



MARÍA JESÚS ANDRADE GRACIA

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 05/05/2022

v 1.4.3

938ca9244acdeef104666ab041fe4a87

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/>

**MARÍA JESÚS ANDRADE GRACIA**

Apellidos: **ANDRADE GRACIA**
 Nombre: **MARÍA JESÚS**
 ORCID: **0000-0001-5284-203X**
 ScopusID: **12241299100**
 ResearcherID: **F-9533-2016**
 Sexo: **Mujer**
 Provincia de contacto: **Cáceres**
 Dirección de contacto: **Avda. de las Ciencias s/n**
 Código postal: **10003**
 País de contacto: **España**
 C. Autón./Reg. de contacto: **Extremadura**
 Ciudad de contacto: **Cáceres**
 Correo electrónico: **mjandrad@unex.es**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria
Categoría profesional: Profesor Titular de Universidad **Gestión docente (Sí/No):** Si
Correo electrónico: mjandrad@unex.es
Fecha de inicio: 09/09/2021
Modalidad de contrato: Contrato laboral indefinido **Régimen de dedicación:** Tiempo completo
Ámbito actividad de gestión: Universitaria

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Extremadura	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR	01/03/2013
2	Universidad de Extremadura	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	24/01/2011
3	Universidad de Extremadura	PROFESOR SUSTITUTO	01/12/2009
4	Universidad de Extremadura	PROFESOR AYUDANTE	08/01/2008
5	Laboratorio agroalimentario SOSERCOVE S.L.	DIRECTORA TÉCNICA	03/08/2005
6	Junta de Extremadura	BECARIA PREDOCTORAL	01/11/2002
7	Junta de Extremadura	BECARIA DE COLABORACIÓN	27/11/2000

1 Entidad empleadora: Universidad de Extremadura
Categoría profesional: PROFESOR CONTRATADO DOCTOR
Fecha de inicio-fin: 01/03/2013 - 08/09/2021



Modalidad de contrato: Contrato laboral indefinido

- 2 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura
Categoría profesional: PROFESOR AYUDANTE DOCTOR
Fecha de inicio-fin: 24/01/2011 - 28/02/2013
- 3 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura
Categoría profesional: PROFESOR SUSTITUTO
Fecha de inicio-fin: 01/12/2009 - 23/01/2011
- 4 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura
Categoría profesional: PROFESOR AYUDANTE
Fecha de inicio-fin: 08/01/2008 - 30/11/2009
- 5 Entidad empleadora:** Laboratorio agroalimentario SOSERCOVE S.L.
Categoría profesional: DIRECTORA TÉCNICA
Fecha de inicio-fin: 03/08/2005 - 31/12/2007
- 6 Entidad empleadora:** Junta de Extremadura
Categoría profesional: BECARIA PREDOCTORAL
Fecha de inicio-fin: 01/11/2002 - 02/08/2005
- 7 Entidad empleadora:** Junta de Extremadura
Categoría profesional: BECARIA DE COLABORACIÓN
Fecha de inicio-fin: 27/11/2000 - 30/06/2001



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: Licenciada en Veterinaria

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

Fecha de titulación: 16/10/2001

Nota media del expediente: Notable

Doctorados

Programa de doctorado: Doctora por la Universidad de Extremadura

Entidad de titulación: Universidad de Extremadura

Fecha de titulación: 22/04/2009

Entidad de titulación DEA: Universidad de Extremadura

Fecha de obtención DEA: 22/01/2004

Título de la tesis: Caracterización de levaduras de interés en jamón ibérico mediante técnicas de ácidos nucleicos

Director/a de tesis: Juan José Córdoba Ramos

Codirector/a de tesis: Mar Rodríguez Jovita

Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude

Premio extraordinario doctor: Si

Fecha de obtención: 15/12/2009

Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Inglés	C1	C1	C1	C1	C1

Actividad docente

Formación académica impartida

- 1** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Recursos Ganaderos e Higiene y Tecnología de los Alimentos
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Curso que se imparte: 5
Fecha de inicio: 01/09/2013 **Fecha de finalización:** 31/07/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 126,8
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 2** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Transformaciones de Origen Microbiano
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Fecha de inicio: 01/09/2008 **Fecha de finalización:** 31/07/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 211
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 3** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Biotecnología Microbiana
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Bioquímica
Curso que se imparte: 3
Fecha de inicio: 01/09/2016 **Fecha de finalización:** 31/07/2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 62
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 4** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Microbiological Analysis and Toxicological Evaluation
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Fecha de inicio: 01/09/2016 **Fecha de finalización:** 31/07/2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 87
Entidad de realización: Universidad de Extremadura



Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

- 5** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Food Hygiene and Safety II
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Curso que se imparte: 4
Fecha de inicio: 01/09/2015 **Fecha de finalización:** 31/07/2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 66
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 6** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Análisis Microbiológico y Evaluación Toxicológica
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Fecha de inicio: 01/09/2008 **Fecha de finalización:** 31/07/2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 278
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 7** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Evaluación y Gestión de Riesgos
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Fecha de inicio: 08/01/2008 **Fecha de finalización:** 31/07/2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 199
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 8** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Seguridad alimentaria en empresas de restauración
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Gestión Hostelería y Restauración Avanzada
Frecuencia de la actividad: 2
Fecha de inicio: 02/05/2014 **Fecha de finalización:** 30/12/2015
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 25
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura



- 9** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Gestión de la seguridad y de la calidad en la industria alimentaria
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Curso que se imparte: 5
Fecha de inicio: 01/09/2013 **Fecha de finalización:** 31/07/2015
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 6
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 10** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Iniciación a la investigación en higiene y seguridad alimentaria
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Máster de Iniciación en Investigación en Ciencias de la Salud
Fecha de inicio: 01/09/2009 **Fecha de finalización:** 31/07/2015
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 120
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 11** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Calidad y comercio de los productos agroalimentarios
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Gestión de la Ganadería Extensiva
Fecha de inicio: 01/09/2010 **Fecha de finalización:** 31/07/2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 15,1
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 12** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Microbiología de Alimentos
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Licenciatura en Veterinaria
Fecha de inicio: 01/09/2009 **Fecha de finalización:** 31/07/2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 49
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos



- 13** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Gestión de la Seguridad Alimentaria
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Libre configuración
Titulación universitaria: Licenciatura en Veterinaria
Fecha de inicio: 01/09/2009 **Fecha de finalización:** 31/07/2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 16
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 14** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Higiene, Inspección y Control Alimentario
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Licenciatura en Veterinaria
Curso que se imparte: 5
Fecha de inicio: 08/01/2008 **Fecha de finalización:** 31/07/2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 525
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 15** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Food Hygiene and Safety II
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Curso que se imparte: 4
Fecha de inicio: 01/09/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 20
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 16** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Bioquímica
Curso que se imparte: 4
Fecha de inicio: 01/09/2017
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 175
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos



- 17** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Higiene y Seguridad Alimentaria I
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Curso que se imparte: 4
Fecha de inicio: 01/09/2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 265,5
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 18** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Higiene y Seguridad Alimentaria II
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Curso que se imparte: 4
Fecha de inicio: 01/09/2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 339,3
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 19** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Legislación y Gestión de Calidad
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Fecha de inicio: 08/01/2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 367
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

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

Huerta, B.; Vives-Cases, C.; Davó-Blanes, M.C.; Participantes 3ª Reunión Foro Profesorado Universitario de Salud Pública Grado en Veterinaria. Competencias y contenidos de salud pública en los programas del Grado en Veterinaria en las universidades españolas, Gaceta Sanitaria. 32 - 6, pp. 526 - 532. ScienceDirect.

Nombre del material: 3ª Reunión del Foro de Profesorado Universitario de Salud Pública en el Grado en Veterinaria

Fecha de elaboración: 2018

Tipo de soporte: Artículo/s

Autor de correspondencia: No



Participación en proyectos de innovación docente

- Título del proyecto:** Mentorías (Fase-3) "La corresponsabilidad y el protagonismo activo como elemento educativo"
Tipo de participación: Miembro de equipo
Nombre del investigador/a principal (IP): J. Enrique Pérez Martín
Nº de participantes: 33
Importe concedido: 300 €
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/09/2020 - 31/08/2021 **Duración:** 1 año
- Título del proyecto:** Mentorías (Fase-2) "Otra forma de hacer Universidad"
Tipo de participación: Miembro de equipo
Nombre del investigador/a principal (IP): J. Enrique Pérez Martín
Nº de participantes: 29
Importe concedido: 300 €
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/09/2019 - 31/08/2020 **Duración:** 1 año
- Título del proyecto:** Nuevo impulso del PATT de la Facultad de Veterinaria de la UEx
Tipo de participación: Miembro de equipo
Nombre del investigador/a principal (IP): J. Enrique Pérez Martín
Nº de participantes: 37
Importe concedido: 500 €
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Tipo de convocatoria: Competitivo
Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 31/08/2018 **Duración:** 1 año
- Título del proyecto:** Proyecto piloto de docencia en inglés en la Facultad de Veterinaria
Tipo de participación: Miembro de equipo
Nombre del investigador/a principal (IP): Santiago Andrés Díaz
Nº de participantes: 17
Importe concedido: 1.000 €
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/09/2015 - 31/08/2016 **Duración:** 1 año

Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

- Nombre del evento:** 3ª Reunión del Foro de profesorado universitario en Salud Pública: contenidos de salud pública en los programas de grado de Veterinaria
Tipo de evento: Reunión
Tipo de participación: Asistencia
Ciudad de celebración: Córdoba, España
Fecha de presentación: 12/01/2016
Entidad organizadora: Fundación Dr. Antonio Esteve



- 2 Nombre del evento:** V Jornadas del Campus Virtual de la Universidad de Extremadura
Tipo de evento: Jornada
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Cáceres, España
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 en Veterinaria.

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
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 17
Entidad/es financiadora/s:
Consejería Economía e Infraestructuras (Junta de Extremadura)
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: GR18056
Fecha de inicio-fin: 29/05/2018 - 28/05/2021
Cuantía total: 81.611,68 €
- 2 Nombre del proyecto:** Biocontrol de mohos productores de ocratoxina A en derivados cárnicos curado-madurados
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña; Mar Rodríguez Jovita
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: AGL2016-80209-P
Fecha de inicio-fin: 30/12/2016 - 29/12/2020
Cuantía total: 169.400 €
- 3 Nombre del proyecto:** Control de micotoxinas en embutidos tradicionales mediante vegetales autóctonos
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Jesús Andrade Gracia
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Economía e Infraestructuras (Junta de Extremadura) y Fondo Europeo de Desarrollo



Tipo de participación: Investigador principal
Cód. según financiadora: IB16045
Fecha de inicio-fin: 03/06/2017 - 02/06/2020
Cuantía total: 148.322,9 €

4 Nombre del proyecto: Fomento de la contratación de personal de apoyo a la investigación. Decreto 213/2017

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Jesús Andrade Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE)

Tipo de participación: Investigador principal
Cód. según financiadora: TE-0032-18
Fecha de inicio-fin: 09/08/2018 - 08/02/2020
Cuantía total: 40.677,14 €

5 Nombre del proyecto: Estación de detección para amplio espectro de biomarcadores

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio González Mateos
Nº de investigadores/as: 51
Entidad/es financiadora/s:
Agencia Estatal de Investigación

Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: EQC2018-004646-P
Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 31/12/2019
Cuantía total: 92.739,2 €

6 Nombre del proyecto: Nanocromatógrafo de líquidos con sistema Q-exactivo espectrómetro de masas para investigación en proteómica

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 23
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad

Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: UNEX15-AE-3394
Fecha de inicio-fin: 01/01/2016 - 31/12/2017
Cuantía total: 469.000 €

7 Nombre del proyecto: Ayudas para el fortalecimiento de los grupos de investigación de 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: 9
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura

Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: GR15108
Fecha de inicio-fin: 11/02/2015 - 31/12/2017



Cuantía total: 75.816,69 €

- 8** **Nombre del proyecto:** Ayuda del Programa Propio de la UEx para el Grupo de Investigación Higiene y Seguridad Alimentaria
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: PPGRU16I4
Fecha de inicio-fin: 26/10/2016 - 27/10/2017
Cuantía total: 3.531,06 €
- 9** **Nombre del proyecto:** Efectos 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
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 Economía y Competitividad
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: RTA2013-0070-C03-03
Fecha de inicio-fin: 23/10/2014 - 22/10/2017
Cuantía total: 94.320 €
- 10** **Nombre del proyecto:** Utilización de bacterias ácido-lácticas para asegurar la calidad de la Torta del Casar como producto clave en el desarrollo gastronómico y turístico de la Provincia de Cáceres
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alicia Rodríguez Jiménez
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: Universidad de Extremadura
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: Accion VII-10
Fecha de inicio-fin: 01/01/2016 - 31/12/2016
Cuantía total: 5.000 €
- 11** **Nombre del proyecto:** Control de mohos toxigénicos en alimentos madurados mediante factores ambientales, microbianos e ingredientes que regulen la expresión de micotoxinas
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mar Rodríguez Jovita
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Economía y Competitividad
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: AGL2013-45729-P
Fecha de inicio-fin: 01/01/2014 - 31/12/2016
Cuantía total: 133.100 €



- 12** **Nombre del proyecto:** Ayuda del Programa Propio de la UEx para el Grupo de Investigación Higiene y Seguridad Alimentaria
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: PPGRU1514
Fecha de inicio-fin: 01/07/2015 - 30/06/2016
Cuantía total: 3.074,63 €
- 13** **Nombre del proyecto:** LARGE ANIMAL BIPOLE
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Jesús Ventanas Barroso
Nº de investigadores/as: 29
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: LABPOLE
Fecha de inicio-fin: 17/04/2014 - 31/12/2015
Cuantía total: 3.235.255,2 €
- 14** **Nombre del proyecto:** Apoyos a los planes de actuación de los grupos catalogados
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: GR10162
Fecha de inicio-fin: 31/12/2010 - 31/12/2014
Cuantía total: 68.142 €
- 15** **Nombre del proyecto:** Diseño de estrategias para controlar mohos toxigénicos en alimentos madurados utilizando proteínas antifúngicas de mohos y levaduras
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: AGL2010-21623
Fecha de inicio-fin: 01/01/2011 - 31/12/2013
Cuantía total: 108.900 €

- 16 Nombre del proyecto:** Instalación piloto para desarrollar la certificación de jamón curado y otros productos cárnicos destinados a exportación
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Jesús Ventanas Barroso
Nº de investigadores/as: 22
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: UNEX10-1E-402
Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 31/12/2013
Cuantía total: 784.715,09 €
- 17 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 la industria cárnica 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
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos; Mar Rodríguez Jovita
Nº de investigadores/as: 15
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: CONSOLIDER CSD07-00016
Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 30/09/2012
Cuantía subproyecto: 170.889 €
- 18 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
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de la Montaña López Parra
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Economía, Comercio e Innovación, Junta de Extremadura
Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: PDT08B039
Fecha de inicio-fin: 07/08/2008 - 06/10/2010
Cuantía total: 111.430 €
- 19 Nombre del proyecto:** Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la detección de mohos productores de micotoxinas en alimentos madurados
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
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: AGL2007-64639
Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 04/10/2010



Cuantía total: 134.310 €

- 20** **Nombre del proyecto:** Higiene y Seguridad Alimentaria HISEALI
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: GRU09158
Fecha de inicio-fin: 15/05/2009 - 31/12/2009
Cuantía total: 12.775 €
- 21** **Nombre del proyecto:** Ayudas para la consolidación de grupos de investigación inscritos en el catálogo de grupos de investigación de Extremadura
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Angel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Junta de Extremadura
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: GRU08100
Fecha de inicio-fin: 11/06/2008 - 11/06/2009
Cuantía total: 20.537 €
- 22** **Nombre del proyecto:** Biocontrol de ocratoxina A en jamón curado. Evaluación mediante metabolómica y modelos predictivos
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mar Rodríguez Jovita; María Jesús Andrade Gracia
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Agencia Estatal de Investigación
Tipo de participación: Investigador principal
Cód. según financiadora: PID2019-104260GBI00
Fecha de inicio: 01/06/2020
Cuantía total: 181.500 €
- 23** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de método de PCR en tiempo real para la detección de diferentes biotipos de *Debaryomyces hansenii* aislados de productos cárnicos madurados
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Jesús Andrade Gracia
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Universidad de Extremadura
Tipo de participación: Investigador principal
Cód. según financiadora: ACCVII-08
Fecha de inicio: 01/09/2009 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 6.000 €

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Índice H: 19

Fecha de aplicación: 27/04/2022

Fuente de Índice H: SCOPUS

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Micaela Álvarez; Josué Delgado; Félix Núñez; Elia Roncero; María J. Andrade. Proteomic approach to unveil the ochratoxin A repression by *Debaryomyces hansenii* and rosemary on *Penicillium nordicum* during dry-cured fermented sausages ripening. *Food Control*. 137, pp. 108695 - 108695. 2022. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713521008331>>. ISSN 0956-7135

Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Patricia Padilla; María J. Andrade; Fernando J. Peña; Alicia Rodríguez; Mario Estévez. An in vitro assay of the effect of lysine oxidation end-product, α -amino adipic acid, on the redox status and gene expression in probiotic *Lactobacillus reuteri* PL503. *Amino Acids*. Springer, 2021. ISSN 09394451

DOI: <https://doi.org/10.1007/s00726-021-03087-4>

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

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Biochemistry, Genetics and Molecular Biology

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.520
- 3** Micaela Álvarez; Félix Núñez; Josué Delgado; María J. Andrade; Mar Rodríguez; Alicia Rodríguez. Competitiveness of three biocontrol candidates against ochratoxigenic *Penicillium nordicum* under dry-cured meat environmental and nutritional conditions. *Fungal Biology*. 125 - 2, pp. 134 - 142. 2021. ISSN 1878-6146

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.funbio.2020.03.006>

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

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - MYCOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 29

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3,009

Posición de publicación: 16
- 4** Micaela Álvarez; Alicia Rodríguez; Elena Bermúdez; Elia Roncero; María J. Andrade. Development of a methodology for estimating the ergosterol in meat product-borne toxigenic moulds to evaluate antifungal agents. *Foods*. 10 - 2, pp. 438. 2021. ISSN 2304-8158

DOI: <https://doi.org/10.3390/foods10020438>

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

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4,350
Posición de publicación: 37

Autor de correspondencia: Si
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 144

- 5** Lucía da Cruz Cabral; Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Andrea Patriarca; Josué Delgado. Effect of Debaryomyces hansenii and the antifungal PgAFP protein on Alternaria spp. growth, toxin production, and RHO1 gene expression in a tomato-based medium. Food Microbiology. 97 - 103741, 2021. ISSN 0740-0020

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103741>

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4

Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5,516
Posición de publicación: 21

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 143

- 6** Raquel Montiel; Aida Pérez-Baltar; Alberto Alía; Irene Martín; Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Margarita Medina; Juan J. Córdoba. Impacto de la actividad de agua en la inactivación de Listeria monocytogenes en jamón curado. EUROCARNE. 293, pp. 68 - 76. 2021. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 7

Nº total de autores: 8

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión
Autor de correspondencia: No

- 7** Micaela Álvarez; Josué Delgado; Félix Núñez; Eva Cebrián; María J. Andrade. Proteomic analyses reveal mechanisms of action of biocontrol agents on ochratoxin A repression in Penicillium nordicum. Food Control. 129, pp. 108232. 2021.

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108232>

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2

Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5,548
Posición de publicación: 19

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 143

- 8** Alberto Alía; María J. Andrade; Juan J. Córdoba; Irene Martín; Alicia Rodríguez. Development of a multiplex real-time PCR to differentiate the four major Listeria monocytogenes serotypes in isolates from meat processing plants. Food Microbiology. 87 - 103367, 2020.

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2019.103367>

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3

Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5,516

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 21

Num. revistas en cat.: 143

- 9** Micaela Álvarez; María J. Andrade; Carmen García; Juan J. Rondán; Félix Núñez. Effects of preservative agents on quality attributes of dry-cured fermented sausages. *Foods*. 9 - 1505, 2020. ISSN 2304-8158
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods9101505>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4,350
Posición de publicación: 37
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: Si
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 143
- 10** Alberto Alía; Juan J. Córdoba; Alicia Rodríguez; Carmen García; María J. Andrade. Evaluation of the efficacy of *Debaryomyces hansenii* as protective culture for controlling *Listeria monocytogenes* in sliced dry-cured ham. *LWT-Food Science and Technology*. 119 - 108886, 2020.
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108886>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4,952
Posición de publicación: 29
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: Si
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 143
- 11** Micaela Álvarez; Alicia Rodríguez; Félix Núñez; Antonio Silva; María J. Andrade. In vitro antifungal effects of spices on ochratoxin A production and related gene expression in *Penicillium nordicum* on a dry-cured fermented sausage medium. *Food Control*. 114 - 107222, 2020. ISSN 0956-7135
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107222>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5,548
Posición de publicación: 19
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: Si
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 143
- 12** Patricia Padilla; María J. Andrade; Fernando J. Peña; Alicia Rodríguez; Mario Estévez. Molecular mechanisms of the disturbance caused by malondialdehyde on probiotic *Lactobacillus reuteri* PL503. *Microbial Biotechnology*. n/a - n/a, 2020. ISSN 1751-7915
DOI: <https://doi.org/10.1111/1751-7915.13723>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY



Índice de impacto: 5,813
Posición de publicación: 22

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 159

- 13** Alberto Alía; María J. Andrade; Alicia Rodríguez; Irene Martín; Aida Pérez-Baltar; Margarita Medina; Juan J. Córdoba. Prevalence and characterization of *Listeria monocytogenes* in deboning and slicing areas of Spanish dry-cured ham processing. *LWT-Food Science and Technology*. 128 - 109498, 2020. ISSN 0023-6438

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109498>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 7

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4,952

Posición de publicación: 29

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 143

- 14** Narciza M.O. Arcanjo; David Morcuende; María J. Andrade; Patricia Padilla; Marta S. Madruga; Mario Estévez. Bioactivities of wine components on marinated beef during aging. *Journal of Functional Foods*. 57, pp. 19 - 30. 2019. ISSN 1756-4646

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.03.040>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.701

Posición de publicación: 31

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 139

- 15** Belén Peromingo; María J. Andrade; Josué Delgado; Lourdes Sánchez-Montero; Félix Núñez. Biocontrol of aflatoxigenic *Aspergillus parasiticus* by native *Debaryomyces hansenii* in dry-cured meat products. *Food Microbiology*. 82, pp. 269 - 276. 2019. ISSN 0740-0020

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2019.01.024>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.155

Posición de publicación: 25

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 139

- 16** Alberto Alía; Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Francisco M. Gómez; Juan J. Córdoba. Combined effect of temperature, water activity and salt content on the growth and gene expression of *Listeria monocytogenes* in a dry-cured ham model system. *Meat Science*. 155, pp. 16 - 19. 2019. ISSN 0309-1740

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.04.017>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 5

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.644

Posición de publicación: 33

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 139

- 17** María J. Andrade; Belén Peromingo; Mar Rodríguez; Alicia Rodríguez. Effect of cured meat product ingredients on the *Penicillium verrucosum* growth and ochratoxin A production. *Food Control*. 96, pp. 310 - 317. 2019. ISSN 0956-7135

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.09.014>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.258

Posición de publicación: 19

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 139

- 18** Narciza O. Arcanjo; María J. Andrade; Patricia Padilla; Alicia Rodríguez; Marta S. Madruga; Mario Estévez. Resveratrol protects *Lactobacillus reuteri* against H₂O₂ - induced oxidative stress and stimulates antioxidant defenses through upregulation of the dhaT gene. *Free Radical Biology and Medicine*. 135, pp. 38 - 45. 2019. ISSN 0891-5849

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.freeradbiomed.2019.02.023>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6,17

Posición de publicación: 41

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 297

- 19** Lucía da Cruz Cabral; Josué Delgado; María J. Andrade; Mar Rodríguez; Alicia Rodríguez. Detection of changes in mould cell wall stress-related gene expression by a novel reverse transcription real-time PCR method. *International Journal of Food Microbiology*. 275, pp. 17 - 23. 2018. ISSN 0168-1605

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2018.03.020>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.006

Posición de publicación: 16

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 135

- 20** Belén Peromingo; Félix Núñez; Alicia Rodríguez; Alberto Alía; María J. Andrade. Potential of yeasts isolated from dry-cured ham to control ochratoxin A production in meat models. *International Journal of Food Microbiology*. 268, pp. 73 - 80. 2018. ISSN 0168-1605

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2018.01.006>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



Posición de firma: 2

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.006

Posición de publicación: 16

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 135

- 21** Aida Lahmar; David Morcuende; María J. Andrade; Leila Chekir-Ghedira; Mario Estévez. Prolonging shelf life of lamb cutlets packed under high-oxygen modified atmosphere by spraying essential oils from North-African plants. *Meat Science*. 139, pp. 56 - 64. 2018. ISSN 0309-1740

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.01.015>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.483

Posición de publicación: 29

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 135

- 22** Belén Peromingo; Mar Rodríguez; Josué Delgado; María J. Andrade; Alicia Rodríguez. Gene expression as a good indicator of aflatoxin contamination in dry-cured ham. *Food Microbiology*. 67, pp. 31 - 40. 2017. ISSN 0740-0020

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2017.05.008>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.090

Posición de publicación: 9

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 133

- 23** Victoria Bernáldez; Juan J. Córdoba; María J. Andrade; Alberto Alía; Alicia Rodríguez. Selection of reference genes to quantify relative expression of ochratoxin A-related genes by *Penicillium nordicum* in dry-cured ham. *Food Microbiology*. 68, pp. 104 - 111. 2017. ISSN 0740-0020

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2017.07.001>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.090

Posición de publicación: 9

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 133

- 24** Alicia Rodríguez; Rubén Gordillo; María J. Andrade; Juan J. Córdoba; Mar Rodríguez. Development of an efficient real-time PCR assay to quantify enterotoxin-producing staphylococci in meat products. *Food Control*. 60, pp. 302 - 308. 2016. ISSN 0956-7135



DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.07.040>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.496

Posición de publicación: 12

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 130

- 25** Alberto Alía; María J. Andrade; Alicia Rodríguez; Mariana Reyes-Prieto; Victoria Bernáldez; Juan J. Córdoba. Identification and control of moulds responsible for black spot spoilage in dry-cured ham. *Meat Science*. 122, pp. 16 - 24. 2016. ISSN 0309-1740

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.07.007>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.126

Posición de publicación: 19

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 130

- 26** Alicia Rodríguez; Mar Rodríguez; María J. Andrade; Juan J. Córdoba. Detection of filamentous fungi in foods. *Current Opinion in Food Science*. 5, pp. 36 - 42. 2015. ISSN 2214-7993

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.cofs.2015.07.007>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 4

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.972

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

- 27** Alicia Rodríguez; Victoria Bernáldez; Mar Rodríguez; María J. Andrade; Félix Núñez; Juan J. Córdoba. Effect of selected protective cultures on ochratoxin A accumulation in dry-cured Iberian ham during its ripening process. *LWT-Food Science and Technology*. 60 - 2, pp. 923 - 928. 2015. ISSN 0023-6438

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2014.09.059>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.711

Posición de publicación: 23

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 125

- 28** Felix Núñez; María S. Lara; Belen Peromingo; Josue Delgado; Lourdes Sanchez-Montero; María J. Andrade. Selection and evaluation of *Debaryomyces hansenii* isolates as potential bioprotective agents against toxigenic penicillia in dry-fermented sausages. *Food Microbiology*. 46, pp. 114 - 120. 2015. ISSN 0740-0020

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2014.07.019>



Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.682

Posición de publicación: 12

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 125

- 29** María J. Andrade; Line Thorsen; Alicia Rodríguez; Juan J. Córdoba; Lene Jespersen. Inhibition of ochratoxigenic moulds by *Debaryomyces hansenii* strains for biopreservation of dry-cured meat products. *International Journal of Food Microbiology*. 170, pp. 70 - 77. 2014. ISSN 0168-1605

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2013.11.004>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.082

Posición de publicación: 12

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 123

- 30** María I. Luque; Juan J. Córdoba; Alicia Rodríguez; Félix Núñez; María J. Andrade. Development of a PCR protocol to detect ochratoxin A producing moulds in food products. *Food Control*. 29 - 1, pp. 270 - 278. 2013. ISSN 0956-7135

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.06.023>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.819

Posición de publicación: 17

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 123

- 31** María I. Luque; María J. Andrade; Alicia Rodríguez; Elena Bermúdez; Juan J. Córdoba. Development of a multiplex PCR method for the detection of patulin-, ochratoxin A- and aflatoxin-producing moulds in foods. *Food Analytical Methods*. 6 - 4, pp. 1113 - 1121. 2013. ISSN 1936-9751

DOI: <https://doi.org/10.1007/s12161-012-9516-1>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.802

Posición de publicación: 43

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 123

- 32** María J. Andrade; Elena Rodas; Ana Durbán; Andrés Moya; Juan J. Córdoba. Characterization and control of microbial black spot spoilage in dry-cured Iberian ham. *Food Control*. 23 - 1, pp. 128 - 136. 2012. ISSN 0956-7135
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.06.023>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.738
Posición de publicación: 18
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 124
- 33** María I. Luque; Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Alberto Martín; Juan J. Córdoba. Development of a PCR protocol to detect aflatoxigenic molds in food products. *Journal of Food Protection*. 75 - 1, pp. 85 - 94. 2012. ISSN 1944-9097
DOI: <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-11-268>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.832
Posición de publicación: 44
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 124
- 34** Alicia Rodríguez; Mar Rodríguez; María J. Andrade; Juan J. Córdoba. Development of a multiplex real-time PCR to quantify aflatoxin, ochratoxin A and patulin producing molds in foods. *International Journal of Food Microbiology*. 155 - 1-2, pp. 10 - 18. 2012. ISSN 0168-1605
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2012.01.007>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.425
Posición de publicación: 8
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 124
- 35** María I. Luque; María J. Andrade; Alicia Rodríguez; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba. Development of a protocol for efficient DNA extraction of patulin-producing molds from food for sensitive detection by PCR. *Food Analytical Methods*. 5 - 4, pp. 684 - 694. 2012. ISSN 1936-9751
DOI: <https://doi.org/10.1007/s12161-011-9298-x>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.969
Posición de publicación: 38
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 124



- 36** Alicia Rodríguez; Juan J. Córdoba; María L. Werning; María J. Andrade; Mar Rodríguez. Duplex real-time PCR method with internal amplification control for quantification of verrucosidin producing molds in dry-ripened foods. *International Journal of Food Microbiology*. 153 - 1-2, pp. 85 - 91. 2012. ISSN 0168-1605
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2011.10.020>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.425
Posición de publicación: 8
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 124
- 37** Javier-Germán Rodríguez-Carpena; David Morcuende; María J. Andrade; Petri Kylli; Mario Estévez. Avocado (*Persea americana* Mill.) phenolics, in vitro antioxidant and antimicrobial activities, and inhibition of lipid and protein oxidation in porcine patties. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 59 - 10, pp. 5625 - 5635. 2011. ISSN 0021-8561
DOI: <https://doi.org/10.1021/jf1048832>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.823
Posición de publicación: 14
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 128
- 38** Eva Casado; Juan J. Córdoba; María J. Andrade; Mar Rodríguez. Design of a method to evaluate yeasts to be used as starter cultures in dry-cured meat products. *Czech Journal of Food Sciences*. 29 - 5, pp. 463 - 470. 2011. ISSN 1212-1800
DOI: <https://doi.org/10.17221/41/2010-CJFS>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.522
Posición de publicación: 98
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 128
- 39** Rubén Gordillo; Juan J. Córdoba; María J. Andrade; María I. Luque; Mar Rodríguez. Development of PCR assays for detection of *Escherichia coli* O157:H7 in meat products. *Meat Science*. 88 - 4, pp. 767 - 773. 2011. ISSN 0309-1740
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2011.03.011>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



Índice de impacto: 2.275
Posición de publicación: 26

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 128

- 40** María I. Luque; Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Rubén Gordillo; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba. Development of a PCR protocol to detect patulin producing moulds in food products. Food Control. 22 - 12, pp. 1831 - 1838. 2011. ISSN 0956-7135

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.04.020>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 2.656

Posición de publicación: 15

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 128

- 41** Alicia Rodríguez; María I. Luque; María J. Andrade; Mar Rodríguez; Miguel A. Asensio; Juan J. Córdoba. Development of real-time PCR methods to quantify patulin-producing molds in food products. Food Microbiology. 28 - 6, pp. 1190 - 1199. 2011. ISSN 0740-0020

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2011.04.004>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.283

Posición de publicación: 10

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 128

- 42** María J. Andrade; Juan J. Córdoba; Eva Casado; María G. Córdoba; Mar Rodríguez. Effect of selected strains of Debaryomyces hansenii on the volatile compound production of dry fermented sausage "salchichón". Meat Science. 85 - 2, pp. 256 - 264. 2010. ISSN 0309-1740

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2010.01.009>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.62

Posición de publicación: 15

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 128

- 43** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Eva Casado; Juan J. Córdoba. Efficiency of mitochondrial DNA restriction analysis and RAPD-PCR to characterize yeasts growing on dry-cured Iberian ham at the different geographic areas of ripening. Meat Science. 84 - 3, pp. 377 - 383. 2010. ISSN 0309-1740

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2009.09.005>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 4

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.62

Posición de publicación: 15

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 128

- 44** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Eva Casado; Elena Bermúdez; Juan J. Córdoba. Differentiation of yeasts growing on dry-cured Iberian ham by mitochondrial DNA restriction analysis, RAPD-PCR and their volatile compounds production. Food Microbiology. 26 - 6, pp. 578 - 586. 2009. ISSN 0740-0020

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2009.03.014>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.22

Posición de publicación: 4

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 118

- 45** María J. Andrade; Juan J. Cordoba; Beatriz Sánchez; Eva M. Casado; Mar Rodriguez. Evaluation and selection of yeasts isolated from dry-cured Iberian ham by their volatile compound production. Food Chemistry. 113 - 2, pp. 457 - 463. 2009. ISSN 0308-8146

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.07.080>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.15

Posición de publicación: 6

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 118

- 46** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Beatriz Sánchez; Emilio Aranda; Juan J. Córdoba. DNA typing methods for differentiation of yeasts related to dry-cured meat products. International Journal of Food Microbiology. 107 - 1, pp. 48 - 58. 2006. ISSN 0168-1605

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2005.08.011>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.61

Posición de publicación: 4

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 96

- 47** María J. Benito; Mar Rodríguez; María G. Córdoba; María J. Andrade; Juan J. Córdoba. Effect of the fungal protease EPg222 on proteolysis and texture in the dry fermented sausage 'salchichón'. Journal of the Science of Food and Agriculture. 85 - 2, pp. 273 - 280. 2005. ISSN 1097-0010

DOI: <https://doi.org/10.1002/jsfa.1951>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Tipo de soporte: Revista



Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.996

Posición de publicación: 34

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 92

- 48** Pierre Sans; María J. Andrade; Sonia Ventanas; Jorge Ruiz. Quality characteristics of fresh meat from pigs of the Gascon breed. Food Science and Technology International. 10 - 1, pp. 29 - 34. 2004. ISSN 1082-0132

DOI: <https://doi.org/10.1177/1082013204041347>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.571

Posición de publicación: 51

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 92

- 49** Juan J. Córdoba; Elena Rodas; María del Mar García; Raquel Acosta; María J. Andrade; Mar Rodríguez. Influencia de las condiciones higiénicas de elaboración sobre la putrefacción profunda o "cala" del jamón curado. EUROCARNE. 174, pp. 68 - 72. 2009. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo de divulgación

Posición de firma: 6

Nº total de autores: 6

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

Autor de correspondencia: No

- 50** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba. Población de levaduras de jamón ibérico: caracterización, distribución e influencia en el aroma. EUROCARNE. 180, pp. 46 - 56. 2009. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo de divulgación

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 3

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

Autor de correspondencia: No

- 51** María J. Andrade; Eva Casado; Mar Rodríguez; Alberto Martín; Francisco Pérez; María G. Córdoba; Juan J. Córdoba. Selección y diferenciación de levaduras aisladas de jamón ibérico productoras de compuestos volátiles de interés. Alimentación, Equipos y Tecnología. 198, pp. 42 - 57. 2005. ISSN 0212-1689

Tipo de producción: Artículo de divulgación

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 7

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

Autor de correspondencia: No

- 52** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Ana I. Rodríguez; J.M. Ávila; María J. Sosa; Juan J. Córdoba. Caracterización fenotípica y por RAPD-PCR de levaduras aisladas durante el proceso de maduración de jamón ibérico. Alimentación, Equipos y Tecnología. 193, pp. 48 - 50. 2004. ISSN 0212-1689

Tipo de producción: Artículo de divulgación

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 6

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

Autor de correspondencia: No



- 53** María J. Andrade; Alicia Rodríguez; Juan J. Córdoba; Mar Rodríguez. Molecular detection and quantification of aflatoxin-producing molds. *Molecular Food Microbiology*. CRC Press, 2021. ISBN 978-0815359500
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 4
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: No
- 54** Alberto Alía; Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Juan J. Córdoba. Molecular mechanisms of *Listeria* stress responses. *Molecular Food Microbiology*. CRC Press, 2021. ISBN 978-0815359500
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 4
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: No
- 55** María J. Andrade; Elena Bermúdez; Alicia Rodríguez; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba. Aflatoxins. *Handbook of Foodborne Diseases*. pp. 911 - 924. CRC Press, 2019. ISBN 9781138036307
DOI: <https://doi.org/10.1201/b22030>
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 5
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: No
- 56** Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba. Real-time PCR for the detection of pathogens in meat and meat products. *Advanced Technologies for Meat Processing, Second Edition*. pp. 113 - 152. CRC PRESS, 2018. ISBN 9781498754590
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 4
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo
Autor de correspondencia: No
- 57** Alicia Rodríguez; Andrea Patriarca; Mar Rodríguez; María J. Andrade; Juan J. Córdoba. Alternaria. *Laboratory Models for Foodborne Infections*. pp. 441 - 454. CRC Press, 2017. ISBN 9781498721677
DOI: <https://doi.org/10.1201/9781315120089>
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 5
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: No
- 58** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Alicia Rodríguez; Juan J. Córdoba. Candida. *Laboratory Models for Foodborne Infections*. pp. 497 - 510. CRC Press, 2017. ISBN 9781498721677
DOI: <https://doi.org/10.1201/9781315120089>
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 4
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: No
- 59** Alicia Rodríguez; Juan J. Córdoba; Mar Rodríguez; María J. Andrade. Multiplex detection of toxigenic *Penicillium* species. *Mycotoxigenic fungi, Methods and Protocols*. pp. 293 - 309. SPRINGER SCIENCE+BUSINESS MEDIA LLC, 2017. ISBN 978-1-4939-6705-6
DOI: https://doi.org/10.1007/978-1-4939-6707-0_19
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 2
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**Nº total de autores:** 4**Autor de correspondencia:** No

- 60** Mar Rodríguez; Alicia Rodríguez; María J Andrade; Elena Bermúdez; Juan J. Córdoba. Staphylococcus. Laboratory Models for Foodborne Infections. pp. 209 - 221. CRC Press, 2017. ISBN 9781498721677

DOI: <https://doi.org/10.1201/9781315120089>**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Posición de firma:** 4**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro**Autor de correspondencia:** No**Nº total de autores:** 5

- 61** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba; Alicia Rodríguez. Targeting other mycotoxin biosynthetic genes. Mycotoxigenic fungi, Methods and Protocols. pp. 215 - 235. SPRINGER SCIENCE+BUSINESS MEDIA LLC, 2017. ISBN 978-1-4939-6705-6

DOI: https://doi.org/10.1007/978-1-4939-6707-0_14**Colección:** Methods in Molecular Biology**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Posición de firma:** 1**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro**Autor de correspondencia:** Si**Nº total de autores:** 4

- 62** Alicia Rodríguez; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba; María J. Andrade. Design of primers and probes for quantitative real-time PCR methods. PCR Primer Design. 1275, pp. 31 - 56. Springer International Publishing AG, 2015. ISBN 978-1-4939-2364-9

DOI: http://dx.doi.org/10.1007/978-1-4939-2365-6_3**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Posición de firma:** 2**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro**Autor de correspondencia:** Si**Nº total de autores:** 4

- 63** Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba. Detection of mycotoxin-producing molds and mycotoxins in foods. Microbial Food Safety and Preservation Techniques. pp. 191 - 214. CRC PRESS, 2014. ISBN 978-1-4665-9306-0

DOI: <http://dx.doi.org/10.1201/b17465>**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Posición de firma:** 3**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo**Autor de correspondencia:** No**Nº total de autores:** 4

- 64** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Elena Bermúdez; Félix Núñez; Miguel Á. Asensio; Juan J. Córdoba. Debaryomyces. Molecular detection of human fungal pathogens. pp. 569 - 580. Estados Unidos. Taylor & Francis LLC, 2011. ISBN 978-1439812402

DOI: <https://doi.org/10.1201/b11375>**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Posición de firma:** 1**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro**Autor de correspondencia:** No**Nº total de autores:** 6

- 65** Alicia Rodríguez; Mar Rodríguez; Rubén Gordillo; María J. Andrade; Juan J. Córdoba. Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la cuantificación de mohos productores de aflatoxinas, ocratoxina A y patulina en productos cárnicos. Productos Cárnicos para el siglo XXI. Seguros, nutritivos y saludables. pp. 95 - 101. Universidad de Extremadura. Servicio de Publicaciones., 2011. ISBN 978-84-7723-949-9

Tipo de producción: Capítulo de libro**Posición de firma:** 5**Tipo de soporte:** Libro

**Nº total de autores:** 5**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro**Autor de correspondencia:** No

- 66** Juan J. Córdoba; María J. Andrade; Elena Bermúdez; Félix Núñez; Miguel Á. Asensio; Mar Rodríguez. Debaryomyces. Molecular detection of foodborne pathogens. pp. 565 - 575. Taylor & Francis LLC, 2009. ISBN 978-1-4200-7643-1

Tipo de producción: Capítulo de libro**Posición de firma:** 3**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro**Autor de correspondencia:** No**Nº total de autores:** 6

- 67** Alberto Alía; María J. Andrade; Alicia Rodríguez; Victoria Bernáldez; Juan J. Córdoba. Caracterización y control de mohos productores de manchas negras en el jamón curado. EUROCARNE. 259, pp. 119 - 128. 2017. ISSN 1132-2675

Tipo de soporte: Revista**Posición de firma:** 3**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión**Autor de correspondencia:** No**Nº total de autores:** 5

- 68** Rubén Gordillo; Alicia Rodríguez; Victoria Bernáldez; Elena Bermúdez; Juan J. Córdoba; María J. Andrade; Mar Rodríguez. 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. 2014. ISSN 1132-2675

Tipo de soporte: Revista**Posición de firma:** 7**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión**Autor de correspondencia:** No**Nº total de autores:** 7

Trabajos presentados en jornadas, seminarios, talleres de trabajo y/o cursos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Aplicación de cultivos protectores en jamón curado como estrategia de control de la presencia de OTA

Nombre del evento: Webinar Control de Ocratoxina A en jamón curado**Fecha de celebración:** 05/11/2020**Entidad organizadora:** Asociación Nacional de Industrias de la Carne en España

- 2** **Título del trabajo:** Control de residuos químicos en alimentos de origen animal

Nombre del evento: Jornada de Difusión de la Actividad de los Grupos de Investigación del SECTI: Innovación en Control de Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal**Ciudad de celebración:** Cáceres, España**Fecha de celebración:** 13/06/2019**Entidad organizadora:** Oficina para la Innovación de Extremadura



Otras actividades de divulgación

- 1 Título del trabajo:** Colaboración en actividades de divulgación científica
Nombre del evento: La Noche Europea de los Investigadores
Tipo de evento: Ferias y exhibiciones
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 27/09/2019
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
- 2 Título del trabajo:** Colaboración en actividades de divulgación científica
Nombre del evento: La Noche de los Investigadores
Tipo de evento: Ferias y exhibiciones
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 30/09/2016
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
- 3 Título del trabajo:** Colaboración en actividades de divulgación científica
Nombre del evento: Noche de los Investigadores: personas para un futuro mejor
Tipo de evento: Ferias y exhibiciones
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 27/09/2013
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

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

Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1 Título del comité:** Comité Organizador del II Workshop MICOFOOD, Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación
Fecha de finalización: 06/09/2016
- 2 Título del comité:** Comité Organizador del VIII Congreso CYTA/CESIA
Fecha de finalización: 10/04/2015
- 3 Título del comité:** Asesor Científico del Servicio de Análisis e Innovación de Productos de Origen Animal (SiPA)
Entidad de afiliación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 04/05/2010

Otros méritos

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

- 1** **Entidad de realización:** University of Copenhagen **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Faculty of Life Sciences, Department of Food Science, Food Microbiology
Ciudad entidad realización: Frederiksberg, Dinamarca
Fecha de inicio-fin: 01/04/2012 - 31/07/2012 **Duración:** 4 meses
Entidad financiadora: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
Tareas contrastables: Selección de levaduras aisladas de productos cárnicos madurados y quesos con capacidad para controlar la contaminación de los alimentos por mohos toxigénicos.
- 2** **Entidad de realización:** University of Copenhagen **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Faculty of Life Sciences, Department of Food Science, Food Microbiology
Ciudad entidad realización: Frederiksberg, Dinamarca
Fecha de inicio-fin: 01/06/2011 - 30/11/2011 **Duración:** 6 meses
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
Tareas contrastables: Selección de cepas de *Debaryomyces hansenii* con actividad frente a mohos toxigénicos de interés en productos cárnicos madurados.

Ayudas y becas obtenidas

- 1** **Nombre de la ayuda:** Programa de estancias de movilidad en el extranjero "José Castillejo" para jóvenes doctores
Finalidad: Posdoctoral
Entidad concesionaria: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte
Importe de la ayuda: 10.400 €
Fecha de concesión: 01/04/2012 **Duración:** 4 meses
Fecha de finalización: 31/07/2012
Entidad de realización: University of Copenhagen
Facultad, instituto, centro: Faculty of Life Sciences, Department of Food Science, Food Microbiology
- 2** **Nombre de la ayuda:** Plan de Iniciación a la Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación de la Universidad de Extremadura, Acción IV: Ayuda estancias breves en centros de investigación
Finalidad: Posdoctoral
Entidad concesionaria: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Importe de la ayuda: 4.200 €
Fecha de concesión: 01/06/2011 **Duración:** 6 meses
Fecha de finalización: 30/11/2011
Entidad de realización: University of Copenhagen
Facultad, instituto, centro: Faculty of Life Sciences, Department of Food Science, Food Microbiology
- 3** **Nombre de la ayuda:** Beca Predoctoral de Formación del Personal Investigador
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: Junta de Extremadura



Fecha de concesión: 01/11/2002

Duración: 33 meses

Fecha de finalización: 02/08/2005

Entidad de realización: Universidad de Extremadura

Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

4 Nombre de la ayuda: Becas-colaboración en la Universidad de Extremadura

Finalidad: Beca de Colaboración

Entidad concesionaria: Junta de Extremadura

Fecha de concesión: 27/11/2000

Duración: 7 meses

Fecha de finalización: 30/06/2001

Entidad de realización: Universidad de Extremadura

Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

Premios, menciones y distinciones

1 Descripción: Premio a la Mejor Comunicación en Salud Pública

Entidad concesionaria: XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (SEM)

Fecha de concesión: 16/09/2016

2 Descripción: Premio al Mejor Póster

Entidad concesionaria: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Fecha de concesión: 22/09/2010

3 Descripción: Premio Extraordinario de Doctorado

Entidad concesionaria: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de concesión: 28/01/2010

Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 2

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad acreditante: Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora

Fecha de obtención: 01/04/2022

Resumen de otros méritos

1 Descripción del mérito: Editor Invitado, Revista Foods, Special Issue "Meat Quality and Safety and Microbial Analysis"

2 Descripción del mérito: Editor Invitado, Revista Frontiers in Microbiology, Research Topic "Industrial Perspectives of Food Biopreservation"

3 Descripción del mérito: Editor Invitado, Revista International Journal of Molecular Sciences, Special Issue "Genomic and Proteomic Approaches to Study the Mycotoxigenic Fungal Physiology in Foods"



- 4 Descripción del mérito:** Editor Invitado, Revista International Journal of Molecular Sciences, Special Issue "Mechanisms of Action of Antifungal Compounds/Agents in Food and Food Matrices"
- 5 Descripción del mérito:** Publicación de 19 secuencias de genes microbianos en la base de datos GenBank
Entidad acreditante: National Center for Biotechnology Information
- 6 Descripción del mérito:** Revisora de artículos en revistas científicas con índice de impacto (JCR)