:** Productos cárnicos para el siglo XXI: seguros nutritivos y saludables. Subproyecto II. Incidencia, prevalencia y detección de patógenos por técnicas rápidas en las industria cárnica y de productos (DETRAPAT). Acción 4. Desarrollo de métodos de PCR convenc

Identificar palabras clave: Carne

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan José Córdoba Ramos; Dra. María del Mar Rodríguez Jovita

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Ciencia y Tecnología

Cód. según financiadora: CSD2007-00016

Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 01/01/2011

Cuantía total: 120.000 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

- 26 Nombre del proyecto:** Efectos de la utilización de antioxidantes naturales, provenientes de la pulpa de tomate en pienso de cebo de corderos, sobre la calidad de canal y carne, y vida útil de la carne conservada en atmósferas modificadas y sobre preparados precocinados

Identificar palabras clave: Carne

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. M^a de la Montaña López Parra

Nº de investigadores/as: 19

Entidad/es financiadora/s:

Consejería de Economía, Comercio e Innovación de la Junta de Extremadura

Cód. según financiadora: PDT083039

Fecha de inicio-fin: 01/01/2008 - 01/01/2010

Cuantía total: 111.430 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 27 Nombre del proyecto:** Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la detección de mohos productores de micotoxinas en alimentos madurados

Identificar palabras clave: Transformación alimentaria

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan José Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:



Ministerio de Ciencia y Tecnología

Cód. según financiadora: AGL2007-64639
Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 01/01/2010
Cuantía total: 134.310 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo

Cuantía subproyecto: 0 €

28 **Nombre del proyecto:** Higiene y Seguridad Alimentaria HISEALI
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Miguel Angel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura

Cód. según financiadora: GRU09158
Fecha de inicio-fin: 15/05/2009 - 31/12/2009
Cuantía total: 12.775 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo

Cuantía subproyecto: 0 €

29 **Nombre del proyecto:** Caracterización de cepas de *Penicillium chrysogenum*, *P. crustosum*, *Debaryomyces hansenii* y *Staphylococcus xylosus* de interés para la elaboración de productos cárnicos madurados
Identificar palabras clave: Producto cárnico
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Félix Núñez Breña
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
INIA

Cód. según financiadora: RM2006-00013-00-00
Fecha de inicio-fin: 01/01/2006 - 01/01/2008
Cuantía total: 17.532 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo

Cuantía subproyecto: 0 €

30 **Nombre del proyecto:** Seguridad alimentaria en carne de cordero de la denominación específica CORDEREX
Identificar palabras clave: Producto cárnico
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Miguel Angel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
Consejería Infraestructuras y Desarrollo Tecnológico, J. Ext
Cód. según financiadora: PDT06A039
Fecha de inicio-fin: 01/01/2006 - 01/01/2008
Cuantía total: 96.569 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo

Cuantía subproyecto: 0 €



- 31 Nombre del proyecto:** Detección e identificación de *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli* O157:H7 en carne y preparados cárnicos
Identificar palabras clave: Producto cárnico
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. María del Mar Rodríguez Jovita
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
Consej. Infraestruct. Desarrollo Tecnol. Junta Extremadura
Cód. según financiadora: 3PR05A106
Fecha de inicio-fin: 01/01/2005 - 01/01/2008
Cuantía total: 24.350 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 32 Nombre del proyecto:** Optimización de las condiciones ecológicas que potencien la actividad y la producción de péptidos antifúngicos en productos cárnicos madurados para controlar mohos toxigénicos
Identificar palabras clave: Producto cárnico
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Miguel A. Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
Cód. según financiadora: AGL2004-06546/ALI
Fecha de inicio-fin: 01/01/2004 - 01/01/2007
Cuantía total: 63.250 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 33 Nombre del proyecto:** Estudio de la contaminación por micotoxinas del pimentón y productos elaborados con pimentón producidos en Extremadura
Identificar palabras clave: Producto alimenticio
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Félix Núñez Breña
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Sanidad y Consumo, Junta de Extremadura
Cód. según financiadora: convenio UEx
Fecha de inicio-fin: 01/01/2005 - 01/01/2005
Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura
Cuantía total: 7.000 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 34 Nombre del proyecto:** Diseño de un método para el análisis de micotoxinas en alimentos de humedad baja o intermedia
Identificar palabras clave: Producto cárnico
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Félix Núñez Breña
Nº de investigadores/as: 3

**Entidad/es financiadora/s:**

Consejería de Educación, Ciencia y Tecnología. Junta de Extremadura.

Cód. según financiadora: 2PR02A051**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2002 - 01/01/2005**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura**Cuantía total:** 24.915 €**Cuantía subproyecto:** 0 €**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

35 Nombre del proyecto: Selección de microorganismos para su utilización como cultivo iniciador mixto en la elaboración de productos cárnicos crudos madurados

Identificar palabras clave: Producto cárnico**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Félix Núñez Breña**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia y Tecnología

Cód. según financiadora: CAL02-085**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2002 - 01/01/2005**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura**Cuantía total:** 43.454 €**Cuantía subproyecto:** 0 €**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

36 Nombre del proyecto: Selección de Penicillium productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados

Identificar palabras clave: Producto cárnico**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Miguel A. Asensio Pérez**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia y Tecnología

Cód. según financiadora: AGL2001-0521**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2001 - 01/01/2004**Cuantía total:** 56.398,99 €**Cuantía subproyecto:** 0 €**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

37 Nombre del proyecto: Efecto del enzima proteolítico EPg222 obtenido de Penicillium chrysogenum aislado de jamón ibérico, en las características sensoriales de productos cárnicos

Identificar palabras clave: Producto cárnico**Ámbito geográfico:** Autonómica**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Juan José Córdoba Ramos**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura

Cód. según financiadora: IPR00C042**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2001 - 01/01/2001**Cuantía total:** 6.130,32 €**Cuantía subproyecto:** 0 €



Régimen de dedicación: Tiempo completo

38 Nombre del proyecto: Caracterización de proteasas de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y su expresión en *Debaryomyces hansenii*

Identificar palabras clave: Ciencias biológicas

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan José Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

Cód. según financiadora: ALI 98-0253

Fecha de inicio-fin: 01/01/1998 - 01/01/2001

Cuantía total: 85.566,09 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

39 Nombre del proyecto: Evaluación de la aptitud tecnológica de *Penicillium chrysogenum* y *Debaryomyces hansenii* aplicados conjuntamente como cultivos iniciadores en productos cárnicos

Identificar palabras clave: Producto cárnico

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. M^a Elena Bermúdez Polo

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura

Cód. según financiadora: IPR99C010

Fecha de inicio-fin: 01/01/2000 - 01/01/2000

Cuantía total: 9.015,18 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

40 Nombre del proyecto: Evaluación de la aptitud tecnológica de levaduras para su utilización como cultivos iniciadores en jamón curado

Identificar palabras clave: Producto cárnico

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Félix Núñez Breña

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura

Cód. según financiadora: IPR98C091

Fecha de inicio-fin: 01/01/1999 - 01/01/1999

Cuantía total: 9.015,18 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

41 Nombre del proyecto: Bases microbiológicas para el análisis de riesgos y control de puntos críticos del pimentón en Extremadura

Identificar palabras clave: Producto alimenticio

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

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



Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura

Cód. según financiadora: pimentón

Fecha de inicio-fin: 01/01/1998 - 01/01/1999

Cuantía total: 3.000 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

42 Nombre del proyecto: Cromatógrafo Líquido de Alta Resolución

Identificar palabras clave: Tecnología alimentaria

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. M^a Elena Bermúdez Polo

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

FEDER

Cód. según financiadora: S.697-F77

Fecha de inicio-fin: 01/01/1997 - 31/12/1997

Cuantía total: 15.000 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

43 Nombre del proyecto: Detección en productos cárnicos madurados de *Penicillium aurantiogriseum* productores de verrucosidina mediante sondas de hibridación

Identificar palabras clave: Ingeniería biológica

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

Cód. según financiadora: ALI95-0237

Fecha de inicio-fin: 01/01/1995 - 01/01/1997

Cuantía total: 21.685 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

44 Nombre del proyecto: Cromatógrafo HPLC-Espectrómetro de Masas, correspondiente a Infraestructura del Programa Nacional de Tecnología de Alimentos

Identificar palabras clave: Tecnología alimentaria

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 0

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

Cód. según financiadora: IN 95-0068

Fecha de inicio-fin: 11/12/1995 - 31/12/1996

Cuantía total: 90.152 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo



- 45** **Nombre del proyecto:** Microbial Control in the Meat Industry
Identificar palabras clave: Producto cárnico
Ámbito geográfico: Unión Europea
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Mike Hinton
Nº de investigadores/as: 0
Entidad/es financiadora/s:
Unión Europea
Cód. según financiadora: PL92-1456
Fecha de inicio-fin: 01/01/1994 - 01/01/1996
Cuantía total: 0 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
- 46** **Nombre del proyecto:** Evaluación tecnológica y toxicológica de los mohos que se desarrollan en el jamón curado
Identificar palabras clave: Producto cárnico
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Miguel Angel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
Cód. según financiadora: ALI92-0286
Fecha de inicio-fin: 01/01/1992 - 01/01/1995
Cuantía total: 29.088,96 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 47** **Nombre del proyecto:** Equipo básico para el desarrollo de tecnología de ADN recombinante
Identificar palabras clave: Ingeniería biológica
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Santiago Vadillo Machota
Nº de investigadores/as: 0
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
Cód. según financiadora: IN 94-0729
Fecha de inicio-fin: 01/01/1994 - 01/01/1994
Cuantía total: 42.071 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 48** **Nombre del proyecto:** Utilización de cultivos iniciadores autóctonos en la mejora de la calidad microbiológica y producción de tortas de quesos del Casar de Cáceres
Identificar palabras clave: Producto fresco
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Germán Larriba Calle
Nº de investigadores/as: 0
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología



Cód. según financiadora: ALI89-0181

Fecha de inicio-fin: 10/11/1989 - 09/11/1992

Cuantía total: 38.164,23 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

49 Nombre del proyecto: Diseño de estrategias para controlar mohos toxigenicos en alimentos madurados utilizando proteínas antifúngicas de mohos y levaduras. (Ref. AGL2010-21623)

Entidad de realización: Universidad de Extremadura

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Ciencia e Innovación

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Fecha de inicio: 2011

Cuantía total: 108.900 €

50 Nombre del proyecto: Detección y cuantificación mediante métodos de PCR en tiempo real de Listeria monocytogenes en queso (ref. PRI08A054)

Entidad de realización: Universidad de Extremadura

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Elena Bermúdez Polo

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura

Tipo de entidad: otros

Ciudad entidad financiadora: España

Fecha de inicio: 2008

Duración: 3 años

Cuantía total: 24.750 €

51 Nombre del proyecto: Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la detección de mohos productores de micotoxinas en alimentos madurados (Ref. AGL2007-6463)

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Ciencia y Tecnología

Fecha de inicio: 2007

Duración: 3 años

Cuantía total: 134.310 €

52 Nombre del proyecto: Productos cárnicos para el siglo XXI: seguros, nutritivos y saludables. Subproyecto II. Incidencia, prevalencia y detección de patógenos por técnicas rápidas en las industrias cárnicas y de productos (DETRAPAT). Acción 4. Desarrollo de métodos de PCR convencional y en tiempo real para detectar E. coli O157:H7 y microorganismos toxigénicos en productos cárnicos (ref. CSD07-00016)

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos; M^a del Mar Rodríguez Jovita

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Ciencia y Tecnología

Fecha de inicio: 2007

Duración: 4 años

Cuantía total: 120.000 €



- 53** **Nombre del proyecto:** Caracterización de cepas de *Penicillium chrysogenum*, *P. crustosum*, *Debaryomyces hansenii* y *Staphylococcus xylosus* de interés para la elaboración de productos cárnicos madurados
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
INIA **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Fecha de inicio: 2006 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 17.532 €
- 54** **Nombre del proyecto:** Seguridad Alimentaria en carne de cordero de la denominación específica CORDEREX
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Angel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
Consejería Infraestructuras y Desarrollo Tecnológico. Junta de Extremadura
Fecha de inicio: 2006 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 96.569 €
- 55** **Nombre del proyecto:** Detección e identificación de *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli* O157:H7 en carne y preparados cárnicos (Ref. 3PR05A106)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María del Mar Rodríguez Jovita
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Infraestructuras y Desarrollo Tecnol. Junta Extremadura **Tipo de entidad:** Junta de Extremadura
Fecha de inicio: 2005 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 24.350 €
- 56** **Nombre del proyecto:** Optimización de las condiciones ecológicas que potencien la actividad y la producción de péptidos antifúngicos en productos cárnicos madurados para controlar mohos toxigénicos (AGL2004-06546/ALI)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
Ciudad entidad financiadora: España
Fecha de inicio: 2004 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 63.000 €
- 57** **Nombre del proyecto:** Diseño de un método para el análisis de micotoxinas en alimentos de humedad baja o intermedia (Ref. 2PR02A051).
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña
Nº de investigadores/as: 3

**Entidad/es financiadora/s:**

Consejería de Educación, Ciencia y Tecnología. Junta de Extremadura.

Fecha de inicio: 2002**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 24.915 €

- 58 Nombre del proyecto:** Selección de microorganismos para su utilización como cultivo iniciador mixto en la elaboración de productos cárnicos crudos madurados (Ref. CAL02-085).

Entidad de realización: Universidad de Extremadura**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Félix Núñez Breña**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Ministerio de Ciencia y Tecnología.

Fecha de inicio: 2002**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 43.454 €

- 59 Nombre del proyecto:** Selección de Penicillium productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados (AGL2001-0521)

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Ángel Asensio Pérez**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia y Tecnología

Tipo de entidad: Dirección General de Investigación**Fecha de inicio:** 2001**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 56.398,99 €

- 60 Nombre del proyecto:** Efecto del enzima proteolítico EPg222 obtenido de Penicillium chrysogenum aislado de jamón ibérico, en las características sensoriales de productos cárnicos (IPR00C042)

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Juan José Córdoba Ramos**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura

Tipo de entidad: Consejería de Educación, Ciencia y Tecnología**Ciudad entidad financiadora:** España**Fecha de inicio:** 2000**Cuantía total:** 6.131 €

- 61 Nombre del proyecto:** Evaluación de la aptitud tecnológica de Penicillium chrysogenum y Debaryomyces hansenii aplicados conjuntamente como cultivos iniciadores en productos cárnicos (IPR99C010)

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dra. M^a Elena Bermúdez Polo**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura

Tipo de entidad: Consejería de Educación, Ciencia y Tecnología**Ciudad entidad financiadora:** España**Fecha de inicio:** 1999**Cuantía total:** 9.016 €



- 62** **Nombre del proyecto:** Bases microbiológicas para el análisis de riesgos y control de puntos críticos del pimentón en Extremadura
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** otros
Ciudad entidad financiadora: España
Fecha de inicio: 1998 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 3.005 €
- 63** **Nombre del proyecto:** Caracterización de proteasas de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y su expresión en *Debaryomyces hansenii* (ALI 98-0253)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología **Tipo de entidad:** otros
Ciudad entidad financiadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de inicio: 1998 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 85.566 €
- 64** **Nombre del proyecto:** Evaluación de la aptitud tecnológica de levaduras para su utilización como cultivos iniciadores en jamón curado (IPR98C091)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Consejería de Educación y Juventud
Fecha de inicio: 1998
Cuantía total: 9.016 €
- 65** **Nombre del proyecto:** Cromatógrafo Líquido de Alta Resolución (Exp.: S.697-F77)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Elena Bermúdez Polo
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
FEDER
Fecha de inicio: 1997
Cuantía total: 15.026 €
- 66** **Nombre del proyecto:** Cromatógrafo HPLC-Espectrómetro de Masas, correspondiente a Infraestructura del Programa Nacional de Tecnología de Alimentos (Ref.: IN 95-0068)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología **Tipo de entidad:** otros
Ciudad entidad financiadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España



Fecha de inicio: 1995

Cuantía total: 90.152 €

67 Nombre del proyecto: Detección en productos cárnicos madurados de *Penicillium aurantiogriseum* productores de verrucosidina mediante sondas de hibridación (Ref.: ALI95-0237)

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

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

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología **Tipo de entidad:** otros

Ciudad entidad financiadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Fecha de inicio: 1995

Duración: 2 años

Cuantía total: 21.685 €

68 Nombre del proyecto: Equipo básico para el desarrollo de tecnología de ADN recombinante (Ref.: IN 94-0729)

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Santiago Vadillo Machota

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología **Tipo de entidad:** otros

Ciudad entidad financiadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Fecha de inicio: 1994

Cuantía total: 42.071 €

69 Nombre del proyecto: Microbial Control in the Meat Industry (Ref.: Concerted Action PL92-1456)

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mike Hinton

Entidad/es financiadora/s:

Unión Europea

Fecha de inicio: 1994

Duración: 2 años

70 Nombre del proyecto: Evaluación tecnológica y toxicológica de los mohos que se desarrollan en el jamón curado (Ref.: ALI92-0286)

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

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

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología **Tipo de entidad:** otros

Ciudad entidad financiadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Fecha de inicio: 1992

Duración: 3 años

Cuantía total: 29.089 €

71 Nombre del proyecto: Utilización de cultivos iniciadores autóctonos en la mejora de la calidad microbiológica y producción de tortas de quesos del Casar de Cáceres. (Ref.: ALI89-0181)

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Germán Larriba Calle

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología **Tipo de entidad:** Secre, Gral Plan Nnal. I+D

Ciudad entidad financiadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España



Fecha de inicio: 1989
Cuantía total: 38.165 €

Duración: 3 años

Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

- 1 Nombre del proyecto:** IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Félix Núñez Breña y Dr. Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
 COVAP **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
 CDTI **Tipo de entidad:** Centro de I+D
Fecha de inicio: 2009 **Duración:** 4 años
- 2 Nombre del proyecto:** IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Félix Núñez Breña y Dr. Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
 Embutidos Camilo Ríos S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
 CDTI **Tipo de entidad:** Centro de I+D
Fecha de inicio: 2009 **Duración:** 4 años
- 3 Nombre del proyecto:** IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Félix Núñez Breña y Dr. Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
 Hermanos Rodríguez Barbancho S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
 CDTI **Tipo de entidad:** Centro de I+D
Fecha de inicio: 2009 **Duración:** 4 años
- 4 Nombre del proyecto:** IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Félix Núñez Breña y Dr. Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
 IBESA **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
 CDTI **Tipo de entidad:** Centro de I+D



Fecha de inicio: 2009

Duración: 4 años

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

- Título propiedad industrial registrada:** Nuevo enzima proteolítico, procedimiento para su obtención y aplicaciones.

Inventores/autores/obtentores: BENITO BERNÁLDEZ, M.J.; RODRÍGUEZ JOVITA, M.; NÚÑEZ BREÑA, F.; BERMÚDEZ POLO, E.; ASENSIO PÉREZ, M.A.; CÓRDOBA RAMOS, J.J.

Entidad titular de derechos: Universidad de Extremadura

Nº de solicitud: P200201211

País de inscripción: España

Fecha de registro: 27/05/2002
- Título propiedad industrial registrada:** Nueva sonda de ADN, procedimiento para su obtención y sus aplicaciones en la detección de *P. polonicum* productor de verrucosidina.

Inventores/autores/obtentores: ARANDA MEDINA, E.; CÓRDOBA RAMOS, J.J.; RODRÍGUEZ JOVITA, M.; NÚÑEZ BREÑA, F.; BERMÚDEZ POLO, E.; ASENSIO PÉREZ, M.A.

Entidad titular de derechos: Universidad de Extremadura

Nº de solicitud: P200102889

País de inscripción: España

Fecha de registro: 27/12/2001

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- CEBRIÁN, E.; NÚÑEZ, F.; GÁLVEZ, F.J.; DELGADO, J.; BERMÚDEZ, E.; RODRÍGUEZ, M.. Selection and Evaluation of *Staphylococcus xylosum* as a Biocontrol Agent against Toxigenic Moulds in a Dry-Cured Ham Model System. *Microorganisms*. 8, pp. 793. 2020.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4,167

Posición de publicación: 34

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 133
- CEBRIÁN, E.; NÚÑEZ, F.; ALÍA, A.; BERMÚDEZ, E.; RODRÍGUEZ, M.. Effect of *Staphylococcus xylosum* on the growth of toxigenic moulds in meat substrates. *Toxins*. 2019.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3,895

Posición de publicación: 19

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 135



- 3** CEBRIÁN, E.; RODRÍGUEZ, M.; PEROMINGO, B.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.. Efficacy of the Combined Protective Cultures of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* for the Control of Ochratoxin A Hazard in Dry-Cured Ham. *Toxins*. 11, pp. 710 - 722. 2019.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3,895
Posición de publicación: 19
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 135
- 4** BERNÁLDEZ V.; CÓRDOBA J.J.; DELGADO J.; BERMÚDEZ E.; RODRÍGUEZ A.. Gene expression analysis to predict aflatoxins B1 and G1 contamination in some plant origin foods. *LWT - Food Science and Technology*. 93, pp. 517 - 524. Elsevier, 03/04/2017.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.329
Posición de publicación: 32
Tipo de soporte: Revista
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 130
- 5** DELGADO, J.; ACOSTA, R.; RODRÍGUEZ-MARTIN, A.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A.. Growth inhibition and stability of PgAFP from *Penicillium chrysogenum* against fungi common on dry-ripened meat products. *International Journal of Food Microbiology*. 205, pp. 23 - 29. 01/01/2015.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.445
Posición de publicación: 14
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 125
- 6** GORDILLO, R.; RODRÍGUEZ, A.; BERNÁLDEZ, V.; BERMÚDEZ, E.; CÓRDOBA, J.J.; ANDRADE, M.J.; RODRÍGUEZ, M.. Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la cuantificación de *Escherichia coli* O157:H7 viables en productos cárnicos. *Eurocarne*. 228, pp. 70 - 77. 01/01/2014.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0
- 7** GORDILLO, R.; RODRÍGUEZ, A.; WERNING, M.L.; BERMÚDEZ, E.; RODRÍGUEZ, M.. Quantification of viable *Escherichia coli* O157:H7 in meat products by duplex real-time PCR assays. *Meat Science*. 96, pp. 964 - 970. 01/01/2014.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2,615
Posición de publicación: 21
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 123
- 8** LUQUE, M.I.; ANDRADE, M.J.; RODRÍGUEZ, A.; BERMÚDEZ, E.; CÓRDOBA, J.J.. Development of a Multiplex PCR Method for the Detection of Patulin-, Ochratoxin A- and Aflatoxin-Producing Moulds in Foods. *Food Analytical Methods*. 6, pp. 1113 - 1121. 01/01/2013.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1,802
Posición de publicación: 43
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 123

- 9** RODRÍGUEZ, A.; WERNING, M.L.; RODRÍGUEZ, M.; BERMÚDEZ, E.; CÓRDOBA, J.J.. Quantitative real-time PCR method with internal amplification control to quantify cyclopiazonic acid-producing molds in foods. Food Microbiology. 32, pp. 397 - 405. 01/01/2012.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 3,407 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 9 **Num. revistas en cat.:** 124
- 10** LUQUE, M.I.; RODRÍGUEZ, A.; ANDRADE, M.J.; BERMÚDEZ, E.; CÓRDOBA, J.J.. A multiplex polymerase chain reaction assay for the early detection of patulin, ochratoxin A, and aflatoxins producing moulds on food. 2012.
Tipo de producción: Artículo científico
- 11** ACOSTA, R.; RODRÍGUEZ-MARTÍN, A.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A.. Partial characterization and antifungal activity of a protein from *Penicillium chrysogenum*. 2012.
Tipo de producción: Artículo científico
- 12** RODRÍGUEZ, A.; WERNING, M.L.; RODRÍGUEZ, M.; BERMÚDEZ, E.; CÓRDOBA, J.J.. Quantitative real-time PCR method with internal amplification control to quantify cyclopiazonic acid-producing molds in foods.2012.
Tipo de producción: Artículo científico
- 13** DELGADO, S.; NÚÑEZ, F.; SÁNCHEZ, B.; BERMÚDEZ, E.; RODRÍGUEZ, J.M.. Toxigenic microorganisms in medicinal plants used for ritual protection of infants. Food Research International. 44, pp. 304 - 309. 01/01/2011.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 3,150 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 11 **Num. revistas en cat.:** 128
- 14** DELGADO, S.; NÚÑEZ, F.; SÁNCHEZ, B.; BERMÚDEZ, E.; RODRÍGUEZ, J.M.. Toxigenic microorganisms in medicinal plants used for ritual protection of infants. Food Research International. 44, pp. 304 - 309. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 15** ANDRADE M.J.; RODRÍGUEZ M.; CASADO E.M.; BERMÚDEZ E.; CÓRDOBA J.J.. Differentiation of yeasts growing on dry-cured Iberian ham by mitochondrial DNA restriction analysis, RAPD-PCR and their volatile compounds production. Food Microbiology. 26, pp. 578 - 586. 01/01/2009.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 2,009 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 4 **Num. revistas en cat.:** 118
- 16** ANDRADE, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; CASADO, E.M.; BERMÚDEZ, E.; CÓRDOBA, J.J.. Differentiation of yeasts growing on dry-cured Iberian ham by mitochondrial DNA restriction analysis, RAPD-PCR and their volatile compounds production. Food Microbiology. 26, pp. 578 - 586. 2009.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 17** NÚÑEZ, F.; WESTPHAL, C.D.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A.. Production of secondary metabolites by some terverticillate penicillia on carbohydrate-rich and meat substrates. Journal of Food Protection. 70, pp. 2829 - 2836. 01/01/2007.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 1,886 **Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 22**Num. revistas en cat.:** 103

- 18** F. NÚÑEZ; C. D. WESTPHAL; E. BERMÚDEZ; M. A. ASENSIO. Production of secondary metabolites by some terverticillate penicillia on carbohydrate-rich and meat substrates. *Journal of Food Protection*. 70, pp. 2829 - 2836. 2007.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 19** ACOSTA R.; ALONSO M.; BERMÚDEZ E.; NÚÑEZ F.; ASENSIO, M.A.. Obtención de mohos productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados. *Alimentación, Equipos y Tecnología*. 193, pp. 79 - 80. 01/01/2004.

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0

- 20** ACOSTA, R.; ALONSO, M.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A.. Obtención de mohos productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados. *Alimentación, Equipos y Tecnología*. 193, pp. 79 - 80. 2004.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 21** SOSA M.J.; CÓRDOBA J.J.; DÍAZ C.; RODRÍGUEZ M.; BERMÚDEZ E.; ASENSIO M.A.; NÚÑEZ F.. Production of cyclopiazonic acid by *Penicillium commune* isolated from dry-cured ham on a meat extract-based substrate. *Journal of Food Protection*. 65, pp. 988 - 992. 01/01/2002.

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1,686**Posición de publicación:** 8**Categoría:** Food Science**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 92

- 22** MARTÍN A.; ASENSIO M.A.; BERMÚDEZ M.E.; CÓRDOBA M.G.; ARANDA E.; CÓRDOBA J.J.. Proteolytic activity of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* during controlled ripening of pork loins. *Meat Science*. 62, pp. 129 - 137. 01/01/2002.

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1,252**Posición de publicación:** 18**Categoría:** Food Science**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 92

- 23** BENITO M.J.; RODRÍGUEZ M.; NÚÑEZ F.; ASENSIO M.A.; BERMÚDEZ M.E.; CÓRDOBA J.J.. Purification and characterization of an extracellular protease from *Penicillium chrysogenum* Pg222 active against meat proteins. *Applied and Environmental Microbiology*. 68, pp. 3532 - 3536. 01/01/2002.

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3,691**Posición de publicación:** 16**Categoría:** Biochemistry**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 131

- 24** SOSA, M.J.; CÓRDOBA, J.J.; DÍAZ, C.; RODRÍGUEZ, M.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A.; NÚÑEZ, F.. Production of cyclopiazonic acid by *Penicillium commune* isolated from dry-cured ham on a meat extract-based substrate. *Journal of Food Protection*. 65, pp. 988 - 992. 2002.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista



- 25** MARTÍN, A.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, M.E.; CÓRDOBA, M.G.; ARANDA, E.; CÓRDOBA, J.J.. Proteolytic activity of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* during controlled ripening of pork loins. *Meat Science*. 62, pp. 129 - 137. 2002.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, M.E.; CÓRDOBA, J.J.. Purification and characterization of an extracellular protease from *Penicillium chrysogenum* Pg222 active against meat proteins. *Applied and Environmental Microbiology*. 68, pp. 3532 - 3536. 2002.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** DÍAZ M.C.; MARTÍN A.; ARANDA E.; BENITO M.J.; BERMÚDEZ M.E.. Toxigenic moulds in meat products. *Journal of Physiology and Biochemistry*.55, pp. 202 - 202. 01/01/1999.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Biochemistry
Índice de impacto: 0,385 **Revista dentro del 25%:** No
Posición de publicación: 273 **Num. revistas en cat.:** 295
- 28** DÍAZ, M.C.; MARTÍN, A.; ARANDA, E.; BENITO, M.J.; BERMÚDEZ, M.E.. Toxigenic moulds in meat products. *Journal of Physiology and Biochemistry*.55 - 3, pp. 202. 1999.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 29** RODRÍGUEZ M.; NÚÑEZ F.; CÓRDOBA J.J.; BERMÚDEZ E.; ASENSIO M.A.. Evaluation of Proteolytic Activity of Micro-organisms Isolated from Dry Cured Ham. *Journal of Applied Microbiology*. 85, pp. 905 - 912. 01/01/1998.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Biotechnology
Índice de impacto: 1,051 **Revista dentro del 25%:** No
Posición de publicación: 58 **Num. revistas en cat.:** 123
- 30** NÚÑEZ F.; RODRÍGUEZ M.; ARANDA E.; MARTIN A.; DÍAZ M.C.; BERMÚDEZ E.. Influencia de la población fúngica en la maduración del jamón. *Eurocarne*. 70, pp. 39 - 48. 01/01/1998.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0
- 31** NÚÑEZ F.; RODRÍGUEZ M.; MARTIN A.; CÓRDOBA J.J.; BERMÚDEZ E.; ASENSIO M.A.. Selección de cultivos iniciadores para jamón curado y ventajas de su aplicación. *Eurocarne*. El jamón curado: Tec, pp. 58 - 68. 01/01/1998.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0
- 32** RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A.. Evaluation of Proteolytic Activity of Micro-organisms Isolated from Dry Cured Ham. *Journal of Applied Microbiology*. 85, pp. 905 - 912. 1998.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 33** NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.; ARANDA, E.; MARTIN, A.; DÍAZ, M.C.; BERMÚDEZ, E.. Influencia de la población fúngica en la maduración del jamón. *Eurocarne*. 70, pp. 39 - 48. 1998.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 34** NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.; MARTIN, A.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A.. Selección de cultivos iniciadores para jamón curado y ventajas de su aplicación. Eurocarne. El jamón curado: Tec, pp. 58 - 68. 1998.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 35** NÚÑEZ F.; RODRÍGUEZ M.; BERMÚDEZ M.E.; CÓRDOBA J.J.; ASENSIO M.A.. Composition and Toxigenic Potential of the Mould Population on Dry-Cured Iberian Ham. International Journal of Food Microbiology. 32, pp. 185 - 197. 01/01/1996.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 1,606 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 16 **Num. revistas en cat.:** 87
- 36** RODRÍGUEZ M.; NÚÑEZ F.; CÓRDOBA J.J.; BERMÚDEZ E.; ASENSIO M.A.. Gram-Positive, Catalase-Positive Cocci of Dry Cured Iberian Ham and their Enterotoxigenic Potential. Applied and Environmental Microbiology. 62, pp. 1897 - 1902. 01/01/1996.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Biotechnology
Índice de impacto: 3,336 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 12 **Num. revistas en cat.:** 94
- 37** NÚÑEZ F.; RODRÍGUEZ M.; CÓRDOBA J.J.; BERMÚDEZ M.E.; ASENSIO M.A.. Yeast Population During Ripening of Dry-Cured Iberian Ham. International Journal of Food Microbiology. 29, pp. 271 - 280. 01/01/1996.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 1,606 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 16 **Num. revistas en cat.:** 87
- 38** NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.; BERMÚDEZ, M.E.; CÓRDOBA, J.J.; ASENSIO, M.A.. Composition and Toxigenic Potential of the Mould Population on Dry-Cured Iberian Ham. International Journal of Food Microbiology. 32, pp. 185 - 197. 1996.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 39** RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A.. Gram-Positive, Catalase-Positive Cocci of Dry Cured Iberian Ham and their Enterotoxigenic Potential. Applied and Environmental Microbiology. 62 - 6, pp. 1897 - 1902. 1996.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 40** NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, M.E.; ASENSIO, M.A.. Yeast Population During Ripening of Dry-Cured Iberian Ham. International Journal of Food Microbiology. 29, pp. 271 - 280. 1996.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 41** RODRÍGUEZ M.; NÚÑEZ F.; CÓRDOBA J.J.; SANABRIA C.; BERMÚDEZ E.; ASENSIO M.A.. Characterization of Staphylococcus spp. and Micrococcus spp. isolated from Iberian Ham throughout the Ripening Process. International Journal of Food Microbiology. 24, pp. 329 - 335. 01/01/1994.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 1,606 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 16 **Num. revistas en cat.:** 87



- 42** RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; SANABRIA, C.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A.. Characterization of Staphylococcus spp. and Micrococcus spp. isolated from Iberian Ham throughout the Ripening Process. International Journal of Food Microbiology. 24, pp. 329 - 335. 1994.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 43** BERMÚDEZ M.E.. Aprovechamiento, tratamiento y eliminación de aguas residuales y productos de desecho en industrias de alimentos. Eurocarne. 17, pp. 31 - 37. 01/01/1993.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0
- 44** ANTEQUERA T.; CÓRDOBA J.J.; RUIZ J.; MARTÍN L.; GARCÍA C.; BERMÚDEZ M.E.. Liberación de ácidos grasos durante la maduración del jamón ibérico. Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 33, pp. 197 - 208. 01/01/1993.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 0,409 **Revista dentro del 25%:** No
Posición de publicación: 59 **Num. revistas en cat.:** 87
- 45** ASENSIO M.A. Principales aspectos a desarrollar sobre los mohos y levaduras del jamón curado. Cárnica 2000. Suplemento-Libro, pp. 169 - 172. 01/01/1993.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0
- 46** BERMÚDEZ, M.E.. Aprovechamiento, tratamiento y eliminación de aguas residuales y productos de desecho en industrias de alimentos. Eurocarne. 17, pp. 31 - 37. 1993.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 47** ASENSIO, M.A.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; RODRÍGUEZ, M.M.; ANTEQUERA, M.T.; BERMÚDEZ, M.E.. Principales aspectos a desarrollar sobre los mohos y levaduras del jamón curado. Cárnica 2000. Suplemento-libro, pp. 169 - 172. 1993.
Tipo de producción: Artículo científico
- 48** ANTEQUERA, T.; CÓRDOBA, J.J.; RUIZ, J.; MARTÍN, L.; GARCÍA, C.; BERMÚDEZ, M.E.; VENTANAS, J.. Dinámica de la liberación de ácidos grasos durante la maduración del jamón ibérico. Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 33 - 2, pp. 197 - 208. 1992.
Tipo de producción: Artículo científico
- 49** BERMUDEZ POLO, E.; FINK-GREMMELS, J.. Fungal Flora of Iberian Ham. Cytotoxicity of Mould Culture Extracts. Annual Report of Department of Veterinary Pharmacology, Pharmacy and Toxicology (Utrecht University). 1992.
Tipo de producción: Artículo científico
- 50** FINK-GREMMELS, J.; BERMÚDEZ POLO, E.. Toxicological Evaluation of Mycotoxins. Investigations on the Cytotoxicity of Ochratoxin A and T-2 Toxin. Annual Report of Department of Veterinary Pharmacology, Pharmacy and Toxicology (Utrecht University). 1992.
Tipo de producción: Artículo científico



- 51** MORALES P.; BERMÚDEZ E.; SANZ B.; HERNÁNDEZ P.E.. A Study of the Mutagenicity of Some Commercially Canned Spanish Mushrooms. Food and Chemical Toxicology. 28, pp. 607 - 611. Elsevier, 01/01/1990.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1,5 **Revista dentro del 25%:** Si
- 52** MORALES P.; BERMÚDEZ E.; HERNÁNDEZ P.E.; SANZ B.. The mutagenicity of Some Spanish Edible Mushrooms in the Ames Test. Food Chemistry. 38, pp. 279 - 288. Elsevier, 01/01/1990.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 0,812 **Revista dentro del 25%:** No
Posición de publicación: 32 **Num. revistas en cat.:** 87
- 53** MORALES, P.; BERMÚDEZ, E.; SANZ, B.; HERNÁNDEZ, P.E.. A Study of the Mutagenicity of Some Commercially Canned Spanish Mushrooms. Food and Chemical Toxicology. 28, pp. 607 - 611. 1990.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 54** MORALES, P.; BERMÚDEZ, E.; HERNÁNDEZ, P.E.; SANZ, B.. The mutagenicity of Some Spanish Edible Mushrooms in the Ames Test. Food Chemistry. 38, pp. 279 - 288. 1990.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 55** ANDRADE, M.J.; BERMÚDEZ, E.; RODRÍGUEZ, A.; RODRÍGUEZ, M.; CÓRDOBA, J.J.. Aflatoxins. Handbook of Foodborne Diseases. pp. 911 - 924. CRC Press, Taylor & Francis Group, 2019. ISBN 9781138036307
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 56** BERMÚDEZ E.; NÚÑEZ F.; DELGADO J.; ASENSIO M.A.. Penicillium and Talaromyces. Laboratory Models for Foodborne Infections. pp. 555 - 575. CRC Press, Taylor & Francis Group, 01/05/2017. ISBN 9781498721677
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 57** RODRÍGUEZ M.; RODRÍGUEZ A.; ANDRADE M.J.; BERMÚDEZ E.; CÓRDOBA J.J.. Staphylococcus. Laboratory Models for Foodborne Infections. pp. 209 - 221. CRC Press, Taylor & Francis Group, 01/05/2017. ISBN 9781498721677
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 58** ASENSIO, M.A.; NÚÑEZ, F.; DELGADO, J.; BERMÚDEZ, E.. Control of Toxigenic Molds in Food Processing. Microbial Food Safety and Preservation Techniques. pp. 329 - 357. Boca Raton CRC Press, Taylor & Francis Group, 01/01/2015. ISBN 978-1-4665-9307-7
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 59** GARCÍA CARVAJAL, M.M.; RODRÍGUEZ, A.; NÚÑEZ, F.; DELGADO PERÓN, J.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ POLO, E.. Development of a rapid procedure of real-time PCR to detect Listeria monocytogenes in cheese. Microbes in Applied Research: Current Advances and Challenges. pp. 244 - 247. Singapur World Scientific Publishing Co., 01/01/2012. ISBN 978-981-4405-03-4
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 60** ANDRADE M.J.; RODRÍGUEZ, M.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A.; CÓRDOBA, J.J.. Debaryomyces. Molecular Detection of Human Fungal Pathogens. pp. 569 - 580. Boca Ratón Taylor & Francis, 01/01/2011. ISBN 978-1-4398-1240-2
Tipo de producción: Capítulo de libro



- 61** CÓRDOBA J.J.; ANDRADE M.J.; BERMÚDEZ E.; NÚÑEZ F.; ASENSIO M.A.; RODRÍGUEZ M.. Debaryomyces. Molecular Detection of Foodborne Pathogens. pp. 565 - 575. EEUUTaylor & Francis, 01/01/2009. ISBN 978-1-4200-7643-1
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 62** CÓRDOBA, J.J.; ANDRADE, M.J.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.. Debaryomyces. Molecular Detection of Foodborne Pathogens. pp. 557 - 567. Taylor & Francis, Boca Ratón, 2009.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 63** ASENSIO, M.A.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, E.; MARTIN, A.; ALONSO, M.; ACOSTA, R.; SOSA, M.J.; CÓRDOBA, J.J.. Interés del control de los mohos en el jamón curado. Avances en la ciencia y Tecnología y comercialización del jamón curado. pp. 112 - 129. Conjamón, 01/01/2004. ISBN 84-7723-629-1
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 64** DÍAZ AMIGO M.C.; BERMÚDEZ POLO M.E.. Conservas cárnicas tratadas por el calor. Condiciones de elaboración. Defectos y alteraciones. Enciclopedia de la Carne. pp. 1317 - 1331. MadridMartín & Macías, 01/01/2001. ISBN 84-85263-11-1
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 65** BERMÚDEZ POLO M.E.; RODRÍGUEZ JOVITA M.. Contaminación microbiana de la carne. Enciclopedia de la Carne. pp. 391 - 402. MadridMartín & Macías, 01/01/2001. ISBN 84-85263-10-3
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 66** BERMÚDEZ POLO M.E.; CÓRDOBA RAMOS M.G.. El sacrificio del cerdo ibérico. Manejo ante y post-mortem. Obtención y perfilado del pernil. Tecnología del Jamón Ibérico. pp. 161 - 200. MadridEdiciones Mundi-Prensa, 01/01/2001. ISBN 84-7114-944-3
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 67** BERMÚDEZ POLO M.E.; DÍAZ AMIGO M.C.. Manipulación de vísceras, sangre, tripas, tejidos grasos y huesos para fines alimentarios. Enciclopedia de la Carne. pp. 271 - 288. MadridMartín & Macías, 01/01/2001. ISBN 84-85263-10-3
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 68** RODRÍGUEZ JOVITA M.; BERMÚDEZ POLO M.E.. Microbiología de productos cárnicos. Enciclopedia de la Carne. pp. 1549 - 1560. MadridMartín & Macías, 01/01/2001. ISBN 84-85263-11-1
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 69** DÍAZ AMIGO, M.C.; BERMÚDEZ POLO, M.E.. Conservas cárnicas tratadas por el calor. Condiciones de elaboración. Defectos y alteraciones. Enciclopedia de la Carne. II, pp. 1317 - 1331. Martín & Macías, 2001.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 70** BERMÚDEZ POLO, M.E.; RODRÍGUEZ JOVITA, M.. Contaminación microbiana de la carne. Enciclopedia de la Carne. I, pp. 391 - 402. Martín & Macías, 2001.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 71** BERMÚDEZ POLO, M.E.; CÓRDOBA RAMOS, M.G.. El sacrificio del cerdo ibérico. Manejo ante y post-mortem. Obtención y perfilado del pernil. Tecnología del Jamón Ibérico. pp. 161 - 200. Ediciones Mundi-Prensa, 2001.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 72** BERMÚDEZ POLO, M.E.; DÍAZ AMIGO, M.C.. Manipulación de vísceras, sangre, tripas, tejidos grasos y huesos para fines alimentarios. Enciclopedia de la Carne. I, pp. 271 - 288. Martín & Macías, 2001.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 73** RODRÍGUEZ JOVITA, M.; BERMÚDEZ POLO, M.E.. Microbiología de productos cárnicos. Enciclopedia de la Carne.II, pp. 1549 - 1560. Martín & Macías, 2001.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 74** ASENSIO M.A.; RODRÍGUEZ M.M.; NÚÑEZ F.; BERMÚDEZ E.; CÓRDOBA J.J.. Consecuencias de la presencia de una población microbiana autóctona en productos cárnicos de larga maduración. Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 81 - 85. Universidad Miguel Hernández, 01/01/2000. ISBN 84-95315-47-5
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 75** ASENSIO M.A.; DÍAZ M.C.; RODRÍGUEZ M.M.; NÚÑEZ F.; BERMÚDEZ E.. Evaluación toxicológica en la selección de microorganismos para cultivos iniciadores en productos cárnicos de larga duración.Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 87 - 90. Universidad Miguel Hernández, 01/01/2000. ISBN 84-95315-47-5
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 76** ASENSIO M.A.; RODRÍGUEZ M.M.; NÚÑEZ F.; CÓRDOBA J.J.; BERMÚDEZ E.. Evolución de la población microbiana en productos cárnicos de larga duración.Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la. pp. 75 - 79. Universidad Miguel Hernández, 01/01/2000. ISBN 84-95315-47-5
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 77** ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, E.; CÓRDOBA, J.J.. Consecuencias de la presencia de una población microbiana autóctona en productos cárnicos de larga maduración. Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 81 - 85. Universidad Miguel Hernández, 2000.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 78** ASENSIO, M.A.; DÍAZ, M.C.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, E.. Evaluación toxicológica en la selección de microorganismos para cultivos iniciadores en productos cárnicos de larga duración.Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica.pp. 87 - 90. Universidad Miguel Hernández, 2000.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 79** ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, E.. Evolución de la población microbiana en productos cárnicos de larga duración.Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 75 - 79. Universidad Miguel Hernández, 2000.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 80** ASENSIO M.A; BERMÚDEZ M.E.. Microbiología de los productos cárnicos. Manual Práctico de la Carne. pp. 273 - 313. MadridMartín & Macías, 01/01/1992. ISBN 84-85263-08-1
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 81** ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, M.E.. Microbiología de los productos cárnicos. Manual Práctico de la Carne. pp. 273 - 313. Martín & Macías, 1992.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 82** BERMUDEZ POLO E.; FINK-GREMMELS J.. Fungal Flora of Iberian Ham. Cytotoxicity of Mould Culture Extracts. Annual Report of Department of Veterinary Pharmacology, Pharmacy and Toxicology. pp. 1 - 32. Utrecht University, 01/01/1992.
Tipo de producción: Informe científico-técnico
- 83** FINK-GREMMELS J.; BERMÚDEZ POLO E.. Toxicological Evaluation of Mycotoxins. Investigations on the Cytotoxicity of Ochratoxin A and T-2 Toxin. Annual Report of Department of Veterinary Pharmacology, Pharmacy and Toxicology. pp. 1 - 41. Utrecht University, 01/01/1992.
Tipo de producción: Informe científico-técnico



- 84** ANDRADE, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A.; CÓRDOBA, J.J.. Debaryomyces. Molecular Detection of Human Fungal Pathogens. pp. 559 - 571. Taylor & Francis, Boca Ratón, 2011.
Tipo de soporte: Libro
- 85** ASENSIO PÉREZ, M.A.; NÚÑEZ BREÑA, F.; BERMÚDEZ POLO, E.; MARTÍN GONZÁLEZ, A.; ALONSO CANDELA, M.; ACOSTA GUERRERO, R.; SOSA ZUÍL, M.J.; CÓRDOBA RAMOS, J.J.. Interés del control de los mohos en el jamón curado. Avances en la ciencia y Tecnología y comercialización del jamón. pp. 112. Conjamón, 2004.
Tipo de soporte: Libro

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Efecto de *Staphylococcus xylosus* en el crecimiento de mohos toxigénicos en sustratos cárnicos
Nombre del congreso: IV Workshop MICOFOOD
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Pamplona, España
Fecha de celebración: 29/05/2019
Fecha de finalización: 31/05/2019
CEBRIÁN, E.; NÚÑEZ, F.; ALÍA, A.; BERMÚDEZ, E.; RODRÍGUEZ, M.
- 2** **Título del trabajo:** Control de calidad sanitaria en mieles comercializadas en Extremadura. Detección de pesticidas en miel mediante HPLC-espectrometría de masas
Nombre del congreso: II Congreso Luso-Extremadurensis de Ciencia y Tecnología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Badajoz, España
Fecha de celebración: 18/10/2018
Fecha de finalización: 19/10/2018
MASA FERNÁNDEZ, C.; BERMÚDEZ POLO, E.; DELGADO PERÓN, J.
- 3** **Título del trabajo:** Evaluación de la capacidad de competición de *Debaryomyces hansenii* frente a *Penicillium nordicum* en condiciones ambientales habituales del procesado de derivados cárnicos-curado madurados.
Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Tarragona, España
Fecha de celebración: 17/09/2018
Fecha de finalización: 21/09/2018
ÁLVAREZ, M.M.; RODRÍGUEZ, A.; PEROMINGO, B.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.
- 4** **Título del trabajo:** Carbon source utilization, niche overlap and interactions between ochratoxigenic *P. nordicum* and *P. chrysogenum* isolated from dry-cured ham
Nombre del congreso: Food Micro 2018. 26th International ICFMH Conference
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Berlín, Alemania



Fecha de celebración: 03/09/2018

Fecha de finalización: 06/09/2018

ÁLVAREZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; PEROMINGO, B.; BERMÚDEZ, E.; RODRÍGUEZ, A.

- 5** **Título del trabajo:** Influencia del proceso de elaboración del salchichón en la producción de ocratoxina A por parte de *Penicillium nordicum*
Nombre del congreso: III Workshop MICOFOOD
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 05/07/2018
Fecha de finalización: 06/07/2018
RONDÁN, J.J.; DELGADO, J.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, E.; RODRÍGUEZ, A.
- 6** **Título del trabajo:** Proteómica libre de marcaje como herramienta para el estudio de los mecanismos de inhibición de *Penicillium nordicum* productor de OTA por agentes bioprotectores
Nombre del congreso: III Workshop MICOFOOD
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 05/07/2018
Fecha de finalización: 06/07/2018
DELGADO, J.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, E.; SÁNCHEZ-MONTERO, L.; NÚÑEZ, F.
- 7** **Título del trabajo:** Modelling aflatoxin contamination in dry-cured ham by applying data mining
Nombre del congreso: 7th Congress of European Microbiologists (FEMS)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 10/07/2017
Fecha de finalización: 13/07/2017
PEROMINGO B.; CABALLERO D.; ALÍA A.; BERNÁLDEZ V.; BERMÚDEZ E.; RODRÍGUEZ A.
- 8** **Título del trabajo:** Development of real-time PCR assays for serotyping *Listeria monocytogenes* in meat processing plants.
Nombre del congreso: 7th Congress of European Microbiologists (FEMS)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 09/07/2017
Fecha de finalización: 13/07/2017
ALÍA, A.; RODRÍGUEZ, A.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, E.; PADILLA, P.; ANDRADE, M.J.
- 9** **Título del trabajo:** Biocontrol de *L. monocytogenes* en jamón curado loncheado mediante la utilización de hidrolizados proteicos.
Nombre del congreso: IX Congreso Mundial del Jamón Curado
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Toledo, España
Fecha de celebración: 07/06/2017
Fecha de finalización: 09/06/2017



MARTÍN I.; ALÍA A.; LOZANO-OJALVO D.; DELGADO J.; ANDRADE M.J.; BERMÚDEZ E.; CÓRDOBA J.J.

- 10 Título del trabajo:** Actividad de levaduras aisladas de jamón curado frente a *Listeria monocytogenes*.
Nombre del congreso: IX Congreso CyTA-CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 16/05/2017
Fecha de finalización: 18/05/2017
ALÍA A.; PADILLA P.; NÚÑEZ F.; RODRÍGUEZ M.; BERMÚDEZ E.; CÓRDOBA J.J.
- 11 Título del trabajo:** Evaluación de la supervivencia de *Listeria monocytogenes* en jamón curado mediante el análisis de la expresión génica.
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (SEM)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 14/09/2016
Fecha de finalización: 16/09/2016
ALÍA A.; RODRÍGUEZ A.; ANDRADE M.J.; BERMÚDEZ E.; GÓMEZ F.M.; CÓRDOBA J.J.
- 12 Título del trabajo:** Efecto de la temperatura y la actividad del agua en el crecimiento y la producción de aflatoxinas por *Aspergillus flavus* y *Aspergillus parasiticus* en sistema modelo cárnicos.
Nombre del congreso: II Workshop Micofood
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 05/09/2016
Fecha de finalización: 06/09/2016
PEROMINGO B.; RODRÍGUEZ A.; DELGADO J.; BERMÚDEZ E.; DA CRUZ CABRAL L.; RODRÍGUEZ M.
- 13 Título del trabajo:** Efecto del pimentón sobre mohos productores de micotoxinas en matrices cárnicas.
Nombre del congreso: II Workshop Micofood
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 05/09/2016
Fecha de finalización: 06/09/2016
SÁNCHEZ-MONTERO L.; NÚÑEZ F.; BERNÁLDEZ V.; BERMÚDEZ E.; CÓRDOBA J.J.
- 14 Título del trabajo:** Effect of PgAFP and protective cultures on *Aspergillus parasiticus* growth inhibition and aflatoxin production on dry-fermented sausage.
Nombre del congreso: Food Micro 2016 Conference
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dublín, Irlanda
Fecha de celebración: 19/07/2016
Fecha de finalización: 22/07/2016
DELGADO, J.; PEROMINGO, B.; RODRÍGUEZ, M.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A.



- 15 Título del trabajo:** Selection of yeasts for biocontrol of *Listeria monocytogenes* in ready to eat dry-cured ham.
Nombre del congreso: Food Micro 2016 Conference
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda
Fecha de celebración: 19/07/2016
Fecha de finalización: 22/07/2016
ALÍA A.; ANDRADE M.J.; SÁNCHEZ-MONTERO L.; BERMÚDEZ E.; ASENSIO M.A.
- 16 Título del trabajo:** Efecto de la proteína antifúngica PgAFP sobre *Aspergillus flavus* en alimentos y estudio proteómico de la respuesta frente a PgAFP en un medio con calcio
Nombre del congreso: XXV Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Logroño,
Fecha de celebración: 07/07/2015
Fecha de finalización: 10/07/2015
DELGADO, J.; OWENS, R.A.; NUÑEZ, F.; PEROMINGO, B.; DOYLE, S.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A.
- 17 Título del trabajo:** Evaluación de *Debaryomyces hansenii* como cultivo protector para reducir la presencia de ocratoxina A en derivados cárnicos curado-madurados
Nombre del congreso: 1º Workshop Micofood 2015
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 29/06/2015
Fecha de finalización: 30/06/2015
PEROMINGO, B.; SÁNCHEZ-MONTERO, L.; BERMÚDEZ, E.; ALÍA, A.; ANDRADE, M.J.
- 18 Título del trabajo:** Control of ochratoxigenic moulds on ham using a mixed protective culture and the antifungal protein PgAFP
Nombre del congreso: VIIIe Congrès Mondial du Jambon Sec
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Toulouse, Francia
Fecha de celebración: 25/06/2015
Fecha de finalización: 26/06/2015
DELGADO, J.; PEROMINGO, B.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, E.; SANCHEZ-MONTERO, L.; NUÑEZ, F.
- 19 Título del trabajo:** Caracterización de los mohos productores de alteración “formación de manchas negras” en jamón curado
Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 08/04/2015
Fecha de finalización: 10/04/2015
ALÍA, A.; ANDRADE, M.J.; BERNÁLDEZ, V.; BERMÚDEZ, E.; CÓRDOBA, J.J.



- 20** **Título del trabajo:** Efecto del nitrito de sodio sobre mohos productores de micotoxinas en matrices cárnicas
Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 08/04/2015
Fecha de finalización: 10/04/2015
SÁNCHEZ-MONTERO, L.; BERMÚDEZ, E.; ALÍA, A.; CÓRDOBA, J.J.; NÚÑEZ, F.
- 21** **Título del trabajo:** Evaluación de Debaryomyces hansenii como cultivo protector para reducir la presencia de Ocratoxina A en productos cárnicos madurados
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza,
Fecha de celebración: 24/09/2014
Fecha de finalización: 26/09/2014
PEROMINGO, B.; DELGADO, J.; SÁNCHEZ-MONTERO, L.; BERMÚDEZ, E.; RODRÍGUEZ, M.; ANDRADE, M.J.
- 22** **Título del trabajo:** Evaluación de la producción de Ocratoxina A por *P. nordicum* y *P. verrucosum* en diferentes condiciones ambientales
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza,
Fecha de celebración: 24/09/2014
Fecha de finalización: 26/09/2014
SÁNCHEZ-MONTERO, L.; PICÓN, A.; PEROMINGO, B.; BERMÚDEZ, E.; ANDRADE, M.J.; CÓRDOBA, J.J.
- 23** **Título del trabajo:** Detección y cuantificación de estafilococos enterotoxigénicos en productos cárnicos listos para el consumo mediante PCR en tiempo real
Nombre del congreso: XXIV Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: L'Hospitalet (Barcelona),
Fecha de celebración: 10/07/2013
Fecha de finalización: 13/07/2013
GORDILLO, R.; RODRÍGUEZ, A.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, E.; BERNÁLDEZ, V. y; RODRÍGUEZ, M.
- 24** **Título del trabajo:** Selección de mohos con actividad quitinasa para su posible utilización en el control de ácaros en jamón curado
Nombre del congreso: VII World Congress of Dry-Cured Ham
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Ourique (Portugal),
Fecha de celebración: 28/05/2013
Fecha de finalización: 31/05/2013
PICÓN, A.; DELGADO, J.; ANDRADE, M.J.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A.



- 25** **Título del trabajo:** Selection of antifungal protein-producing molds from dry-cured iberian ham
Nombre del congreso: VII World Congress of Dry-Cured Ham
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Ourique, Portugal
Fecha de celebración: 28/05/2013
Fecha de finalización: 31/05/2013
SÁNCHEZ-MONTERO, L.; PEROMINGO, B.; DELGADO, J.; LARA, M.S.; BERMÚDEZ, E.
- 26** **Título del trabajo:** Cuantificación de células viables de Escherichia coli O157:H7 en productos cárnicos listos para el consumo mediante PCR múltiple en tiempo real
Nombre del congreso: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Logroño,
Fecha de celebración: 26/09/2012
Fecha de finalización: 28/09/2012
GORDILLO, R.; WERNING, M.L.; BERMÚDEZ, E.; RODRÍGUEZ, A.; LOZANO, D.; RODRÍGUEZ, M.
- 27** **Título del trabajo:** Efecto de la incorporación de Penicillium aislados de jamones sobre las características sensoriales de productos cárnicos curados
Nombre del congreso: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Logroño,
Fecha de celebración: 26/09/2012
Fecha de finalización: 28/09/2012
SÁNCHEZ-MONTERO, L.; DELGADO, J.; LARA, M.S.; BERNÁLDEZ, M.V.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A.
- 28** **Título del trabajo:** Development of a quantitative real-time PCR method which including a competitive internal amplification control to quantify cyclopiazonic acid-producing moulds in foods
Nombre del congreso: 23rd International ICFMH Symposium. Food Micro 2012
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Estambul, Turquía
Fecha de celebración: 03/09/2012
Fecha de finalización: 07/09/2012
RODRÍGUEZ, A.; BERNÁLDEZ, M.V.; GORDILLO, R.; BERMÚDEZ, E.; CÓRDOBA, J.J.
- 29** **Título del trabajo:** Diseño de un método de PCR para la detección de E. coli O157:H7 en jamón curado
Nombre del congreso: VI Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lugo,
Fecha de celebración: 21/09/2011
Fecha de finalización: 23/09/2011
GORDILLO, R.; BERMÚDEZ, E.; RODRÍGUEZ, A.; NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.



- 30 Título del trabajo:** Estudio de métodos de control del microorganismo responsable de la aparición de manchas negras durante el procesado del jamón curado de cerdo ibérico
Nombre del congreso: VI Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lugo,
Fecha de celebración: 21/09/2011
Fecha de finalización: 23/09/2011
ANDRADE, M.J.; DELGADO, J.; BERMÚDEZ, E.; LUQUE, M.I.; CÓRDOBA, J.J.
- 31 Título del trabajo:** Development of a rapid procedure of real-time PCR to detect *Listeria monocytogenes* in cheese
Nombre del congreso: BioMicroWorld2011
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Torremolinos (Málaga),
Fecha de celebración: 14/09/2011
Fecha de finalización: 16/09/2011
GARCÍA, M.M.; JIMÉNEZ, L.; NÚÑEZ, F.; DELGADO, J.; ASENSIO, M. A.; BERMÚDEZ, E.
- 32 Título del trabajo:** Quantification of aflatoxin, ochratoxin A and patulin producing moulds by qPCR in dry-cured ham
Nombre del congreso: BioMicroWorld2011
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Torremolinos (Málaga),
Fecha de celebración: 14/09/2011
Fecha de finalización: 16/09/2011
RODRÍGUEZ, A.; RODRÍGUEZ, M.; GORDILLO, R.; ANDRADE, M.J.; BERMÚDEZ, E.; CÓRDOBA, J.J.
- 33 Título del trabajo:** Desarrollo de un método de PCR en tiempo real para la cuantificación de estafilococos enterotoxigénicos
Nombre del congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Salamanca,
Fecha de celebración: 11/07/2011
Fecha de finalización: 14/07/2011
GORDILLO, R.; RODRÍGUEZ, A.; ANDRADE, M.J.; BERMÚDEZ, E.; WERNING, M.L.; RODRÍGUEZ, M.
- 34 Título del trabajo:** Selección de mohos para cultivos iniciadores en jamón ibérico. Estudio toxicológico y ecológico
Nombre del congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Salamanca,
Fecha de celebración: 11/07/2011
Fecha de finalización: 14/07/2011
DELGADO, J.; LUQUE, M.I.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A.; NÚÑEZ, F.



- 35 Título del trabajo:** Desarrollo de un método de PCR en tiempo real para la cuantificación de estafilococos enterotoxigénicos
Nombre del congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología, SEM'2011
Ciudad de celebración: Salamanca, España
Fecha de celebración: 2011
GORDILLO,.; RODRÍGUEZ,.; ANDRADE,.; BERMÚDEZ, E.; WERNING, M.L.; RODRÍGUEZ, M.2011.
- 36 Título del trabajo:** Development of a rapid procedure of real-time PCR to detect *Listeria monocytogenes* in cheese
Nombre del congreso: BioMicroWorld2011
Ciudad de celebración: Torremolinos, España
Fecha de celebración: 2011
GARCÍA, M.M.; JIMÉNEZ, L.; NÚÑEZ, F.; DELGADO, J.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, E.2011.
- 37 Título del trabajo:** Diseño de un método de PCR para la detección de *E. coli* O157:H7 en jamón curado
Nombre del congreso: VI Congreso Mundial del Jamón. Lugo 2011
Ciudad de celebración: Lugo, España
Fecha de celebración: 2011
GORDILLO, R.; BERMÚDEZ, E.; RODRÍGUEZ, A.; NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.2011.
- 38 Título del trabajo:** Estudio de métodos de control del microorganismo responsable de la aparición de manchas negras durante el procesado del jamón curado de cerdo ibérico
Nombre del congreso: VI Congreso Mundial del Jamón. Lugo 2011
Ciudad de celebración: Lugo, España
Fecha de celebración: 2011
ANDRADE, M.J.; DELGADO, J.; BERMÚDEZ, E.; LUQUE, M.I.; CÓRDOBA, J.J.2011.
- 39 Título del trabajo:** Quantification of aflatoxin, ochratoxin A and patulin producing moulds by qPCR in dry-cured ham
Nombre del congreso: BioMicroWorld2011
Ciudad de celebración: Torremolinos, España
Fecha de celebración: 2011
RODRÍGUEZ, A.; RODRÍGUEZ, M.; GORDILLO, R.; ANDRADE, M.J.; BERMÚDEZ, E.; CÓRDOBA, J.J.2011.
- 40 Título del trabajo:** Selección de mohos para cultivos iniciadores en jamón ibérico. Estudio toxicológico y ecológico
Nombre del congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología, SEM'2011
Ciudad de celebración: Salamanca, España
Fecha de celebración: 2011
DELGADO, J.; LUQUE,.; BERMÚDEZ,.; ASENSIO,.; NÚÑEZ, F.2011.
- 41 Título del trabajo:** Caracterización de la población fúngica de jamones ibéricos de la D.O.P. "Valle de los Pedroches"
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valladolid,
Fecha de celebración: 19/09/2010
Fecha de finalización: 22/09/2010
DELGADO, J.; ASENSIO, M.A.; LUQUE, M.I.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.



- 42 Título del trabajo:** Optimización de un protocolo de PCR en tiempo real para la detección y cuantificación de *Listeria monocytogenes* en productos lácteos
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valladolid,
Fecha de celebración: 19/09/2010
Fecha de finalización: 22/09/2010
GARCÍA, M.M.; NÚÑEZ, F.; RODAS, E.; DELGADO, J.; BERMÚDEZ, E.
- 43 Título del trabajo:** Characterization of micro-organisms responsible for black spot spoilage and evaluation of their growth conditions on dry-cured ham
Nombre del congreso: 22nd International ICFMH Symposium Food Micro
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Copenhagen, Dinamarca
Fecha de celebración: 30/08/2010
Fecha de finalización: 03/09/2010
ANDRADE, M.J.; GARCÍA, M.M.; GORDILLO, R.; BERMÚDEZ, E.
- 44 Título del trabajo:** Caracterización de la población fúngica de jamones ibéricos de la D.O.P. Valle de los Pedroches”
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Valladolid, España
Fecha de celebración: 2010
DELGADO, J.; ASENSIO, M.A.; LUQUE, M.I.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.2010.
- 45 Título del trabajo:** Characterization of micro-organisms responsible for black spot spoilage and evaluation of their growth conditions on dry-cured ham
Nombre del congreso: 22nd International ICFMH Symposium Food Micro
Ciudad de celebración: Copenhagen, Dinamarca
Fecha de celebración: 2010
ANDRADE, M.J.; GARCÍA, M.M.; GORDILLO, R.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A.; CÓRDOBA, J.J.2010.
- 46 Título del trabajo:** Optimización de un protocolo de PCR en tiempo real para la detección y cuantificación de *Listeria monocytogenes* en productos lácteos
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Valladolid, España
Fecha de celebración: 2010
GARCÍA, M.M.; NÚÑEZ, F.; RODAS, E.; DELGADO, J.; BERMÚDEZ, E.2010.
- 47 Título del trabajo:** Design of culture media for cyclopiazonic acid production control in *Penicillium commune*
Nombre del congreso: Worldwide Mycotoxin Reduction in Food and Feed Chains. ISM Conference 2009
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Tulln, Austria,
Fecha de celebración: 09/09/2009
Fecha de finalización: 11/09/2009
CASADO, E.M.; ANDRADE, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; BERMÚDEZ, E.; CÓRDOBA J.J.



- 48 Título del trabajo:** Design of culture media for cyclopiazonic acid production control in *Penicillium commune*
Nombre del congreso: Worldwide Mycotoxin Reduction in Food and Feed Chains. ISM Conference 2009
Ciudad de celebración: Tulln, Austria
Fecha de celebración: 2009
CASADO, E.M.; ANDRADE, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; BERMÚDEZ, E.; J.J. CÓRDOBA. 2009.
- 49 Título del trabajo:** Diseño de un método de PCR en tiempo real para diferenciación de la cepa pg222 de *Penicillium chrysogenum*
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 14/09/2008
Fecha de finalización: 17/09/2008
NÚÑEZ F.; ASENSIO M.A.; SÁNCHEZ B.; RODRÍGUEZ A.
- 50 Título del trabajo:** Diseño de un método de PCR en tiempo real para diferenciación de la cepa pg222 de *Penicillium chrysogenum*
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Córdoba, España
Fecha de celebración: 2008
NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A.; SÁNCHEZ, B.; CASADO, E.M.; BERMÚDEZ, E.2008.
- 51 Título del trabajo:** Efecto de *Penicillium chrysogenum* productor de una proteína antifúngica en la producción de micotoxinas en carne madurada
Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Sevilla,
Fecha de celebración: 17/09/2007
Fecha de finalización: 20/09/2007
RAMÍREZ, R.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A.
- 52 Título del trabajo:** Efecto de *Penicillium chrysogenum* productor de una proteína antifúngica en la producción de micotoxinas en carne madurada
Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad de celebración: Sevilla, España
Fecha de celebración: 2007
R. RAMÍREZ; F. NÚÑEZ; E. BERMÚDEZ; ASENSIO, M.A. 2007.
- 53 Título del trabajo:** Mycotoxins production by *Aspergillus flavus*, *Aspergillus parasiticus* and *Penicillium polonicum* growing on meat
Nombre del congreso: 2nd FEMS Congress of European Microbiologists
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 04/07/2006
Fecha de finalización: 08/07/2006
BERMÚDEZ E.; ACOSTA R.; NAVARRO M.; ASENSIO M.A.



- 54 Título del trabajo:** Mycotoxins production by *Aspergillus parasiticus* and *Penicillium polonicum* growing on meat
Nombre del congreso: 2nd FEMS Congress of European Microbiologists
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 2006
BERMÚDEZ, E.; ACOSTA, R.; NAVARRO, M.; ASENSIO, M.A.; NÚÑEZ, F.2006.
- 55 Título del trabajo:** Efecto de una combinación de *Staphylococcus xylosus*, *Debaryomyces hansenii* y *Penicillium chrysogenum* en la generación de volátiles durante la maduración de lomos
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 19/09/2005
Fecha de finalización: 22/09/2005
ALONSO M.; ASENSIO M.A.; BERMÚDEZ E.; SOSA M.J.; NÚÑEZ F.
- 56 Título del trabajo:** Producción de micotoxinas por *Aspergillus parasiticus* y *A. versicolor* inoculados en queso
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 19/09/2005
Fecha de finalización: 22/09/2005
BERMÚDEZ E.; ASENSIO M.A.; RODRÍGUEZ M.; ACOSTA R.; NÚÑEZ F.
- 57 Título del trabajo:** Sensibilidad del péptido antifúngico de *Penicillium crustosum* a diversas proteasas
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 19/09/2005
Fecha de finalización: 22/09/2005
ACOSTA R.; BERMÚDEZ E.; NÚÑEZ F.; ASENSIO M.A.
- 58 Título del trabajo:** Efecto de una combinación de *Staphylococcus xylosus*, *Debaryomyces hansenii* y *Penicillium chrysogenum* en la generación de volátiles durante la maduración de lomos
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 2005
ALONSO, M.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, E.; SOSA, M.J.; NÚÑEZ, F.2005.
- 59 Título del trabajo:** Producción de micotoxinas por *Aspergillus parasiticus* y *A.versicolor* inoculados en queso
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 2005
BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.; ACOSTA, R.; NÚÑEZ, F.2005.



- 60** **Título del trabajo:** Sensibilidad del péptido antifúngico de *Penicillium crustosum* a diversas proteasas
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 2005
ACOSTA, R.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A.2005.
- 61** **Título del trabajo:** Método para el análisis de múltiples micotoxinas en alimentos mediante HPLC-MS
Nombre del congreso: XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Gerona,
Fecha de celebración: 19/09/2004
Fecha de finalización: 22/09/2004
NÚÑEZ F.; ACOSTA R.; SOSA M.J.; ASENSIO M.A.; BERMÚDEZ E.
- 62** **Título del trabajo:** Selección de *Penicillium* spp. productores de péptidos antifúngicos de interés en productos cárnicos madurados y obtención de fracciones activas
Nombre del congreso: XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Gerona,
Fecha de celebración: 19/09/2004
Fecha de finalización: 22/09/2004
ACOSTA R.; FRIZZO L.; BERMÚDEZ E.; NÚÑEZ F.; ASENSIO M.A.
- 63** **Título del trabajo:** Método para el análisis de múltiples micotoxinas en alimentos mediante HPLC-MS
Nombre del congreso: XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Gerona, España
Fecha de celebración: 2004
NÚÑEZ, F.; ACOSTA, R.; SOSA, M.J.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, E.2004.
- 64** **Título del trabajo:** Selección de *Penicillium* spp. productores de péptidos antifúngicos de interés en productos cárnicos madurados y obtención de fracciones activas
Nombre del congreso: XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Gerona, España
Fecha de celebración: 2004
ACOSTA, R.; FRIZZO, L.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A.2004.
- 65** **Título del trabajo:** Obtención de mohos productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Santiago de Compostela,
Fecha de celebración: 21/09/2003
Fecha de finalización: 25/09/2003
ACOSTA R.; ALONSO M.; BERMÚDEZ E.; NÚÑEZ F.; ASENSIO M.A.
- 66** **Título del trabajo:** Efecto del nivel inicial de aminoácidos libres en la formación microbiana de compuestos volátiles durante la maduración de carne de cerdo
Nombre del congreso: II Congreso Mundial del Jamón



Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Cáceres,

Fecha de celebración: 26/03/2003

Fecha de finalización: 28/03/2003

ALONSO M.; ASENSIO M.A.; ACOSTA R.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.

- 67** **Título del trabajo:** Evaluación toxicológica de cocos Gram positivos, catalasa positivos aislados de jamón curado para su utilización como cultivos iniciadores
Nombre del congreso: II Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 26/03/2003
Fecha de finalización: 28/03/2003
GARCÍA R.; BERMÚDEZ E.; SOSA M.J.; ASENSIO M.A.; RODRIGUEZ M.
- 68** **Título del trabajo:** Mohos toxigénicos en jamón curado. Problemática y prevención
Nombre del congreso: II Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 26/03/2003
Fecha de finalización: 28/03/2003
NÚÑEZ, F.; SOSA, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; BERMÚDEZ, E.
- 69** **Título del trabajo:** Efecto del nivel inicial de aminoácidos libres en la formación microbiana de compuestos volátiles durante la maduración de carne de cerdo.
Nombre del congreso: II Congreso Mundial del Jamón
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 2003
ALONSO, M.; ASENSIO, M.A.; ACOSTA, R.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.2003.
- 70** **Título del trabajo:** Evaluación toxicológica de cocos Gram positivos, catalasa positivos aislados de jamón curado para su utilización como cultivos iniciadores.
Nombre del congreso: II Congreso Mundial del Jamón
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 2003
GARCÍA, R.; BERMÚDEZ, E.; SOSA, M.J.; ASENSIO, M.A.; RODRIGUEZ, M.2003.
- 71** **Título del trabajo:** Obtención de mohos productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad de celebración: Santiago de Compostela, España
Fecha de celebración: 2003
ACOSTA, R.; ALONSO, M.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A.2003.
- 72** **Título del trabajo:** Formación de compuestos volátiles por *Staphylococcus xylosus*, *Debaryomyces hansenii* y *Penicillium chrysogenum* en carne de cerdo madurada
Nombre del congreso: XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional



Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Bilbao,
Fecha de celebración: 17/09/2002
Fecha de finalización: 19/09/2002
ALONSO M.; BERMÚDEZ E.; NÚÑEZ F.; ACOSTA R.; ASENSIO M.A.

73 Título del trabajo: Generation of volatile compounds by *Staphylococcus xylosus*, *Debaryomyces hansenii*, and *Penicillium chrysogenum* during pork ripening
Nombre del congreso: 48th ICoMST
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Roma,
Fecha de celebración: 25/08/2002
Fecha de finalización: 30/08/2002
ALONSO M.; ASENSIO M.A.; BERMÚDEZ E.; ACOSTA R.; NÚÑEZ F.

74 Título del trabajo: Formación de compuestos volátiles por *Staphylococcus xylosus*, *Debaryomyces hansenii* y *Penicillium chrysogenum* en carne de cerdo madurada
Nombre del congreso: XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Bilbao, España
Fecha de celebración: 2002
ALONSO, M.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.; ACOSTA, R.; ASENSIO, M.A.2002.

75 Título del trabajo: Generation of volatile compounds by *Staphylococcus xylosus*, *Debaryomyces hansenii*, and *Penicillium chrysogenum* during pork ripening
Nombre del congreso: 48th ICoMST
Ciudad de celebración: Roma, Italia
Fecha de celebración: 2002
ALONSO, M.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, E.; ACOSTA, R.; NÚÑEZ, F.2002.

76 Título del trabajo: Transformación de sustratos simples de la carne en compuestos volátiles por *Penicillium chrysogenum*
Nombre del congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Alicante,
Fecha de celebración: 16/09/2001
Fecha de finalización: 20/09/2001
ALONSO M.; ASENSIO M.A.; BERMÚDEZ E.; ACOSTA R.; NÚÑEZ F.

77 Título del trabajo: Diseño de un sistema modelo para evaluar el papel de los microorganismos en la formación de compuestos volátiles en productos cárnicos
Nombre del congreso: I Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 14/03/2001
Fecha de finalización: 16/03/2001
ALONSO M.; BERMÚDEZ E.; ACOSTA R.; RODRÍGUEZ M.; ASENSIO M.A.; NÚÑEZ F.



- 78 Título del trabajo:** Diseño de un sistema modelo para evaluar el papel de los microorganismos en la formación de compuestos volátiles en productos cárnicos
Nombre del congreso: I Congreso Mundial del Jamón
Ciudad de celebración: Córdoba, España
Fecha de celebración: 2001
ALONSO, M.; BERMÚDEZ, E.; ACOSTA, R.; RODRÍGUEZ, M.; ASENSIO, M.A.; NÚÑEZ, F.2001.
- 79 Título del trabajo:** Transformación de sustratos simples de la carne en compuestos volátiles por *Penicillium chrysogenum*
Nombre del congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Ciudad de celebración: Alicante, España
Fecha de celebración: 2001
ALONSO, M.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, E.; ACOSTA, R.; NÚÑEZ, F.2001.
- 80 Título del trabajo:** Condiciones de crecimiento y producción de ácido ciclopiazónico por *Penicillium commune* aislado de jamón curado
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Oviedo,
Fecha de celebración: 18/09/2000
Fecha de finalización: 20/09/2000
SOSA M.J.; ARANDA E.; JURADO M.; BERMÚDEZ M.E.; NÚÑEZ F.
- 81 Título del trabajo:** Estudio de la actividad proteolítica de *Debaryomyces hansenii* Dh345 aislada de jamón curado
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Oviedo,
Fecha de celebración: 18/09/2000
Fecha de finalización: 20/09/2000
ALONSO M.; NÚÑEZ F.; BENITO M.J.; ASENSIO M.A.; BERMÚDEZ M.E.
- 82 Título del trabajo:** Condiciones de crecimiento y producción de ácido ciclopiazónico por *Penicillium commune* aislado de jamón curado
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Oviedo, España
Fecha de celebración: 2000
SOSA, M.J.; ARANDA, E.; JURADO, M.; BERMÚDEZ, M.E.; NÚÑEZ, F.2000.
- 83 Título del trabajo:** Estudio de la actividad proteolítica de *Debaryomyces hansenii* Dh345 aislada de jamón curado
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Oviedo, España
Fecha de celebración: 2000
ALONSO, M.; NÚÑEZ, F.; BENITO, M.J.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, M.E.2000.
- 84 Título del trabajo:** Importancia de mohos toxigénicos en productos cárnicos
Nombre del congreso: XXX Congreso de la Sociedad Española de Ciencias Fisiológicas
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional



Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 29/09/1999
Fecha de finalización: 02/10/1999
DÍAZ M.C.; MARTÍN A.; ARANDA E.; BENITO M.J.; BERMÚDEZ E.

85 Título del trabajo: Caracterización de mohos aislados de jamón mediante técnicas basadas en la reacción en cadena de la polimerasa (PCR)
Nombre del congreso: XVII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Granada,
Fecha de celebración: 17/09/1999
Fecha de finalización: 21/09/1999
DÍAZ M.C.; NÚÑEZ F.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; BERMÚDEZ E.

86 Título del trabajo: Caracterización de mohos aislados de jamón mediante técnicas basadas en la reacción en cadena de la polimerasa (PCR)
Nombre del congreso: XVII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Ciudad de celebración: Granada, España
Fecha de celebración: 1999
DÍAZ, M.C.; NÚÑEZ, F.; MARTÍN, A.; BENITO, M.J.; BERMÚDEZ, E. 1999.

87 Título del trabajo: : Condiciones de crecimiento y producción de verrucosidina por *P. aurantiogriseum*
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Pamplona,
Fecha de celebración: 09/09/1998
Fecha de finalización: 11/09/1998
DÍAZ M.C.; BERMÚDEZ M.E.; MARTÍN A.; ARANDA E.; ASENSIO M.A.; NÚÑEZ F.

88 Título del trabajo: Condiciones de crecimiento y producción de verrucosidina por *P. aurantiogriseum*
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Pamplona, España
Fecha de celebración: 1998
DÍAZ, M.C.; BERMÚDEZ, M.E.; MARTÍN, A.; ARANDA, E.; ASENSIO, M.A.; NÚÑEZ, F. 1998.

89 Título del trabajo: Actividad toxigénica en cepas de mohos aisladas de embutidos crudos curados
Nombre del congreso: XVI Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Barcelona,
Fecha de celebración: 14/07/1997
Fecha de finalización: 17/07/1997
TOLEDO V.M.; BERMÚDEZ E.; CASAS C.; SELGAS M.D.; GARCÍA M.L.

90 Título del trabajo: Condiciones del procesado de jamón curado que permiten el crecimiento de microorganismos responsables de la putrefacción profunda
Nombre del congreso: XVI Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional



Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Barcelona,
Fecha de celebración: 14/07/1997
Fecha de finalización: 17/07/1997
GERVAIS C.; CÓRDOBA J.J.; BERMÚDEZ M.E.; ASENSIO M.A.

- 91** **Título del trabajo:** Actividad toxigénica en cepas de mohos aisladas de embutidos crudos curados
Nombre del congreso: XVI Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Ciudad de celebración: Barcelona, España
Fecha de celebración: 1997
TOLEDO, V.M.; BERMÚDEZ, E.; CASAS, C.; SELGAS, M.D.; GARCÍA, M.L.1997.
- 92** **Título del trabajo:** Condiciones del procesado de jamón curado que permiten el crecimiento de microorganismos responsables de la putrefacción profunda
Nombre del congreso: XVI Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Ciudad de celebración: Barcelona, España
Fecha de celebración: 1997
GERVAIS, C.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, M.E.; ASENSIO, M.A.1997.
- 93** **Título del trabajo:** Producción de compuestos antimicrobianos por microorganismos aislados de queso
Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 16/09/1996
Fecha de finalización: 18/09/1996
BERMÚDEZ M.E.; RODRÍGUEZ M.M.; NICOLIC Y.P.
- 94** **Título del trabajo:** Mycotoxins produced by moulds isolated from Iberian dry-cured ham
Nombre del congreso: Food Micro '96
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Budapest (Hungría),
Fecha de celebración: 26/08/1996
Fecha de finalización: 30/08/1996
DÍAZ M.C.; NÚÑEZ F.; CÓRDOBA J.J.; RODRÍGUEZ M.M.; ASENSIO M.A.; BERMÚDEZ M.E.
- 95** **Título del trabajo:** Proteolysis associated with growth on pork of selected organisms
Nombre del congreso: Food Micro '96
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Budapest (Hungría),
Fecha de celebración: 26/08/1996
Fecha de finalización: 30/08/1996
CÓRDOBA J.J.; RODRÍGUEZ M.M.; NÚÑEZ F.; BERMÚDEZ E.; ASENSIO M.A.
- 96** **Título del trabajo:** Verrucosidin production by *Penicillium aurantiogriseum* on different cultural conditions
Nombre del congreso: Food Micro '96
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Budapest (Hungría),



Fecha de celebración: 26/08/1996

Fecha de finalización: 30/08/1996

RODRÍGUEZ de LEDESMA A.; NÚÑEZ F.; BERMÚDEZ E.; ASENSIO M.A.

- 97 Título del trabajo:** Mycotoxins produced by moulds isolated from Iberian dry-cured ham
Nombre del congreso: Food Micro '96
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría
Fecha de celebración: 1996
DÍAZ, M.C.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; RODRÍGUEZ, M.M.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, M.E. 1996.
- 98 Título del trabajo:** Producción de compuestos antimicrobianos por microorganismos aislados de queso
Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 1996
BERMÚDEZ, M.E.; RODRÍGUEZ, M.M.; NICOLIC, Y.P. 1996.
- 99 Título del trabajo:** Proteolysis associated with growth on pork of selected organisms
Nombre del congreso: Food Micro '96
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría
Fecha de celebración: 1996
CÓRDOBA, J.J.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A. 1996.
- 100 Título del trabajo:** Verrucosidin production by *Penicillium aurantiogriseum* on different cultural conditions
Nombre del congreso: Food Micro '96
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría
Fecha de celebración: 1996
RODRÍGUEZ de LEDESMA, A.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A. 1996.
- 101 Título del trabajo:** Actividad enzimática de mohos aislados de jamones ibéricos
Nombre del congreso: XV Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 25/09/1995
Fecha de finalización: 28/09/1995
NÚÑEZ BREÑA F.; RODRÍGUEZ JOVITA M.M.; BERMÚDEZ POLO M.E.; CÓRDOBA RAMOS J.J.; ASENSIO PÉREZ M.A.
- 102 Título del trabajo:** Actividad proteolítica de micrococáceas aisladas de jamón ibérico
Nombre del congreso: XV Congreso de la Sociedad española de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 25/09/1995
Fecha de finalización: 28/09/1995
RODRÍGUEZ JOVITA M.M.; NÚÑEZ BREÑA F.; CÓRDOBA RAMOS J.J.; BERMÚDEZ POLO M.E.; ASENSIO PÉREZ M.A.
- 103 Título del trabajo:** Actividad enzimática de mohos aislados de jamones ibéricos
Nombre del congreso: XV Congreso de la Sociedad española de Microbiología
Ciudad de celebración: Madrid, España



Fecha de celebración: 1995

NÚÑEZ BREÑA, F.; RODRÍGUEZ JOVITA, M.M.; BERMÚDEZ POLO, M.E.; CÓRDOBA RAMOS, J.J.; ASENSIO PÉREZ, M.A.1995.

- 104 Título del trabajo:** Actividad proteolítica de micrococáceas aisladas de jamón ibérico
Nombre del congreso: XV Congreso de la Sociedad española de Microbiología
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 1995
RODRÍGUEZ JOVITA, M.M.; NÚÑEZ BREÑA, F.; CÓRDOBA RAMOS, J.J.; BERMÚDEZ POLO, M.E.; ASENSIO PÉREZ, M.A.1995.
- 105 Título del trabajo:** Actividad enzimática de interés tecnológico de micrococáceas aisladas de jamón curado
Nombre del congreso: IX Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lleida,
Fecha de celebración: 03/10/1994
Fecha de finalización: 05/10/1994
RODRÍGUEZ M.; NÚÑEZ F.; BERMÚDEZ M.E.; CÓRDOBA J.J.; ASENSIO M.A.
- 106 Título del trabajo:** Evaluación toxigénica de mohos aislados de jamón ibérico
Nombre del congreso: IX Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lleida,
Fecha de celebración: 03/10/1994
Fecha de finalización: 05/10/1994
NÚÑEZ F.; BERMÚDEZ M.E.; RODRÍGUEZ M.; CÓRDOBA J.J.; ASENSIO M.A.
- 107 Título del trabajo:** Actividad enzimática de interés tecnológico de micrococáceas aisladas de jamón curado
Nombre del congreso: IX Congreso de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Lleida,
Fecha de celebración: 1994
RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, M.E.; CÓRDOBA, J.J.; ASENSIO, M.A.1994.
- 108 Título del trabajo:** Evaluación toxigénica de mohos aislados de jamón ibérico
Nombre del congreso: IX Congreso de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Lleida,
Fecha de celebración: 1994
NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, M.E.; RODRÍGUEZ, M.; CÓRDOBA, J.J.; ASENSIO, M.A.1994.
- 109 Título del trabajo:** Influencia de los cambios físico-químicos en la evolución de las micrococáceas durante la maduración del jamón ibérico
Nombre del congreso: XIV Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza,
Fecha de celebración: 08/09/1993
Fecha de finalización: 11/09/1993
RODRÍGUEZ M.M.; NÚÑEZ F.; BERMÚDEZ M.E.; CÓRDOBA J.J.; ASENSIO M.A.



- 110 Título del trabajo:** Characterization of Staphylococcus spp. and Micrococcus spp. isolated from Iberian ham throughout the ripening process
Nombre del congreso: Food Micro '93
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Bingen (Alemania),
Fecha de celebración: 31/08/1993
Fecha de finalización: 03/09/1993
RODRÍGUEZ M.; NÚÑEZ F.; CÓRDOBA J.J.; SANABRIA C.; BERMÚDEZ E.; ASENSIO M.A.
- 111 Título del trabajo:** Yeast population profile during ripening of Iberian ham
Nombre del congreso: Food Micro' 93
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Bingen (Alemania),
Fecha de celebración: 31/08/1993
Fecha de finalización: 03/09/1993
BERMÚDEZ E.; NÚÑEZ F.; RODRÍGUEZ M.; CÓRDOBA J.J.; ANTEQUERA T.; ASENSIO M.A.
- 112 Título del trabajo:** Characterisation of Staphylococcus spp. and Micrococcus spp. isolated from Iberian ham throughout the ripening process
Nombre del congreso: Food Micro '93
Ciudad de celebración: Bingen, Alemania
Fecha de celebración: 1993
RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; SANABRIA, C.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A.1993.
- 113 Título del trabajo:** Influencia de los cambios físico-químicos en la evolución de las micrococáceas durante la maduración del jamón ibérico
Nombre del congreso: XIV Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad de celebración: Zaragoza,
Fecha de celebración: 1993
RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, M.E.; CÓRDOBA, J.J.; ASENSIO, M.A.1993.
- 114 Título del trabajo:** Yeast population profile during ripening of Iberian ham
Nombre del congreso: Food Micro '93
Ciudad de celebración: Bingen, Alemania
Fecha de celebración: 1993
BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.; CÓRDOBA, J.J.; ANTEQUERA, T.; ASENSIO, M.A.1993.
- 115 Título del trabajo:** Optimization of the method based in hydrolysis of esters of beta-naphthol to quantify lipolytic activity of microbial enzymes
Nombre del congreso: II Congreso Internacional de Química de la ANQUE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Burgos,
Fecha de celebración: 21/10/1992
Fecha de finalización: 23/10/1992
BERMÚDEZ M.E.; CORISCO S.; NÚÑEZ F.; RODRÍGUEZ M.M.; CÓRDOBA J.J.; ASENSIO M.A.



- 116 Título del trabajo:** Caracterización de la población fúngica aislada durante las primeras etapas del procesado de jamón ibérico
Nombre del congreso: VIII Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 22/09/1992
Fecha de finalización: 24/09/1992
NÚÑEZ F.; CÓRDOBA J.J.; CORISCO S.; BERMÚDEZ M.E.
- 117 Título del trabajo:** Caracterización de las micrococáceas aisladas durante las primeras etapas del procesado del jamón ibérico
Nombre del congreso: VIII Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 22/09/1992
Fecha de finalización: 24/09/1992
RODRÍGUEZ M.M.; NÚÑEZ F.; BERMÚDEZ M.E.; CÓRDOBA J.J.; ASENSIO M.A.
- 118 Título del trabajo:** Influencia del lugar del procesado en la evolución de la población fúngica durante la estabilización del jamón ibérico
Nombre del congreso: VIII Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 22/09/1992
Fecha de finalización: 24/09/1992
NÚÑEZ F.; RODRÍGUEZ M.M.; MARTÍN L.; BERMÚDEZ M.E.; ASENSIO M.A.
- 119 Título del trabajo:** Heme pigments evolution during ripening of dry cured Iberian ham
Nombre del congreso: 38th International Congress of Meat Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Clermont Ferrand (Francia),
Fecha de celebración: 23/08/1992
Fecha de finalización: 28/08/1992
GARCÍA C.; CÓRDOBA J.J.; ASENSIO M.A.; BERMÚDEZ E.; ANTEQUERA T.; VENTANAS J.
- 120 Título del trabajo:** Evolución de la flora fúngica durante la estabilización del jamón ibérico
Nombre del congreso: Jornadas técnicas sobre obtención de productos ganaderos naturales en el ecosistema de la dehesa
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Autonómica
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zafra (Badajoz),
Fecha de celebración: 02/06/1992
Fecha de finalización: 06/06/1992
NÚÑEZ BREÑA F.; RODRIGUEZ JOVITA M.M.; SANABRIA TIENZA C.; CÓRDOBA J.J.; BERMÚDEZ M.E.; ASENSIO M.A.



- 121 Título del trabajo:** Evolución de las micrococáceas durante la estabilización del jamón ibérico
Nombre del congreso: Jornadas técnicas sobre obtención de productos ganaderos naturales en el ecosistema de la dehesa
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Autonómica
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zafra (Badajoz),
Fecha de celebración: 02/06/1992
Fecha de finalización: 06/06/1992
RODRIGUEZ JOVITA M.M.; NÚÑEZ BREÑA F.; SANABRIA TIENZA C.; CÓRDOBA J.J.; BERMÚDEZ E.; ASENSIO M.A.
- 122 Título del trabajo:** Caracterización de la población fúngica aislada durante las primeras etapas del procesado de jamón ibérico
Nombre del congreso: VIII Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 1992
NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; CORISCO, S.; BERMÚDEZ, M.E. 1992.
- 123 Título del trabajo:** Caracterización de las micrococáceas aisladas durante las primeras etapas del procesado del jamón ibérico
Nombre del congreso: VIII Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 1992
RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, M.E.; CÓRDOBA, J.J.; ASENSIO, M.A. 1992.
- 124 Título del trabajo:** Evolución de la flora fúngica durante la estabilización del jamón ibérico
Nombre del congreso: Feria Internacional Ganadera del V Centenario
Ciudad de celebración: Zafra, España
Fecha de celebración: 1992
NÚÑEZ BREÑA, F.; RODRIGUEZ JOVITA, M.M.; SANABRIA TIENZA, C.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, M.E.; ASENSIO, M.A. 1992.
- 125 Título del trabajo:** Evolución de las micrococáceas durante la estabilización del jamón ibérico
Nombre del congreso: Feria Internacional Ganadera del V Centenario
Ciudad de celebración: Zafra, España
Fecha de celebración: 1992
RODRIGUEZ JOVITA, M.M.; NÚÑEZ BREÑA, F.; SANABRIA TIENZA, C.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A. 1992.
- 126 Título del trabajo:** Heme pigments evolution during ripening of dry cured Iberian ham
Nombre del congreso: 38th International Congress of Meat Science and Technology
Ciudad de celebración: Clermont Ferrand, Francia
Fecha de celebración: 1992
GARCÍA, C.; CÓRDOBA, J.J.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, E.; ANTEQUERA, T.; VENTANAS, J.3, 1992.
- 127 Título del trabajo:** Influencia del lugar del procesado en la evolución de la población fúngica durante la estabilización del jamón ibérico
Nombre del congreso: VIII Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 1992
NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.M.; MARTÍN, L.; BERMÚDEZ, M.E.; ASENSIO, M.A. 1992.



- 128 Título del trabajo:** Optimization of the method based in hydrolysis of esters of beta-naphthol to quantify lipolytic activity of microbial enzymes
Nombre del congreso: II Congreso Internacional de Química de la ANQUE
Ciudad de celebración: Burgos, España
Fecha de celebración: 1992
BERMÚDEZ, M.E.; CORISCO, S.; NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.M.; CÓRDOBA, J.J.; ASENSIO, M.A.1992.
- 129 Título del trabajo:** Evolución de la flora microbiana del queso de cabra madurado en aceite de oliva
Nombre del congreso: XIII Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Salamanca,
Fecha de celebración: 15/07/1991
Fecha de finalización: 18/07/1991
BERMÚDEZ M.E.; CORISCO S.; ASENSIO M.A.
- 130 Título del trabajo:** Evolución de la flora microbiana del queso de cabra madurado en aceite de oliva
Nombre del congreso: XIII Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad de celebración: Salamanca,
Fecha de celebración: 1991
BERMÚDEZ, M.E.; CORISCO, S.; ASENSIO, M.A.1991.
- 131 Título del trabajo:** Evolución de la flora microbiana del queso de Acehuche durante su maduración
Nombre del congreso: VII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Barcelona,
Fecha de celebración: 19/09/1990
Fecha de finalización: 21/09/1990
CORISCO S.; BERMÚDEZ M.E.; ASENSIO M.A.
- 132 Título del trabajo:** Evolución de la flora microbiana del queso de Acehuche durante su maduración
Nombre del congreso: VII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Barcelona,
Fecha de celebración: 1990
CORISCO, S.; BERMÚDEZ, M.E.; ASENSIO, M.A.1990.
- 133 Título del trabajo:** Enumeration of Yersinia sp. from the oral cavity of freshly slaughtered Spanish pigs
Nombre del congreso: 35th International Congress of Meat Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Copenhagen (Dinamarca),
Fecha de celebración: 20/08/1989
Fecha de finalización: 25/08/1989
BERMÚDEZ E.; MORALES P.; HERNÁNDEZ P.E.; SANZ B.
- 134 Título del trabajo:** Enumeration of Yersinia sp. from the oral cavity of freshly slaughtered Spanish pigs
Nombre del congreso: 35th International Congress of Meat Science and Technology
Ciudad de celebración: Copenhagen, Dinamarca
Fecha de celebración: 1989



BERMÚDEZ, E.; MORALES, P.; HERNÁNDEZ, P.E.; SANZ, B.II, 1989.

135 Título del trabajo: Actividad mutagénica, utilizando el ensayo bacteriano de Ames, de algunos hongos comestibles, cultivados y silvestres: frescos y congelados

Nombre del congreso: VI Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Madrid,

Fecha de celebración: 28/09/1988

Fecha de finalización: 30/09/1988

MORALES P.; BERMÚDEZ E.; HERNÁNDEZ P.E.; SANZ B.

136 Título del trabajo: Actividad mutagénica, utilizando el ensayo bacteriano de Ames, de algunos hongos comestibles, cultivados y silvestres: frescos y congelados

Nombre del congreso: VI Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos

Ciudad de celebración: Madrid,

Fecha de celebración: 1988

MORALES, P.; BERMÚDEZ, E.; HERNÁNDEZ, P.E.; SANZ, B.1988.

137 Título del trabajo: Determinación de características patogénicas de cepas de Yersinia enterocolitica aisladas de la cavidad oral del cerdo

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Microbiología

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Gijón,

Fecha de celebración: 24/06/1987

Fecha de finalización: 27/06/1987

BERMÚDEZ M.E.; MAYO B.; de PABLO B.; HERNÁNDEZ P.E.; SANZ B.

138 Título del trabajo: Determinación de características patogénicas de cepas de Yersinia enterocolitica aisladas de la cavidad oral del cerdo

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Microbiología

Ciudad de celebración: Gijón,

Fecha de celebración: 1987

BERMÚDEZ, M.E.; MAYO, B.; de PABLO, B.; HERNÁNDEZ, P.E.; SANZ, B.1, tomo II, 1987.

139 Título del trabajo: Aislamiento de microorganismos del género Yersinia de lengua de cerdo

Nombre del congreso: V Reunión Nacional de Microbiología de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Zaragoza,

Fecha de celebración: 29/09/1986

Fecha de finalización: 01/10/1986

BERMÚDEZ E.; MORALES P.; HERNÁNDEZ P.E.; SANZ B.

140 Título del trabajo: Aislamiento de microorganismos del género Yersinia de lengua de cerdo

Nombre del congreso: V Reunión Nacional de Microbiología de los Alimentos

Ciudad de celebración: Zaragoza,

Fecha de celebración: 1986

BERMÚDEZ, E.; MORALES, P.; HERNÁNDEZ, P.E.; SANZ, B.1986.



Otras actividades de divulgación

- 1** **Título del trabajo:** II Workshop Micofood
Nombre del evento: Jornadas
Tipo de evento: Comité Organizador
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 05/09/2016
- 2** **Título del trabajo:** II Jornadas Veterinarias de Estudiantes y I de Ciencias de la Salud
Nombre del evento: Jornadas
Tipo de evento: Comité Científico **Ámbito geográfico:** Autonómica
Intervención por: Comité Científico
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 01/01/2011
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
- 3** **Título del trabajo:** XX Congreso de Microbiología de la S.E.M.
Nombre del evento: Congreso
Tipo de evento: Tesorera del Comité Organizador **Ámbito geográfico:** Nacional
Intervención por: Tesorera del Comité Organizador
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 01/01/2005
Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
- 4** **Título del trabajo:** V Congreso Nacional de la Sociedad Española de Experimentación Animal
Nombre del evento: Congreso
Tipo de evento: Vocal del Comité Organizador **Ámbito geográfico:** Nacional
Intervención por: Vocal del Comité Organizador
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 01/01/1995
Entidad organizadora: ociedad Española de Experimentación Animal
- 5** **Título del trabajo:** VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.
Nombre del evento: Congreso
Tipo de evento: Secretaria del Comité Organizador **Ámbito geográfico:** Nacional
Intervención por: Secretaria del Comité Organizado
Ciudad de celebración: Caceres,
Fecha de celebración: 01/01/1992
Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA



Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

Comités científicos, técnicos y/o asesores

Título del comité: Servicio de análisis e innovación en Productos de origen Animal (SIPA)
Primaria (Cód. Unesco): 330913 - Conservación de alimentos; 330915 - Higiene de los alimentos; 330990 - Microbiología de los alimentos; 330992 - Bioquímica y microbiología de los procesos fermentativos
Entidad de afiliación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad afiliación: Cáceres, Extremadura, España
Fecha de inicio: 2010

Organización de actividades de I+D+i

- 1 Título de la actividad:** II Jornadas Veterinarias de Estudiantes y I de Ciencias de la Salud.
Tipo de actividad: Comité Científico **Ámbito geográfico:** Autonómica
Entidad convocante: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad convocante: Cáceres, Extremadura, España
Fecha de inicio: 2011
- 2 Título de la actividad:** XX Congreso de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.
Tipo de actividad: Tesorera del Comité Organizador **Ámbito geográfico:** Nacional
Entidad convocante: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Ciudad entidad convocante: Cáceres, Extremadura, España
Fecha de inicio: 2005
- 3 Título de la actividad:** V Congreso Nacional de la Sociedad Española de Experimentación Animal
Tipo de actividad: Vocal del Comité Organizador **Ámbito geográfico:** Nacional
Entidad convocante: Sociedad Española de Experimentación Animal
Ciudad entidad convocante: Cáceres, Extremadura, España
Fecha de inicio: 1995
- 4 Título de la actividad:** VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.
Tipo de actividad: Secretaria del Comité Organizador **Ámbito geográfico:** Nacional
Entidad convocante: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Ciudad entidad convocante: Cáceres, Extremadura, España
Fecha de inicio: 1992



Otros méritos

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

- 1** **Entidad de realización:** Faculty of Veterinary Medicine (Utrecht University)
Ciudad entidad realización: Utrecht, Holanda
Fecha de inicio-fin: 01/09/1991 - 30/04/1992 **Duración:** 8 meses
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura
Nombre del programa: Evaluación toxigénica de mohos
Objetivos de la estancia: Postdoctoral
- 2** **Entidad de realización:** Faculty of Veterinary Medicine (Utrecht University). **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Utrecht, Holanda
Fecha de inicio: 1991 **Duración:** 6 meses
Nombre del programa: Evaluación toxigénica de mohos
Objetivos de la estancia: Posdoctoral

Ayudas y becas obtenidas

- 1** **Nombre de la ayuda:** Ayuda para asistencia a Congreso
Finalidad: Congreso
Entidad concesionaria: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de concesión: 1994
- 2** **Nombre de la ayuda:** Ayuda para asistencia a Congreso
Finalidad: Congreso
Entidad concesionaria: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de concesión: 1992
- 3** **Nombre de la ayuda:** Bolsa de Estudios para Estancia en Holanda
Finalidad: Estancia investigación
Entidad concesionaria: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de concesión: 1992 **Duración:** 6 meses
- 4** **Nombre de la ayuda:** Ayuda para asistencia a Congreso
Finalidad: Congreso
Entidad concesionaria: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de concesión: 1991



Sociedades científicas y asociaciones profesionales

- 1 Nombre de la sociedad:** American Society of Microbiology
Entidad de afiliación: American Society of Microbiology
Ciudad entidad afiliación: Estados Unidos de América
Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud
Fecha de inicio: 1989
- 2 Nombre de la sociedad:** Sociedad Española de Bromatología
Entidad de afiliación: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE BROMATOLOGIA
Ciudad entidad afiliación: España
Fecha de inicio: 1988
- 3 Nombre de la sociedad:** Sociedad Española de Microbiología
Entidad de afiliación: grupo de Microbiología de los Alimentos **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones Alimentos
Ciudad entidad afiliación: España
Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud
Fecha de inicio: 1988

Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** Asesor científico del SiPA desde 2010.
- 2 Descripción del mérito:** Bolsa de estudio de UEX en 1992, para estancia en Universidad de Utrecht (Holanda) y ayudas de la UEX para asistencia a Congresos.
- 3 Descripción del mérito:** Dirección de Tesis de Licenciatura: Identificación de micotoxinas producidas por mohos aislados de jamón curado realizada por M^a del Carmen Díaz Amigo. UEX. 1996.
Dirección de Tesis de Licenciatura: Desarrollo de un sistema modelo para el análisis de compuestos de origen microbiano de interés en productos cárnicos realizada por M^a Mercedes Alonso Candela. UEX. 2001.
- 4 Descripción del mérito:** Impartición de varios temas/conferencias en Master en Ciencia y Tecnología de la Carne (UEX, curso 1991/92), en Curso de Diplomados en Sanidad (Junta de Extremadura, curso 1996/97), en Curso sobre ARCP (FUNDECIT, diciembre 1997), en Curso "Tecnología del Jamón Ibérico" (Proyecto ALIMEX, junio 2000), en XVI Curso de Nutrición y Ciencia de los Alimentos: Seguridad de los alimentos. Del campo al comedor (Universidad de verano de Teruel, julio 2001), en Curso "Análisis de la Calidad y Seguridad de los Alimentos" (C.P.R. de Cáceres, marzo 2004), "RedAgroAliEx" (SGTRI UEX, junio 2008), en Cursos de la Escuela de Estudios en Ciencias de la Salud de Extremadura (2011 y 2012).
- 5 Descripción del mérito:** Meritoria en Departamento de Nutrición y Bromatología III de la Facultad de Veterinaria (UCM). Cursos 1984/85, 1985/86 y 1986/87.
- 6 Descripción del mérito:** Miembro de Junta de Centro (Fac. de Veterinaria) desde 2003. Miembro de Consejo de Departamento (Prod. Animal y Ciencia de los Alimentos) desde 1992.



- 7 Descripción del mérito:** Miembro del Claustro de la Universidad de Extremadura, representante del colectivo de Docentes no Numerarios (1990-1992), representante del colectivo de Cuerpos Docentes (1993-1996).