



**María José Benito Bernáldez**

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 04/05/2022

**v 1.4.3**

fc551d4a7fa7d0b646c9344f2dedcb67

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

## Resumen libre del currículum

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

**Actividad investigadora:** La Dra. Maria José Benito Bernáldez, tiene una trayectoria Investigadora de doce años. Su labor investigadora comenzó en 1996 como alumna interna en Tecnología de los Alimentos de la UEX. En 1999 defendió su tesis de licenciatura. A principios de este año consiguió la beca FPI del MEC para la realización de la tesis doctoral. A partir de aquí comenzó a desarrollar sus líneas de investigación con una línea prioritaria de Estudios de aspectos tecnológicos y sanitarios para la mejora de las cualidades de los productos cárnicos. Estos estudios formaron parte de sus tesis doctoral que culminó en el año 2002 con sobresaliente Cum Laude y merecedora del premio extraordinario de doctorado.

Durante este tiempo ha participado en diferentes proyectos de investigación nacionales, regionales y europeos . Sus investigaciones más importantes han conducido a la Transferencia de los Resultados a la industria varios CONVENIOS con empresas.

Los resultados obtenidos han sido publicados en numerosas revistas Internacionales (Con JCR 70; H-index: 23; total citations: 1607) de elevado índice de Impacto, en las que cabe destacar que su mayoría son en Q1. También tiene contribuciones en revistas científicas no indexadas con índice de calidad y capítulos de libro. Durante su periodo predoctoral y postdoctoral, ha realizado varias estancias en Centros de gran Prestigio Internacional como la Universidad de Cornell en Nueva York (USA), durante 3 meses dentro de su periodo predoctoral y obteniendo una publicación del trabajo allí realizado; en el Departamento de Biotechnology de Roche Vitamins en Suiza actualmente DSM Nutricional Products, durante 4 meses de su periodo postdoctoral y obteniendo otra publicación aún en revisión; y con la beca postdoctoral del Ministerio de Educación y Ciencia para sus Estudios en la Universidad de Nottingham (Inglaterra), durante 18 meses, en los cuales logró la clonación de la proteasa EPg222 y su expresión en Pichia (también publicado), y además colaboró como investigador principal en un convenio con una empresa multinacional para la expresión de una esterasa de interés en la producción de los alimentos (quesos).

Finalmente, presenta contribuciones a numerosos congresos, en su mayoría nacionales pero también internacionales, en los que participa como ponente, con comunicaciones orales y comunicaciones tipo póster.

En cuanto a su **actividad Docente**, desde el año 2000 ejerce como profesora en la Escuela de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Extremadura, con 16 años de docencia reglada en la licenciatura de Ciencia y Tecnología de los alimentos, postgrados oficiales y programas de doctorado. Participa en programas de doctorado y postgrados oficiales. Además ha dirigido 5 Tesis Doctorales y varios trabajos fin de grado, máster, tesinas y DEAS.



## Indicadores generales de calidad de la producción científica

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

3 SEXENIOS DE INVESTIGACIÓN por el Ministerio de Educación, tramos 1999-2004 / 2005-2010/ 2011-2016

Número de tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años: cinco tesis doctorales dirigidas en los últimos diez años

Índice h, publicaciones totales en JCR, Citas totales:

Índice H 23

Nº de publicaciones totales con JCR: 70

Nº total de citas 1488

**María José Benito Bernáldez**

Apellidos: **Benito Bernáldez**  
 Nombre: **María José**  
 DNI: **xxxxxxx-**  
 ORCID: **0000-0001-8432-8035**  
 ScopusID: **35315298600**  
 ResearcherID: **AAY-6942-2021**  
 Fecha de nacimiento: **15/05/1975**  
 Sexo: **Mujer**  
 Teléfono fijo: **(0034) 924286200 - 86270**  
 Fax: **(0034) 924286201**  
 Correo electrónico: **mjbenito@unex.es**

**Situación profesional actual**

**Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura  
**Departamento:** Producción animal y ciencia de los alimentos, Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad  
**Fecha de inicio:** 26/03/2010  
**Modalidad de contrato:** Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Primaria (Cód. Unesco):** 330900 - Tecnología de los alimentos  
**Secundaria (Cód. Unesco):** 330915 - Higiene de los alimentos  
**Funciones desempeñadas:** Docencia e Investigación  
**Identificar palabras clave:** Tecnología de alimentos

**Cargos y actividades desempeñados con anterioridad**

	<b>Entidad empleadora</b>	<b>Categoría profesional</b>	<b>Fecha de inicio</b>
<b>1</b>	Universidad de Extremadura	Profesor Contratado Doctor	01/03/2006
<b>2</b>	Universidad de Extremadura	Profesor Asociado a tiempo completo tipo 3	30/07/2004
<b>3</b>	Universidad de Extremadura	Profesor Asociado a tiempo completo	28/02/2000
<b>4</b>	Universidad de Extremadura	Becario de FPI del Ministerio de Educación y Cultura	01/01/1999

- 1** **Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Categoría profesional:** Profesor Contratado Doctor  
**Fecha de inicio-fin:** 01/03/2006 - 25/03/2010 **Duración:** 4 años
- 2** **Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Categoría profesional:** Profesor Asociado a tiempo completo tipo 3



**Fecha de inicio-fin:** 30/07/2004 - 01/03/2006

**Duración:** 2 años

**3 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

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

**Fecha de inicio-fin:** 28/02/2000 - 30/07/2004

**Duración:** 4 años

**4 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Categoría profesional:** Becario de FPI del Ministerio de Educación y Cultura

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1999 - 27/02/2000

**Duración:** 1 año



## 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:** Licenciatura en Veterinaria

**Entidad de titulación:** Facultad de Veterinaria.  
Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de titulación:** 14/10/1998

### Doctorados

**Programa de doctorado:** Doctora por la Universidad de Extremadura

**Entidad de titulación:** Facultad de Veterinaria.  
Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de titulación:** 13/09/2002

### Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Inglés		B1	B1	B1	B1

## Actividad docente

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

- Título del trabajo:** Utilización de diferentes variedades de tomate para la elaboración de tomate concentrado saludable

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Alumno/a:** MIGUEL DOMÍNGUEZ SÁNCHEZ

**Calificación obtenida:** 9

**Fecha de defensa:** 24/11/2020
- Título del trabajo:** Caracterización de la microbiota de queso serpa y selección de cepas nativas con aptitud probiótica y actividad antimicrobiana

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Alumno/a:** María Teresa Goncalves Dos Santos



**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude

**Fecha de defensa:** 02/10/2020

- 3 Título del trabajo:** Compuestos bioactivos en extractos de plantas aromáticas y medicinales y su uso en alimentos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** ALFREDO ARROYO GALLARDO  
**Calificación obtenida:** 7  
**Fecha de defensa:** 17/09/2020
- 4 Título del trabajo:** Evaluación del efecto de plantas aromáticas y medicinales sobre el desarrollo de mohos toxigénicos habituales en alimentos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** MARÍA GUTIÉRREZ ESTEBAN  
**Calificación obtenida:** Matricula de honor 9.5  
**Fecha de defensa:** 17/09/2020
- 5 Título del trabajo:** Estrategias de adaptación de mohos frecuentemente encontrados en alimentos frente a compuestos antifúngicos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** FÁTIMA CORREA JIMÉNEZ  
**Calificación obtenida:** 9.00  
**Fecha de defensa:** 16/09/2020
- 6 Título del trabajo:** Evaluación de compuestos Geosmina y 2-Metilisoborneol en trucha arco iris de acuicultura criada en estanques con agua recirculada y con agua de la cuenca del río  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** LAURA MÉNDEZ GRANO DE ORO  
**Calificación obtenida:** 9  
**Fecha de defensa:** 17/07/2020
- 7 Título del trabajo:** Diseño de un producto innovador obtenido de subproductos del tomate  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** MARÍA GARCÍA GALLEGO  
**Calificación obtenida:** 9  
**Fecha de defensa:** 26/11/2019
- 8 Título del trabajo:** Extracción de compuestos bioactivos con fluido supercrítico (EFS) para su uso en la industria  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** ALBERTO FERMÍN DE PERALTA HERNÁNDEZ  
**Calificación obtenida:** 9.5  
**Fecha de defensa:** 26/11/2019



- 9** **Título del trabajo:** Aptitud tecnológica de aislados de levadura para el proceso de maduración de quesos tipo "torta"  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** MARÍA DEL MAR MARTÍN-MORA PARRA  
**Calificación obtenida:** 9.5  
**Fecha de defensa:** 15/07/2019
- 10** **Título del trabajo:** Estudio del efecto de la congelación durante la elaboración de Torta del Casar para el control de microorganismos patógenos alterantes  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** MARÍA JOSÉ DELGADO BORREGO  
**Calificación obtenida:** 9  
**Fecha de defensa:** 15/07/2019
- 11** **Título del trabajo:** Microbioma y Alimentación Funcional.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** LUCÍA DÍAZ-RIPOLL MARZOL  
**Calificación obtenida:** 9.5  
**Fecha de defensa:** 12/02/2019
- 12** **Título del trabajo:** PRINCIPALES ENTEROBACTERIAS EN LA MADURACIÓN DE QUESOS DE PASTA BLANDA EN EXTREMADURA  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** LUCÍA León Silva  
**Calificación obtenida:** 10  
**Fecha de defensa:** 16/07/2018
- 13** **Título del trabajo:** SELECCIÓN DE LEVADURAS CON PROPIEDADES PROBIÓTICAS PARA SU APLICACIÓN EN QUESOS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** María de los Ángeles Guerra Villa  
**Fecha de defensa:** 16/07/2018
- 14** **Título del trabajo:** Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano en Europa en los últimos años: situación actual, medidas para su prevención y control  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Isabel Gómez González  
**Calificación obtenida:** 9.5  
**Fecha de defensa:** 12/07/2018
- 15** **Título del trabajo:** ALTERACIONES DE ORIGEN MICROBIANO EN QUESOS TRADICIONALES: MICROORGANISMOS ALTERANTES  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Carmen Barragán Espinal





**Fecha de defensa:** 18/06/2018

- 16 Título del trabajo:** Estudio de la población de levaduras en quesos de pasta blanda de Extremadura  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Cristina Sahelices Garrido-Lestache  
**Fecha de defensa:** 18/06/2018
- 17 Título del trabajo:** Propiedades funcionales del tomate. Innovación y nuevos alimentos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Carmen Sánchez Pintado  
**Calificación obtenida:** 9  
**Fecha de defensa:** 16/06/2018
- 18 Título del trabajo:** Desarrollo de alimentos probióticos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** LAURA MÉNDEZ GRANO DE ORO  
**Fecha de defensa:** 15/02/2018
- 19 Título del trabajo:** Avances en la detección y control de microorganismos en los alimentos: comparación de las técnicas de secuenciación para la detección de microorganismos en alimentos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** RAFAEL JUAN TORRES FERNÁNDEZ DE SORIA  
**Fecha de defensa:** 20/11/2017
- 20 Título del trabajo:** Población microbiana de quesos tradicionales de pasta blanda de Extremadura y Portugal: microorganismos beneficiosos, alterantes y patógenos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** RUARÍA LÓPEZ ROMERO  
**Calificación obtenida:** 9.00  
**Fecha de defensa:** 20/11/2017
- 21 Título del trabajo:** Diseño e implantación de un sistema de seguridad alimentaria en una almazara  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** MARÍA PRADO ALVAREZ REY  
**Fecha de defensa:** 24/11/2016
- 22 Título del trabajo:** Identificación de la población de levaduras de diferentes productores de quesos serpa portugueses  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** MARÍA LEANDRO RODRÍGUEZ  
**Calificación obtenida:** M. HONOR 9.00  
**Fecha de defensa:** 14/09/2016



- 23** **Título del trabajo:** Selección de bacterias ácido lácticas con propiedades probióticas para su aplicación en quesos portugueses  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** CRISTINA GONZÁLEZ HERNÁNDEZ  
**Calificación obtenida:** 9  
**Fecha de defensa:** 15/07/2016
- 24** **Título del trabajo:** Evaluación de peligros microbiológicos en quesos portugueses  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de grado  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** CRISTINA MILLÁN YUBERO  
**Calificación obtenida:** 8,5 (Notable)  
**Fecha de defensa:** 15/06/2016
- 25** **Título del trabajo:** Evaluación de peligros microbiológicos en quesos portugueses  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de grado  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** CRISTINA MILLÁN YUBERO  
**Calificación obtenida:** 8,5 (Notable)  
**Fecha de defensa:** 15/06/2016
- 26** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EN CARNE DE CABRITO DE LAS RAZAS ESPAÑOLAS DEL GUADARRAMA Y PAYOYA ALIMENTADO CON DIFERENTE SISTEMA DE PRODUCCIÓN/ LECHE NATURAL Y ARTIFICIAL  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de grado  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** ELENA MAESSO FERRE  
**Calificación obtenida:** 8 (Notable)  
**Fecha de defensa:** 11/02/2016
- 27** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EN CARNE DE CABRITO DE LAS RAZAS ESPAÑOLAS DEL GUADARRAMA Y PAYOYA ALIMENTADO CON DIFERENTE SISTEMA DE PRODUCCIÓN/ LECHE NATURAL Y ARTIFICIAL  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de grado  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** ELENA MAESSO FERRE  
**Calificación obtenida:** 8 (Notable)  
**Fecha de defensa:** 11/02/2016
- 28** **Título del trabajo:** Estrategias para el desarrollo de un nuevo producto cárnico fermentado de cerdo ibérico con compuestos nitrogenados bioactivos mediante la inoculación de microorganismos seleccionados y la enzima EPg222  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS. Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Margarita Fernández García  
**Fecha de defensa:** 04/02/2016
- 29** **Título del trabajo:** EVOLUCIÓN DE LA MICROFLORA DURANTE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE FERTILIZANTES ORGÁNICOS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de máster



**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** LETICIA GAMITO BOLAÑOS  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 23/09/2015

- 30 Título del trabajo:** EVOLUCIÓN DE LA MICROFLORA DURANTE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE FERTILIZANTES ORGÁNICOS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** LETICIA GAMITO BOLAÑOS  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 23/09/2015
- 31 Título del trabajo:** APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA PARA SU USO EN LA PROLONGACIÓN DE LA VIDA ÚTIL EN PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de grado  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** FÁTIMA UGALDE VILLANUEVA  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor  
**Fecha de defensa:** 15/09/2015
- 32 Título del trabajo:** APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA PARA SU USO EN LA PROLONGACIÓN DE LA VIDA ÚTIL EN PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de grado  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** FÁTIMA UGALDE VILLANUEVA  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor  
**Fecha de defensa:** 15/09/2015
- 33 Título del trabajo:** Estudio de indicadores de calidad en carne de cabrito de la raza Verata.  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura. **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** María Inmaculada Porro Domínguez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente por unanimidad  
**Fecha de defensa:** 22/07/2015
- 34 Título del trabajo:** Estudio de indicadores de calidad en carne de cabrito de la raza Verata.  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura. **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** María Inmaculada Porro Domínguez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente por unanimidad  
**Fecha de defensa:** 22/07/2015
- 35 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS EN NUEVAS VARIEDADES DE CACAHUETES  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de grado  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** ADRIANA BERNÁLDEZ MUNICIO  
**Calificación obtenida:** 9.5  
**Fecha de defensa:** 14/07/2015



- 36** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS EN NUEVAS VARIEDADES DE CACAHUETES  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de grado  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** ADRIANA BERNÁLDEZ MUNICIO  
**Calificación obtenida:** 9.5  
**Fecha de defensa:** 14/07/2015
- 37** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS DURANTE LA VIDA ÚTIL DE HIGOS PARA CONSUMO EN FRESCO Y EN SECO  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de grado  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** ALMUDENA VÁZQUEZ MERCHÁN  
**Calificación obtenida:** 8  
**Fecha de defensa:** 16/07/2014
- 38** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS DURANTE LA VIDA ÚTIL DE HIGOS PARA CONSUMO EN FRESCO Y EN SECO  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de grado  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** ALMUDENA VÁZQUEZ MERCHÁN  
**Calificación obtenida:** 8  
**Fecha de defensa:** 16/07/2014
- 39** **Título del trabajo:** DISEÑO DE UN SISTEMA APPCC EN UNA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE MANZANAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS Y LISTAS PARA EL CONSUMO ALUMNO: Centro: ,  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de máster  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Fernando Del Pozo Vázquez  
**Calificación obtenida:** Notable 7  
**Fecha de defensa:** 01/07/2013
- 40** **Título del trabajo:** DISEÑO DE UN SISTEMA APPCC EN UNA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE MANZANAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS Y LISTAS PARA EL CONSUMO ALUMNO: Centro: ,  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de máster  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Fernando Del Pozo Vázquez  
**Calificación obtenida:** Notable 7  
**Fecha de defensa:** 01/07/2013
- 41** **Título del trabajo:** Caracterización del cardo (*Cynara cardunculus*, L) para su uso como cuajo vegetal en el proceso de elaboración de la Torta del Casar  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS. Universidad DE EXTREMADURA  
**Alumno/a:** ELENA ORDIALES REY  
**Fecha de defensa:** 25/01/2013
- 42** **Título del trabajo:** Caracterización del cardo (*Cynara cardunculus*, L) para su uso como cuajo vegetal en el proceso de elaboración de la Torta del Casar  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral



**Entidad de realización:** ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS. Universidad DE EXTREMADURA  
**Alumno/a:** ELENA ORDIALES REY  
**Fecha de defensa:** 25/01/2013

- 43 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE LOS PÉPTIDOS GENERADOS CON DIFERENTES CUAJOS DE CYNARA CARDUNCULUS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de máster  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** José Manuel Requesón Sánchez  
**Calificación obtenida:** Notable 8,5  
**Fecha de defensa:** 01/10/2012
- 44 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE LOS PÉPTIDOS GENERADOS CON DIFERENTES CUAJOS DE CYNARA CARDUNCULUS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de máster  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** José Manuel Requesón Sánchez  
**Calificación obtenida:** Notable 8,5  
**Fecha de defensa:** 01/10/2012
- 45 Título del trabajo:** Detección de bacterias ácido-lácticas en aceitunas mediante perfiles de hidratos de carbono y ELISA  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de máster  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Parra Moreno, Rosa María  
**Calificación obtenida:** 6 aprobado  
**Fecha de defensa:** 03/10/2011
- 46 Título del trabajo:** Detección de bacterias ácido-lácticas en aceitunas mediante perfiles de hidratos de carbono y ELISA  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de máster  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Parra Moreno, Rosa María  
**Calificación obtenida:** 6 aprobado  
**Fecha de defensa:** 03/10/2011
- 47 Título del trabajo:** Bases moleculares de la inhibición de lipoxigenasa por xantohumol ALUMNO: Centro: ,  
**Tipo de proyecto:** Trabajos fin de máster  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Díaz García, Juan José  
**Calificación obtenida:** 9 Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 03/10/2011
- 48 Título del trabajo:** Bases moleculares de la inhibición de lipoxigenasa por xantohumol ALUMNO: Centro: ,  
**Tipo de proyecto:** Trabajos fin de máster  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Díaz García, Juan José  
**Calificación obtenida:** 9 Sobresaliente



**Fecha de defensa:** 03/10/2011

- 49 Título del trabajo:** Estudio de la capacidad antihipertensora y antimicrobiana de péptidos generados por enzimas proteolítico de origen vegetal  
**Tipo de proyecto:** Trabajos fin de máster  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Montero de Espinosa, M<sup>a</sup> Carmen  
**Calificación obtenida:** 9 Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 03/10/2011
- 50 Título del trabajo:** Estudio de la capacidad antihipertensora y antimicrobiana de péptidos generados por enzimas proteolítico de origen vegetal  
**Tipo de proyecto:** Trabajos fin de máster  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Montero de Espinosa, M<sup>a</sup> Carmen  
**Calificación obtenida:** 9 Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 03/10/2011
- 51 Título del trabajo:** PRODUCCIÓN ENZIMÁTICA DE HIDROLIZADOS PROTEICOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ACEITERA, HARINAS DE SOJA Y COLZA, PARA SER USADOS COMO ABONO  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** GONZALO AMARO BLANCO  
**Fecha de defensa:** 27/09/2011  
**Tipo de entidad:** Universidad
- 52 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y SENSORIALES, DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS EXTREMEÑOS, ELABORADOS CON CULTIVOS INICIADORES AUTÓCTONOS Y LA PROTEASA EPG 222  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS Universida de Extremadura  
**Alumno/a:** ROCÍO CASQUETE PALENCIA  
**Fecha de defensa:** 15/07/2011
- 53 Título del trabajo:** Evolución de microorganismos en las cerezas tipo picotas durante el almacenamiento en atmósferas controladas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Villalobos Rivera, M<sup>a</sup> Carmen  
**Calificación obtenida:** 9,5 Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 13/07/2011  
**Tipo de entidad:** Universidad
- 54 Título del trabajo:** Evolución de microorganismos en las cerezas tipo picotas durante el almacenamiento en atmósferas controladas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Villalobos Rivera, M<sup>a</sup> Carmen  
**Calificación obtenida:** 9,5 Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 13/07/2011  
**Tipo de entidad:** Universidad





- 55** **Título del trabajo:** Estudio de la vida útil de cerezas tipo picota tradicionalmente cultivadas en el valle del jerte  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura.  
**Alumno/a:** María del Carmen Villalobos Rivera  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente por unanimidad  
**Fecha de defensa:** 04/03/2011
- 56** **Título del trabajo:** Estudio de la vida útil de cerezas tipo picota tradicionalmente cultivadas en el valle del jerte  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura.  
**Alumno/a:** María del Carmen Villalobos Rivera  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente por unanimidad  
**Fecha de defensa:** 04/03/2011
- 57** **Título del trabajo:** Diseño de un sistema de Gestión de Calidad en una industria panadera  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de máster  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Leonardo Ionel Torcea  
**Calificación obtenida:** Notable 8.  
**Fecha de defensa:** 27/09/2010
- 58** **Título del trabajo:** Diseño de un sistema de Gestión de Calidad en una industria panadera  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de máster  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Leonardo Ionel Torcea  
**Calificación obtenida:** Notable 8.  
**Fecha de defensa:** 27/09/2010
- 59** **Título del trabajo:** SELECCIÓN DE MICROORGANISMOS PROBIÓTICOS PARA SU IMPLANTACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS CRUDOS CURADOS DE CERDO IBÉRICO  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Santiago Ruiz-Moyano Seco De Herrera  
**Fecha de defensa:** 09/07/2009
- 60** **Título del trabajo:** PUESTA A PUNTO DE UN MÉTODO PARA LA CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES DE CEBOLLA CON DIFERENTE VALOR TECNOLÓGICO  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingenierías agrarias. Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** GUSTAVO GALLARDO BRONCANO  
**Fecha de defensa:** 02/07/2009
- 61** **Título del trabajo:** Obtención del Diploma de Estudios Avanzados  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura.  
**Alumno/a:** Rocío Casquete  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 15/12/2008



- 62** **Título del trabajo:** Obtención del Diploma de Estudios Avanzados  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura.  
**Alumno/a:** Rocío Casquete  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 15/12/2008
- 63** **Título del trabajo:** "Caracterización de las especies de cardo para su uso como cuajo vegetal en el proceso de elaboración de la torta del casar mediante técnicas de biología molecular" Alumno: Margarita Fernández García  
**Centro:** Escuela de Ingenierías agrarias,  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** de Extremadura.  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente por unanimidad  
**Fecha de defensa:** 30/04/2008
- 64** **Título del trabajo:** "Sobreexpresión en E.coli y purificación de una proteasa para su adición durante el procesado de los productos cárnicos"  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura.  
**Alumno/a:** Fernando Rodríguez Domínguez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 31/03/2006
- 65** **Título del trabajo:** "Sobreexpresión en E.coli y purificación de una proteasa para su adición durante el procesado de los productos cárnicos"  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura.  
**Alumno/a:** Fernando Rodríguez Domínguez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 31/03/2006
- 66** **Título del trabajo:** "Relación entre parámetros microbiológicos y fisico-químicos en jamones ibéricos con diferente grado de alteración"  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura.  
**Alumno/a:** Herminia González Moreno  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 01/06/2005
- 67** **Título del trabajo:** "Relación entre parámetros microbiológicos y fisico-químicos en jamones ibéricos con diferente grado de alteración"  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura.  
**Alumno/a:** Herminia González Moreno  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 01/06/2005
- 68** **Título del trabajo:** "Detección e identificación rápida de micrococáceas y bacterias lácticas aisladas de embutidos mediante perfil de proteínas"  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura.





**Alumno/a:** Manuel Joaquín Serradilla Sánchez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 01/02/2005

- 69** **Título del trabajo:** "Detección e identificación rápida de micrococáceas y bacterias lácticas aisladas de embutidos mediante perfil de proteínas"  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura.  
**Alumno/a:** Manuel Joaquín Serradilla Sánchez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 01/02/2005
- 70** **Título del trabajo:** Obtención del Diploma de Estudios Avanzados  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universida de Extremadura.  
**Alumno/a:** Manuel Joaquín Serradilla Sánchez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 22/11/2004
- 71** **Título del trabajo:** Obtención del Diploma de Estudios Avanzados  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universida de Extremadura.  
**Alumno/a:** Manuel Joaquín Serradilla Sánchez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 22/11/2004

## Experiencia científica y tecnológica

### Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

- 1** **Nombre del grupo:** Instituto de Investigación de Recursos Agrarios INURA  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** María de Guía Córdoba Ramos  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Extremadura
- 2** **Nombre del grupo:** "CALIDAD Y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS"  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** María de Guía Córdoba Ramos  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Extremadura



## Actividad científica o tecnológica

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

**1** **Nombre del proyecto:** Aplicación de metabolitos de levaduras nanoencapsuladas para mejorar los aromas en vinos”

**Identificar palabras clave:** Productos de origen vegetal

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Entidad/es financiadora/s:**

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

**Cód. según financiadora:** (ID-20170106) (Ref. 157/17).

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2017 - 01/01/2023

**Cuantía total:** 5.000 €

**Cuantía subproyecto:** 5.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**2** **Nombre del proyecto:** Bioshelf-Life: Técnica de protección biomolecular en conservación de frutas CDTI

**Identificar palabras clave:** Productos de origen vegetal

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Entidad/es financiadora/s:**

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

**Cód. según financiadora:** (ID-20170102) (Ref. 156/17)

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2017 - 01/01/2023

**Cuantía total:** 5.000 €

**Cuantía subproyecto:** 5.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**3** **Nombre del proyecto:** BCAs y VOCs como herramientas para el biocontrol y la predicción de la alteración fúngica en frutas

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alejandro Hernández León

**Nº de investigadores/as:** 12

**Entidad/es financiadora/s:**

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

**Cód. según financiadora:** RTI2018-096882-B- 100

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2019 - 31/12/2022

**Cuantía total:** 114.224 €

**Cuantía subproyecto:** 0 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**4** **Nombre del proyecto:** Estandarización Microbiológica Del Scoby Y Del Procesado Industrial De La Kombucha Mediante Tecnologías Ómicas

**Identificar palabras clave:** Industria agroalimentaria



**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** SANTIAGO RUIZ MOYANO

**Entidad/es financiadora/s:**

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

**Cód. según financiadora:** (IDI-20190268). (Ref. 325/19).

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2019 - 01/01/2022

**Cuantía total:** 5.000 €

**Cuantía subproyecto:** 5.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**5 Nombre del proyecto:** Métodos combinados y tecnologías de obstáculos para la eliminación de micotoxinas en la elaboración de higo seco

**Identificar palabras clave:** Productos de origen vegetal

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Entidad/es financiadora/s:**

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

**Cód. según financiadora:** (IDI-20180983). (Ref. 286/19).

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2019 - 01/01/2022

**Cuantía total:** 5.000 €

**Cuantía subproyecto:** 5.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**6 Nombre del proyecto:** REVITALIZING MUL TIFUNCT/ONAL MEDITERRANEAN AGROSILVOPASTORAL SYSTEMS USING DYNAMIC ANO PROFITABLE OPERATIONAL PRACTICES

**Identificar palabras clave:** Explotación agrícola de la tierra

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

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

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

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

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Benito Bernáldez M. J.

**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Europea - Madrid

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

**Ciudad entidad financiadora:** Bruselas, Région de Bruxelles-Capitale

**Tipo de participación:** Otros

**Cód. según financiadora:** LIFE16 ENV/ES/000276

**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2017 - 29/10/2021

**Duración:** 4 años - 48 meses - 1440 días

**Cuantía total:** 2.209.203 €

**Cuantía subproyecto:** 2.209.203 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**Aportación del solicitante:** Subdirección o subcoordinación del proyecto

**7 Nombre del proyecto:** Estrategias microbiológicas para el control de agentes patógenos en la torta del Casar

**Identificar palabras clave:** Industria agroalimentaria; Productos de origen vegetal

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María José Benito Bernáldez

**Entidad/es financiadora/s:**

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

**Cód. según financiadora:** (IDI-20180265). (Ref. 026/19).**Fecha de inicio-fin:** 15/01/2019 - 28/04/2021**Cuantía total:** 30.000 €**Cuantía subproyecto:** 30.000 €**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 8 Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevas estrategias agroalimentarias para procesado de tomate más saludable TOMAVIT

**Identificar palabras clave:** Producción vegetal**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María José Benito Bernáldez**Entidad/es financiadora/s:**

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI

**Cód. según financiadora:** (Ref. 176/19)**Fecha de inicio-fin:** 12/03/2019 - 11/03/2021**Cuantía total:** 20.000 €**Cuantía subproyecto:** 20.000 €**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 9 Nombre del proyecto:** "REDUCCIÓN DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS PROCESADOS COLOR

**Identificar palabras clave:** Agricultura**Identificar palabras clave:** Producción vegetal**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** F. Pérez Nevado**Entidad/es financiadora/s:**

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI

**Cód. según financiadora:** (Ref. 175/19)**Fecha de inicio-fin:** 12/03/2019 - 11/03/2021**Cuantía total:** 9.000 €**Cuantía subproyecto:** 9.000 €**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 10 Nombre del proyecto:** Incremento de la Fracción de Sólidos Solubles en Tomate para industria mediante señalizadores metabólicos

**Identificar palabras clave:** Productos de origen vegetal**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guía Córdoba Ramos**Entidad/es financiadora/s:**

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

**Cód. según financiadora:** (IDI-20180393) (Ref. 350/18).**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2018 - 01/01/2021**Cuantía total:** 5.000 €**Cuantía subproyecto:** 5.000 €**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

- 11 Nombre del proyecto:** Nueva alimentación Simbiótica en ovino, de cepas autóctonas para producción quesera

**Identificar palabras clave:** Productos de origen vegetal



**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Entidad/es financiadora/s:**

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

**Cód. según financiadora:** (IDI-20180700). (Ref. 353/18).

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2018 - 01/01/2021

**Cuantía total:** 5.000 €

**Cuantía subproyecto:** 5.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

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

**Identificar palabras clave:** Productos de origen vegetal

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Entidad/es financiadora/s:**

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

**Cód. según financiadora:** (IDI-20180709). (Ref. 349/18).

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2018 - 01/01/2021

**Cuantía total:** 5.000 €

**Cuantía subproyecto:** 5.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**13 Nombre del proyecto:** LABORATORIO DE TÉCNICAS DE ANÁLISIS NO DESTRUCTIVAS

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 27

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA INNOVACION Y UNIVERSIDADES

**Cód. según financiadora:** EQC2019-005822-P

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2019 - 31/12/2020

**Cuantía total:** 355.007,56 €

**Cuantía subproyecto:** 0 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**14 Nombre del proyecto:** Gestión integral del proceso productivo del higo seco que asegure un producto de máxima calidad higiénico- sanitaria.

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Maria de Guia Córdoba Ramos

**Nº de investigadores/as:** 9

**Entidad/es financiadora/s:**

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

**Cód. según financiadora:** RTA2017-00032-C02-02

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2018 - 31/12/2020

**Cuantía total:** 85.746 €

**Cuantía subproyecto:** 0 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial



**15 Nombre del proyecto:** EIT FOOD RIS CONSUMER ENGAGEMENT LABS (KAVA Nº 19153). PROYECTO DENTRO DE LA EIT FOOD (INSTITUTO EUROPEO DE INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA (EIT). ORGANISMO DE LA UNIÓN EUROPEA.

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

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

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

**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

EIT FOOD CLC SOUTH S.L. (U)

**Cód. según financiadora:** KAVA Nº 19153 REFERENCIA UEX: 214/19

**Fecha de inicio-fin:** 08/05/2019 - 30/06/2020

**Cuantía total:** 5.785,12 €

**Cuantía subproyecto:** 5.785,12 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**16 Nombre del proyecto:** EIT Food RIS Consumer Engagement Labs activity

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

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

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María José Benito Bernáldez; M. G. Córdoba Ramos

**Entidad/es financiadora/s:**

Instituto Europeo de Innovación y Tecnología (EIT)

**Cód. según financiadora:** EIT (Ref. 214/19)

**Fecha de inicio-fin:** 08/05/2019 - 30/06/2020

**Cuantía total:** 5.785,12 €

**Cuantía subproyecto:** 5.785,12 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**17 Nombre del proyecto:** I FERIA CREATIVE STEAM

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARTA MARÍA FALLOLA SÁNCHEZ-HERRERA

**Nº de investigadores/as:** 43

**Entidad/es financiadora/s:**

Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología

**Cód. según financiadora:** FCT-18-12977

**Fecha de inicio-fin:** 01/04/2019 - 30/06/2020

**Cuantía total:** 25.000 €

**Cuantía subproyecto:** 0 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**18 Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevas estrategias agroalimentarias para procesado de tomate más saludable TOMAVIT

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María José Benito Bernáldez

**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI





**Tipo de participación:** Coordinador

**Cód. según financiadora:** EXP - 00110874 / ITC-20181027

**Fecha de inicio-fin:** 08/05/2018 - 30/06/2020

**Cuantía total:** 5.785,12 €

**Cuantía subproyecto:** 5.785,12 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**19 Nombre del proyecto:** NUEVAS ALTERNATIVAS PARA LA REVALORIZACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS VEGETALES

**Identificar palabras clave:** Ciencias de la nutrición

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Tipo de entidad:** Instituto Universitario de Investigación

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

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Benito Bernáldez María José

**Nº de investigadores/as:** 20

**Entidad/es financiadora/s:**

consejería de economía, competitividad e innovación

**Cód. según financiadora:** IB16158

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

**Cuantía total:** 149.998,2 €

**Cuantía subproyecto:** 149.974 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**20 Nombre del proyecto:** SELECCIÓN DE CEPAS DE LEVADURAS AUTÓCTONAS PARA SU UTILIZACIÓN COMO CULTIVO INICIADOR FUNCIONAL EN QUESOS DE PASTA BLANDA.

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Ciudad entidad realización:** Extremadura, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA JOSÉ BENITO; SANTIAGO RUIZ MOYANO; ALBERTO MARTÍN; Emilio Aranda Medina; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO; ELENA ORDIALES

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

CONSEJERIA ECONOMIA, COMPETITIVIDAD E INNOVACION

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Cód. según financiadora:** IB16038

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

**Cuantía total:** 149.974 €

**Cuantía subproyecto:** 149.974 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**21 Nombre del proyecto:** Reducción de Acrilamida en alimentos procesados COLOR

**Identificar palabras clave:** Productos de origen vegetal

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO PÉREZ-NEVADO

**Entidad/es financiadora/s:**

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

**Cód. según financiadora:** (EXP - 00111149 /ITC-20181180) (Ref. 175/19)

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2018 - 01/01/2020



**Cuantía total:** 5.000 €

**Cuantía subproyecto:** 5.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**22 Nombre del proyecto:** Reducción del dióxido de azufre en el proceso de vinificación

**Identificar palabras clave:** Productos de origen vegetal

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Entidad/es financiadora/s:**

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

**Cód. según financiadora:** (IDI-20160433) (Ref 045/17).

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2017 - 01/01/2020

**Cuantía total:** 5.000 €

**Cuantía subproyecto:** 5.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**23 Nombre del proyecto:** "INNOVACIÓN AGROECOLÓGICA DE EXTREMADURA"

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alejandro Hernández

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE Y RURAL, POLÍTICAS AGRARIAS Y TERRITORIO DE LA JUNTA DE EXTREMADURA, Empresas FUENSANA BIO, S.L. / AGRÍCOLA ECOLÓGICA DE EXTREMADURA, S.A. / EXTREMADURA SANA, S.L.

**Cód. según financiadora:** 380/18; 381/18;382/18/

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2018 - 31/12/2019

**Cuantía total:** 25.000 €

**Cuantía subproyecto:** 25.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**24 Nombre del proyecto:** GRUPO OPERATIVO APLICACIÓN DE ESTRATEGIAS INNOVADORAS PARA LA PRODUCCIÓN DE HIGOS SECOS CON LA MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICOSANITARIA

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO AGRICULTURA, ALIMENTACION Y MEDIO AMBIENTE

**Cód. según financiadora:** 20180027014 GRUPO OPERATIVO DEL HIGO

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2019 - 19/09/2019

**Cuantía total:** 3.651,94 €

**Cuantía subproyecto:** 0 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**25 Nombre del proyecto:** CONTRATO REGULADOR DE LA SUBCONTRATA DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA POR LA EMPRESA BODEGAS BH, S.L. PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN "REDUCCIÓN DEL DIOXIDO DE AZUFRE EN EL PROCESO DE VINIFICACIÓN"

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a





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

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

CENTRO PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL A TRAVÉS DE LA EMPRESA BODEGAS BH, S.L.

**Cód. según financiadora:** 045/17

**Fecha de inicio-fin:** 30/06/2016 - 30/04/2019

**Cuantía total:** 28.000 €

**Cuantía subproyecto:** 28.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**26 Nombre del proyecto:** Desarrollo de estrategias de control de hongos productores de micotoxinas en la obtención de sémola de maíz (MICOSEMA)

**Identificar palabras clave:** Industria agroalimentaria

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura

**Cód. según financiadora:** (Ref 05/15)." (Proyecto Decreto 40/2016. AA-16-004

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2017 - 01/01/2019

**Cuantía total:** 5.000 €

**Cuantía subproyecto:** 5.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**27 Nombre del proyecto:** Aplicación de estrategias innovadoras para la producción de higos secos con la máxima calidad higiénico-sanitaria

**Identificar palabras clave:** Industria agroalimentaria

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Entidad/es financiadora/s:**

Grupo Operativo Nacional. Ministerio de Agricultura y Alimentación (2018)

**Cód. según financiadora:** (REG: 7014).

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2018 - 30/12/2018

**Cuantía total:** 5.000 €

**Cuantía subproyecto:** 5.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**28 Nombre del proyecto:** AYUDA DEL PROGRAMA PROPIO DE LA UEX PARA EL GRUPO DE INVESTIGACIÓN "CALIDAD Y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS."

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Benito Bernáldez María José

**Nº de investigadores/as:** 16

**Entidad/es financiadora/s:**

PROGRAMA PROPIO UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**Cód. según financiadora:** PPGRU16C7

**Fecha de inicio-fin:** 28/10/2016 - 27/10/2017

**Cuantía total:** 1.933,63 €

**Cuantía subproyecto:** 1.933,63 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo



- 29 Nombre del proyecto:** “Programa de mejora de variedades de picotas en el Valle del Jerte: Evaluación y selección de los genotipos según criterios microbiológicos y de calidad” Ref: RTA2013-00014-C03-03  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Maria de Guia Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Educación y Ciencia. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria  
**Fecha de inicio-fin:** 23/10/2014 - 23/10/2017  
**Cuantía total:** 92.044,8 €
- 30 Nombre del proyecto:** “Programa de mejora de variedades de picotas en el Valle del Jerte: Evaluación y selección de los genotipos según criterios microbiológicos y de calidad” Ref: RTA2013-00014-C03-03  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Maria de Guia Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Educación y Ciencia. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria  
**Cód. según financiadora:** RTA2013-00014-C03-03  
**Fecha de inicio-fin:** 23/10/2014 - 23/10/2017  
**Cuantía total:** 92.044,8 € **Cuantía subproyecto:** 0 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 31 Nombre del proyecto:** “CONTROL DE MOHOS TOXIGENICOS EN ALIMENTOS MADURADOS MEDIANTE FACTORES AMBIENTALES, MICROBIANOS E INGREDIENTES QUE REGULEN LA EXPRESION DE MICOTOXINAS” (Nº del proyecto: AGL2013-45729-P) Organismo financiador: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnol  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dra. MARIA DEL MAR RODRIGUEZ JOVITA  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**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 parcial
- 32 Nombre del proyecto:** “CONTROL DE MOHOS TOXIGENICOS EN ALIMENTOS MADURADOS MEDIANTE FACTORES AMBIENTALES, MICROBIANOS E INGREDIENTES QUE REGULEN LA EXPRESION DE MICOTOXINAS” (Nº del proyecto: AGL2013-45729-P) Organismo financiador: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT) Ministerio de Ciencia y Tecnología Núm.Expediente proyecto: AGL2013-45729-P  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dra. MARIA DEL MAR RODRIGUEZ JOVITA  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2014 - 31/12/2016  
**Cuantía total:** 133.100 €



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

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 19

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD. FEDER

**Cód. según financiadora:** UNEX13-1E-1709

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

**Cuantía total:** 528.707,2 €

**Cuantía subproyecto:** 0 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**34** **Nombre del proyecto:** LABORATORIO PARA LA OBTENCIÓN Y EVALUACIÓN DE INGREDIENTES BIOACTIVOS NATURALES Y PRODUCTOS BENEFICIOSOS PARA LA SALUD A PARTIR DE SUBPRODUCTOS VEGETALES.. Ref. UNEX13-1E-1709

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

**Nº de investigadores/as:** 19

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD. FEDER

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

**Cuantía total:** 528.707,2 €

**35** **Nombre del proyecto:** "APOYOS A LOS PLANES DE ACTUACIÓN DE LOS GRUPOS CATALOGADOS" (Nº del proyecto: GR10121)

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

**Nº de investigadores/as:** 11

**Entidad/es financiadora/s:**

GOBIERNO DE EXTREMADURA Núm.Expediente proyecto: GR10121

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

**Cuantía total:** 85.911 €

**36** **Nombre del proyecto:** "APOYOS A LOS PLANES DE ACTUACIÓN DE LOS GRUPOS CATALOGADOS" (Nº del proyecto: GR10121)

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 11

**Entidad/es financiadora/s:**

GOBIERNO DE EXTREMADURA Núm.Expediente proyecto: GR10121

**Cód. según financiadora:** GR10121

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

**Cuantía total:** 85.911 €

**Cuantía subproyecto:** 0 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial



- 37** **Nombre del proyecto:** Producción sostenible de cerezas de alta calidad para el mercado europeo.  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Quero García. Organismo financiador: European cooperation in the field of scientific and techn  
**Entidad/es financiadora/s:**  
European cooperation in the field of scientific and techn  
**Cód. según financiadora:** COST  
**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2011 - 01/07/2014  
**Cuantía total:** 10.000 € **Cuantía subproyecto:** 0 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 38** **Nombre del proyecto:** Producción sostenible de cerezas de alta calidad para el mercado europeo.  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Quero García. Organismo financiador: European cooperation in the field of scientific and techn  
**Fecha de inicio-fin:** 07/2011 - 07/2014
- 39** **Nombre del proyecto:** "Aptitud comercial y estudio de componentes funcionales y nutricionales de variedades de higueras interesantes para el consumo en fresco y secado" Ref:  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Alberto Martín González  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Educación y Ciencia. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria  
**Cód. según financiadora:** RTA2010-00123-C02-02  
**Fecha de inicio-fin:** 10/01/2011 - 31/12/2013  
**Cuantía total:** 72.985,2 € **Cuantía subproyecto:** 0 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 40** **Nombre del proyecto:** "Aptitud comercial y estudio de componentes funcionales y nutricionales de variedades de higueras interesantes para el consumo en fresco y secado" Ref: RTA2010-00123-C02-02  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Alberto Martín González  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Educación y Ciencia. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria  
**Fecha de inicio-fin:** 10/01/2011 - 31/12/2013  
**Cuantía total:** 72.985,2 €
- 41** **Nombre del proyecto:** Estudio del efecto antioxidante del Pimentón de la Vera en los embutidos crudos curados (PRI09B101)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Emilio Aranda Medina  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PRI09B101  
**Fecha de inicio-fin:** 22/08/2009 - 22/08/2012  
**Cuantía total:** 22.000 €



- 42** **Nombre del proyecto:** Estudio del efecto antioxidante del Pimentón de la Vera en los embutidos crudos curados (PRI09B101)  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Emilio Aranda Medina  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PRI09B101  
**Cód. según financiadora:** PRI09B101  
**Fecha de inicio-fin:** 22/08/2009 - 22/08/2012  
**Cuantía total:** 22.000 € **Cuantía subproyecto:** 0 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 43** **Nombre del proyecto:** "OBTENCIÓN DE BIOACTIVADORES A PARTIR DE FUENTES ALTERNATIVAS" (CDTI)  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. M<sup>a</sup> de Guía Córdoba  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CENTRO PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL (CDTi). Núm.Expediente proyecto: CDTI  
**Cód. según financiadora:** CDTI  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2010 - 01/01/2012  
**Cuantía total:** 10.000 € **Cuantía subproyecto:** 0 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 44** **Nombre del proyecto:** "SOLUCIONES SOSTENIBLES A LOS SUEROS DE QUESERIA Y SU EMPLEO EN LA ACTIVIDAD AGROALIMENTARIA" (CDTI)  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. M<sup>a</sup> de Guía Córdoba  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CENTRO PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL (CDTi). Núm.Expediente proyecto: CDTI  
**Cód. según financiadora:** CDTI  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2010 - 01/01/2012  
**Cuantía total:** 10.000 € **Cuantía subproyecto:** 0 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 45** **Nombre del proyecto:** "OBTENCIÓN DE BIOACTIVADORES A PARTIR DE FUENTES ALTERNATIVAS" (CDTI)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. M<sup>a</sup> de Guía Córdoba  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CENTRO PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL (CDTi). Núm.Expediente proyecto: CDTI





**Fecha de inicio-fin:** 2010 - 2012

**Cuantía total:** 10.000 €

- 46** **Nombre del proyecto:** "SOLUCIONES SOSTENIBLES A LOS SUEROS DE QUESERIA Y SU EMPLEO EN LA ACTIVIDAD AGROALIMENTARIA" (CDTI)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. M<sup>a</sup> de Guía Córdoba  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CENTRO PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL (CDTi). Núm.Expediente proyecto: CDTI  
**Fecha de inicio-fin:** 2010 - 2012  
**Cuantía total:** 10.000 €
- 47** **Nombre del proyecto:** "ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE DE LOS CABRITOS DE LAS RAZAS EXTREMEÑAS RETINTA Y VERATA (Nº del proyecto: PDT09A056)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. M. GUÍA CÓRDOBA RAMOS  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PDT09A056  
**Fecha de inicio-fin:** 10/10/2009 - 09/10/2011  
**Cuantía total:** 89.658 €
- 48** **Nombre del proyecto:** "ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE DE LOS CABRITOS DE LAS RAZAS EXTREMEÑAS RETINTA Y VERATA (Nº del proyecto: PDT09A056)  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. M. GUÍA CÓRDOBA RAMOS  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PDT09A056  
**Cód. según financiadora:** PDT09A056  
**Fecha de inicio-fin:** 10/10/2009 - 09/10/2011  
**Cuantía total:** 89.658 € **Cuantía subproyecto:** 0 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 49** **Nombre del proyecto:** "Caracterización de cocos Grampositivos catalasa positivos y levaduras para uso como bioprotectores durante el proceso de elaboración del jamón de cerdo ibérico " (Nº del proyecto: PRI08A093)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Alberto Martín González  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PRI08A093  
**Fecha de inicio-fin:** 23/07/2008 - 23/07/2011  
**Cuantía total:** 24.750 €
- 50** **Nombre del proyecto:** "Caracterización de cocos Grampositivos catalasa positivos y levaduras para uso como bioprotectores durante el proceso de elaboración del jamón de cerdo ibérico " (Nº del proyecto: PRI08A093)



**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PRI08A093

**Cód. según financiadora:** PRI08A093

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

**Cuantía total:** 24.750 €

**Cuantía subproyecto:** 0 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**51 Nombre del proyecto:** "ENSAYOS PARA LA OBTENCIÓN DE UN PATÉ DE ACEITUNAS CON UNA VIDA UTIL DE 2 AÑOS" (Nº del proyecto: A7-27)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. ALEJANDRO HERNÁNDEZ LEÓN

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Núm.Expediente proyecto: A7-27

**Fecha de inicio-fin:** 10/2009 - 10/2010

**Cuantía total:** 6.000 €

**52 Nombre del proyecto:** "Desarrollo de un nuevo embutido de cerdo ibérico funcional aplicando un cultivo iniciador autóctono y la proteasa EPg222" (Nº del proyecto: PDT08A062)

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

**Nº de investigadores/as:** 12

**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PDT08A062

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

**Cuantía total:** 64.029 €

**53 Nombre del proyecto:** "CALIDAD Y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CAMIALI" (Nº del proyecto: GRU09150)

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

**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

GOBIERNO DE EXTREMADURA Núm.Expediente proyecto: GRU09150

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

**Cuantía total:** 29.700 €

**54 Nombre del proyecto:** "Nuevo método para el control de alteraciones microbianas en aceitunas fermentadas de origen español" (Nº del proyecto: PRI07A130)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Francisco Pérez Nevado

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PRI07A130

**Fecha de inicio-fin:** 08/2007 - 08/2009

**Cuantía total:** 15.510 €



- 55** **Nombre del proyecto:** Equipo para envasado en vacío y en atmósferas protectoras para productos frescos y precocinados. Ref. UNEX08-1E-003  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana I Andrés Nieto  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Secretaría de estado de política científica y tecnológica. FEDER  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2009 - 01/01/2009  
**Cuantía total:** 106.276,37 €
- 56** **Nombre del proyecto:** “Caracterización y tratamiento postcosecha de cerezas de las variedades tipo picotas tradicionalmente cultivadas en el Valle del Jerte” Ref: RTA2007-00096-C03-03  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dra. Maria de Guia Cordoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Educación y Ciencia. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria  
**Fecha de inicio-fin:** 2007 - 2009  
**Cuantía total:** 28.898 €
- 57** **Nombre del proyecto:** “Mejora de la producción de productos cárnicos crudos curados extremeños mediante la utilización de cultivos iniciadores autóctonos y la proteasa EPg222” (Ref.:PDT05A037)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. María de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud.  
**Fecha de inicio-fin:** 2006 - 2008  
**Cuantía total:** 116.785 €
- 58** **Nombre del proyecto:** “Carne fresca de cordero envasada en atmosferas modificadas: prolongación de su vida útil con el mantenimiento de su calidad” Ref: 3PR05C001  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dra. Ana Isabel Andrés Nieto  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud.  
**Fecha de inicio-fin:** 2005 - 2008  
**Cuantía total:** 12.375 €
- 59** **Nombre del proyecto:** “Optimización de las condiciones ecológicas que potencien la actividad y producción de péptidos antifúngicos en productos cárnicos madurados para controlar mohos toxigénicos” (Ref.:AGL2004-06546/ALI)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Miguel Ángel Asensio Pérez.  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT) Ministerio de Ciencia y Tecnología.  
**Tipo de participación:** Profesor.  
**Fecha de inicio-fin:** 2005 - 2007  
**Cuantía total:** 63.250 €
- 60** **Nombre del proyecto:** Laboratorio de Trazabilidad Ref UNEX-23-023  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan Florencio Tejeda Sereno Numero de participantes: 12



**Entidad/es financiadora/s:**

Secretaría de estado de política científica y tecnológica. FEDER

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2005 - 01/01/2005

**Cuantía total:** 128.560 €

- 61 Nombre del proyecto:** “Expresión de proteasas para el control y aceleración del procesado en productos cárnicos curados” 2PR04C022

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dra. María José Benito Bernáldez

**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud.

**Tipo de participación:** Tiempo parcial

**Fecha de inicio-fin:** 2004 - 2005

**Cuantía total:** 9.350 €

- 62 Nombre del proyecto:** “Equipamiento para el instituto universitario del cerdo ibérico IUCI” UNEX-E010

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

**Entidad/es financiadora/s:**

Secretaría de estado de política científica y tecnológica. FEDER

**Fecha de inicio-fin:** 2003 - 2004

**Cuantía total:** 542.308,48 €

- 63 Nombre del proyecto:** “Selección de Penicillium productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados” (Ref.:AGL2001-0521)

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

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT) Ministerio de Ciencia y Tecnología.

**Tipo de participación:** Tiempo parcial

**Fecha de inicio-fin:** 2001 - 2004

**Cuantía total:** 5.639.899 €

- 64 Nombre del proyecto:** “Obtención de Fermentos autóctonos (cultivos starter) para la elaboración de chorizo y salchichón de cerdo ibérico en Extremadura” IPR00B019

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dra. M<sup>º</sup> Guía Córdoba Ramos

**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud.

**Tipo de participación:** Tiempo parcial

**Fecha de inicio-fin:** 2000 - 2003

**Cuantía total:** 3.154.713 €

**Resultados relevantes:** Selección de varias cepas de lactobacilos y micrococaceas por su capacidad de adaptación a las condiciones de ma

- 65 Nombre del proyecto:** Proyecto de construcción y equipamiento de Plantas Piloto de Cárnicos, Lácteos y productos Vegetales (UNEX-25-001)

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

**Entidad/es financiadora/s:**

Secretaría de estado de política científica y tecnológica. FEDER

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2000 - 01/01/2002

**Cuantía total:** 743.000 €



- 66** **Nombre del proyecto:** “Efecto del enzima proteolítico EPg222 obtenido de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón ibérico, en las características sensoriales de productos cárnicos” (Ref.:IPR00C042)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Juan José Córdoba Ramos ta  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud.  
**Tipo de participación:** Tiempo parcial  
**Fecha de inicio-fin:** 2000 - 2001  
**Cuantía total:** 6.000 €  
**Resultados relevantes:** Se ha purificado un enzima de un mohoo que crece durante la ma
- 67** **Nombre del proyecto:** “Evaluación toxicológica de micrococáceas aisladas de jamón curado para su utilización como cultivos iniciadores” (Ref.:IPR00A066)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. M<sup>a</sup> Mar Rodríguez Jovita  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud.  
**Tipo de participación:** Tiempo parcial  
**Fecha de inicio-fin:** 2000 - 2001  
**Cuantía total:** 6.000 €  
**Resultados relevantes:** Se ha desarrollado un método de identificación de microorganismos en jamón.
- 68** **Nombre del proyecto:** “Caracterización de proteasas de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y su expresión en *Debaryomyces hansenii*” (Ref.:ALI98-0253)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Juan José Córdoba Ramos  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICYT)  
**Tipo de participación:** Becario.  
**Fecha de inicio-fin:** 01/07/1998 - 01/07/2000  
**Cuantía total:** 2.168.452 €  
**Resultados relevantes:** se caracterizo la actividad proteolitica de *Penicillium chrysogenum* sobre proteínas cárnicas. Además se aisló y purifico una serin-proteasa, denominada epg222, con gran actividad proteolítica en las condiciones del procesado de los productos carnicos crudos curados. Este enzima fue caracterizado tanto por su actividad (in vitro y en productos como lomo y salchichón) como genéticamente y se expreso en sistemas de levaduras.
- 69** **Nombre del proyecto:** “Evaluación de la aptitud tecnológica de *Penicillium chrysogenum* y *Debaryomyces hansenii* aplicados conjuntamente como cultivos iniciadores en productos cárnicos” (Ref.:IPR99C010)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. M<sup>a</sup> Elena Bermúdez Polo  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud y Fondo Social Europeo  
**Tipo de participación:** Becario.  
**Fecha de inicio-fin:** 2000 - 2000  
**Cuantía total:** 150.004 €  
**Resultados relevantes:** se estudio la influencia de la adición de un moho y una levadura con buenas aptitudes tecnológicas, en las características tecnológicas de lomos crudos curados en cámaras controladas. Se produjo un importante aumento de los compuestos responsables del aroma y sabor de estos productos, aumentando así las aminoácido, ácidos grasos y compuestos volátiles. Estos fueron evaluados por un panel de catadores con las mejores puntuaciones grado de responsabilidad del solicitante.



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

- 1** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE EVALUACIÓN DE COMPUESTOS GEOSMINA EN TRUCHA DE ACUICULTURA CRIADA. EN ESTANQUES CON AGUA RECIRCULADA Y CON AGUA DEL RÍO  
**Identificar palabras clave:** Ciencias biológicas  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Benito Bernáldez María José  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:**  
PISZOLLA, S.L.U.  
**Cód. según financiadora:** 010/20  
**Fecha de inicio:** 02/01/2020  
**Cuantía total:** 7.740 € **Cuantía subproyecto:** 7.740 €
- 2** **Nombre del proyecto:** INFORME DE NUEVAS OPORTUNIDADES BASADAS EN LA INVERSIÓN EN I+D+i PARA LA VALORIZACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN LA AGROINDUSTRIA  
**Identificar palabras clave:** Ciencias biológicas  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 13  
**Entidad/es financiadora/s:**  
FUNDACIÓN FUNDECYT PARQUE CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO DE EXTREMADURA  
**Cód. según financiadora:** 215/19  
**Fecha de inicio:** 30/05/2019 **Duración:** 5 meses  
**Cuantía total:** 9.917,36 € **Cuantía subproyecto:** 9.917,36 €
- 3** **Nombre del proyecto:** ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO EN LECHE CRUDA DE OVEJA  
**Identificar palabras clave:** Ciencias biológicas  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** SANTIAGO RUIZ MOYANO  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
SOC. COOP. LTDA. NTRA. SEÑORA DEL PRADO  
**Cód. según financiadora:** 223/18  
**Fecha de inicio:** 04/07/2018 **Duración:** 4 años  
**Cuantía total:** 11.739 € **Cuantía subproyecto:** 11.739 €
- 4** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO PARA LA CONSERVACIÓN DE HORTALIZAS  
**Identificar palabras clave:** Ciencias biológicas  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INDUSTRIAS Y PROMOCIONES ALIMENTICIAS, S.A.  
**Cód. según financiadora:** 236/18  
**Fecha de inicio:** 18/04/2018 **Duración:** 1 año



**Cuantía total:** 2.160 €

**Cuantía subproyecto:** 2.160 €

**5 Nombre del proyecto:** ASESORAMIENTO SOBRE PIGMENTACIÓN DE QUESO

**Identificar palabras clave:** Ciencias biológicas

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

LÁCTEAS FLOR DE BURGOS, S.L.

**Cód. según financiadora:** 128/17

**Fecha de inicio:** 11/04/2018

**Duración:** 4 años

**Cuantía total:** 810 €

**Cuantía subproyecto:** 810 €

**6 Nombre del proyecto:** ESTUDIOS EN RAZAS DE VACUNO, CAPRINO Y OVINO MANTENIDOS CON DISTINTOS TIPOS DE ALIMENTOS

**Identificar palabras clave:** Ciencias biológicas

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 13

**Entidad/es financiadora/s:**

CICYTEX CENTRO DE INVEST. CIENTIF. Y TECN. DE EXTREMADURA

**Cód. según financiadora:** 13

**Fecha de inicio:** 06/03/2018

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 14.000 €

**Cuantía subproyecto:** 14.000 €

**7 Nombre del proyecto:** REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FORMATIVA DENTRO DEL PROYECTO "EVALUACIÓN DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA Y LA VIDA ÚTIL DE LA KOMBUCHA Y SUS BENEFICIOS COMO ALIMENTO EN MAMÍFEROS"

**Identificar palabras clave:** Ciencias biológicas

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

KOMVIDA KOMBUCHA, S.L.

**Cód. según financiadora:** 068/18

**Fecha de inicio:** 29/12/2017

**Duración:** 10 meses

**Cuantía total:** 4.050 €

**Cuantía subproyecto:** 4.050 €

**8 Nombre del proyecto:** ANÁLISIS E INFORMES AGROALIMENTARIOS

**Identificar palabras clave:** Ciencias biológicas

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

SOCIEDAD COOPERATIVA COLONOS DE GÉVORA

**Cód. según financiadora:** 128/17

**Fecha de inicio:** 07/06/2017

**Duración:** 4 años

**Cuantía total:** 650 €

**Cuantía subproyecto:** 650 €



- 9** **Nombre del proyecto:** CONTROL DE CALIDAD EN CACAHUETE  
**Identificar palabras clave:** Ciencias biológicas  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L.  
**Cód. según financiadora:** 023/17  
**Fecha de inicio:** 24/10/2016 **Duración:** 4 años  
**Cuantía total:** 46.722 € **Cuantía subproyecto:** 46.722 €
- 10** **Nombre del proyecto:** CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS  
**Identificar palabras clave:** Ciencias biológicas  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Benito Bernáldez María José  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA EXTREMEÑA-MICROBIEX  
**Cód. según financiadora:** 151/16  
**Fecha de inicio:** 28/09/2016  
**Cuantía total:** 904 € **Cuantía subproyecto:** 904 €
- 11** **Nombre del proyecto:** REDUCCIÓN DEL DIÓXIDO DE AZUFRE EN EL PROCESO DE VINIFICACIÓN  
**Identificar palabras clave:** Ciencias de la nutrición  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Benito Bernáldez María José  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
BODEGAS BH, S.L  
**Cód. según financiadora:** 045/17  
**Fecha de inicio:** 30/06/2016  
**Cuantía total:** 28.000 € **Cuantía subproyecto:** 28.000 €
- 12** **Nombre del proyecto:** ANÁLISIS SENSORIAL DE MUESTRAS DE PIMENTÓN DE LA VERA  
**Identificar palabras clave:** Ciencias biológicas  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alberto Martín González  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA PIMENTÓN DE LA VERA  
**Cód. según financiadora:** 095/16  
**Fecha de inicio:** 13/06/2016 **Duración:** 4 años  
**Cuantía total:** 10.700 € **Cuantía subproyecto:** 10.700 €
- 13** **Nombre del proyecto:** Análisis sensorial de muestras de Pimentón de la Vera (Ref.095/16)  
**Identificar palabras clave:** Horticultura  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Benito Bernáldez M. J.  
**Nº de investigadores/as:** 8



**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pime

**Entidad/es financiadora/s:**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pimentón de la Vera

**Cód. según financiadora:** 095/16

**Fecha de inicio:** 13/06/2016

**Cuantía total:** 4.900 €

**Cuantía subproyecto:** 4.900 €

**14 Nombre del proyecto:** AVANCES EN LAS TÉCNICAS DE PROCESADO DEL PIMENTÓN DE LA VERA

**Identificar palabras clave:** Ciencias biológicas

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA PIMENTÓN DE LA VERA

**Cód. según financiadora:** 190/15

**Fecha de inicio:** 20/09/2015

**Cuantía total:** 42.920 €

**Duración:** 4 años

**Cuantía subproyecto:** 42.920 €

**15 Nombre del proyecto:** AVANCES EN LAS TÉCNICAS DE PROCESADO DEL PIMENTÓN DE LA VERA (Ref. 190/15)

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pime

**Entidad/es financiadora/s:**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pimentón de la Vera

**Cód. según financiadora:** 190/15

**Fecha de inicio:** 20/09/2015

**Cuantía total:** 42.920 €

**Cuantía subproyecto:** 0 €

**16 Nombre del proyecto:** AVANCES EN LAS TÉCNICAS DE PROCESADO DEL PIMENTÓN DE LA VERA (Ref. 190/15)

**Grado de contribución:** N.

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pime

**Entidad/es financiadora/s:**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pimentón de la Vera

**Fecha de inicio:** 20/09/2015

**Cuantía total:** 42.920 €





- 17 Nombre del proyecto:** Análisis sensorial de muestras de Pimentón de la Vera (Ref.084/11)  
**Grado de contribución:** N.  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pime  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pimentón de la Vera  
**Fecha de inicio:** 23/06/2015
- 18 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE EVOLUCIÓN DE AZÚCARES DE PLÁTANO DE CANARIAS (Ref. 133/15)  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María José Benito Bernáldez; María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y ASPROCAN  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ASPROCAN.  
**Cód. según financiadora:** 133/15  
**Fecha de inicio:** 18/06/2015  
**Cuantía total:** 2.310 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
- 19 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE VIDA ÚTIL DE PLÁTANO DE CANARIAS (Ref. 133/15)  
**Grado de contribución:** N.  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y ASPROCAN  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ASPROCAN.  
**Fecha de inicio:** 18/06/2015  
**Cuantía total:** 2.310 €
- 20 Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN, EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE GENOTIPOS DE CACAHUETE EN BASE A CRITERIOS AGRONÓMICOS Y DE CALIDAD PARA SU CULTIVO EN EXTREMADURA (Ref. 015/15)  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María José Benito Bernáldez; Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO; Alberto Martín González; María de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y MERCODINERA LOGÍSTICA S.L  
**Entidad/es financiadora/s:**



MERCODINERA LOGÍSTICA S.L.

**Cód. según financiadora:** 015/15

**Fecha de inicio:** 26/02/2015

**Cuantía total:** 25.000 €

**Cuantía subproyecto:** 25.000 €

- 21 Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN, EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE GENOTIPOS DE CACAHUETE EN BASE A CRITERIOS AGRONÓMICOS Y DE CALIDAD PARA SU CULTIVO EN EXTREMADURA (Ref. 015/15)  
**Grado de contribución:** N.  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y MERCODINERA LOGÍSTICA S.L  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MERCODINERA LOGÍSTICA S.L.  
**Fecha de inicio:** 26/02/2015  
**Cuantía total:** 25.000 €
- 22 Nombre del proyecto:** Convenio de Colaboración: Análisis de principios activos y parámetros de interés en matrices agroalimentarias, ref 222/14  
**Grado de contribución:** N.  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX)  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX)  
**Fecha de inicio:** 01/12/2014  
**Cuantía total:** 14.500 €
- 23 Nombre del proyecto:** ANÁLISIS DE PRINCIPIOS ACTIVOS Y PARÁMETROS DE INTERÉS EN MATRICES AGROALIMENTARIAS  
**Identificar palabras clave:** Ciencias biológicas  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CETAEX (AS. EM. DE IN. TE. N.)  
**Cód. según financiadora:** 222/14  
**Fecha de inicio:** 31/10/2014  
**Cuantía total:** 14.500 €  
**Duración:** 4 años  
**Cuantía subproyecto:** 14.500 €
- 24 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC) (Ref: 250/14)  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María José Benito Bernáldez; María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO





**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y DIJARDIN PROYECTOS Y OBRAS SL.

**Entidad/es financiadora/s:**

DIJARDIN PROYECTOS Y OBRAS SL.

**Cód. según financiadora:** 250/14

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

**Cuantía total:** 4.000 €

**Cuantía subproyecto:** 4.000 €

**25 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC) (Ref: 250/14)

**Grado de contribución:** N.

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y DIJARDIN PROYECTOS Y OBRAS SL.

**Entidad/es financiadora/s:**

DIJARDIN PROYECTOS Y OBRAS SL.

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

**Cuantía total:** 4.000 €

**26 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC) (Ref: 251/14)

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y TROIL VEGAS ALTAS SOC. COOP..

**Entidad/es financiadora/s:**

TROIL VEGAS ALTAS SOC. COOP.

**Cód. según financiadora:** 251/14

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

**Cuantía total:** 4.000 €

**Cuantía subproyecto:** 4.000 €

**27 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC) (Ref: 251/14)

**Grado de contribución:** N.

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y TROIL VEGAS ALTAS SOC. COOP..

**Entidad/es financiadora/s:**

TROIL VEGAS ALTAS SOC. COOP.



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

**Cuantía total:** 4.000 €

- 28 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC) (Ref: 252/14)

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y PRONAT S.C.

**Entidad/es financiadora/s:**

PRONAT S.C.

**Cód. según financiadora:** 252/14

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

**Cuantía total:** 4.000 €

**Cuantía subproyecto:** 4.000 €

- 29 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC) (Ref: 252/14)

**Grado de contribución:** N.

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y PRONAT S.C.

**Entidad/es financiadora/s:**

PRONAT S.C.

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

**Cuantía total:** 4.000 €

- 30 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC) (Ref: 253/14)

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y TRANSFORMACIONES INOXIDABLES DE BADAJOZ SL

**Entidad/es financiadora/s:**

TRANSFORMACIONES INOXIDABLES DE BADAJOZ SL

**Cód. según financiadora:** 253/14

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

**Cuantía total:** 4.000 €

**Cuantía subproyecto:** 4.000 €



- 31 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC)  
(Ref: 253/14)  
**Grado de contribución:** N.  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y TRANSFORMACIONES INOXIDABLES DE BADAJOZ SL  
**Entidad/es financiadora/s:**  
TRANSFORMACIONES INOXIDABLES DE BADAJOZ SL  
**Fecha de inicio:** 15/10/2014  
**Cuantía total:** 4.000 €
- 32 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC)  
(Ref: 254/14)  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María José Benito Bernáldez; María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y COMERCIAL OVINOS S. COOP.  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COMERCIAL OVINOS S. COOP.  
**Cód. según financiadora:** 254/14  
**Fecha de inicio:** 15/10/2014  
**Cuantía total:** 4.000 € **Cuantía subproyecto:** 4.000 €
- 33 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC)  
(Ref: 254/14)  
**Grado de contribución:** N.  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y COMERCIAL OVINOS S. COOP.  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COMERCIAL OVINOS S. COOP.  
**Fecha de inicio:** 15/10/2014  
**Cuantía total:** 4.000 €
- 34 Nombre del proyecto:** CUANTIFICACIÓN DE MAIZ TRANSGÉNICO EN MUESTRAS DE MAIZ  
(Ref.145/13) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa “.”  
**Grado de contribución:** CONTRATO DE COLABORACIÓN  
**Nº de investigadores/as:** 6



**Entidad/es participante/s:** PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y "MERCONIDERA LOGÍSTICA; S.L."

**Fecha de inicio:** 10/07/2013

**Cuantía total:** 60 €

**35 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DEL PROYECTO DE I + D TITULADO: PROCESO Y PROTOTIPO PARA ELABORAR UN NUEVO EMBUTIDO CRUDO CURADO A PARTIR DE CARNE FRESCA (ref: IDI-20130914, Ref: 194/13)"

**Grado de contribución:** CONTRATO DE COLABORACIÓN

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es participante/s:** S.L.; ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Industries FAC

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

**Cuantía total:** 1.000 €

**36 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DEL PROYECTO DE I + D TITULADO: PROCESO Y PROTOTIPO PARA ELABORAR UN NUEVO EMBUTIDO CRUDO CURADO A PARTIR DE CARNE FRESCA (ref: IDI-20130914, Ref: 195/13)"

**Grado de contribución:** CONTRATO DE COLABORACIÓN

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Jamón y Salud S.A.

**Entidad/es financiadora/s:**

Jamón y Salud S.A.

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

**Cuantía total:** 1.000 €

**37 Nombre del proyecto:** CONTROL DE CALIDAD EN CACAHUETES (Ref.069/12) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa ".".

**Grado de contribución:** CONTRATO DE COLABORACIÓN

**Entidad/es participante/s:** PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y "Agrobérica de Cacahuetes; S.L (AGRIBECA)."

**Fecha de inicio:** 08/06/2012

**Cuantía total:** 2.500 €

**38 Nombre del proyecto:** ESTUDIOS DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA EN FRUTA (Ref: 132/11)

**Grado de contribución:** N.

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y SOCIEDAD COOPERATIVA DE REGANTES DE EXTREMADURA

**Entidad/es financiadora/s:**

SOCIEDAD COOPERATIVA DE REGANTES DE EXTREMADURA.

**Fecha de inicio:** 11/10/2011

**39 Nombre del proyecto:** Análisis sensorial de muestras de Pimentón de la Vera (Ref.084/11)

**Grado de contribución:** N.

**Nº de investigadores/as:** 10



**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pime

**Entidad/es financiadora/s:**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pimentón de la Vera

**Fecha de inicio:** 22/06/2011

- 40 Nombre del proyecto:** Puesta a punto de un procedimiento de análisis para la cuantificación de trigo blando (*Triticum aestivum*) en trigos y sémolas de trigo duro (*Triticum durum*) (Ref.022/09) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UE

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y "MERCONIDERA LOGÍSTICA; S.L."

**Fecha de inicio:** 09/05/2011

**Cuantía total:** 1.900 €

- 41 Nombre del proyecto:** Puesta a punto de un procedimiento de análisis para la cuantificación de trigo blando (*Triticum aestivum*) en trigos y sémolas de trigo duro (*Triticum durum*) (Ref.022/09) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa "."

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y "MERCONIDERA LOGÍSTICA; S.L."

**Fecha de inicio:** 09/05/2011

**Cuantía total:** 1.900 €

- 42 Nombre del proyecto:** Desarrollo y puesta a punto de un sistema adecuado para eliminar el ácaro en el jamón ibérico (Ref: 043/11)

**Grado de contribución:** N.

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Jamón y Salud S.A. y Torres de Briz

**Entidad/es financiadora/s:**

Jamón y Salud S.A. y Torres de Briz S.C.L.

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

- 43 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD QUE CARACTERIZAN EL PIMENTÓN DE LA VERA

**Identificar palabras clave:** Ciencias biológicas

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA PIMENTÓN DE LA VERA

**Cód. según financiadora:** 108/10

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

**Cuantía total:** 18.890,8 €

**Cuantía subproyecto:** 18.890,8 €





- 44** **Nombre del proyecto:** Estudio de los parámetros de calidad que caracterizan al Pimentón de la Vera (Ref. 108/10)  
**Grado de contribución:** N.  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pime  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pimentón de la Vera  
**Fecha de inicio:** 04/06/2010
- 45** **Nombre del proyecto:** Convenio de Colaboración: Análisis de principios activos y parámetros de interés en matrices agroalimentarias (Ref 032/10)  
**Grado de contribución:** N.  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX)  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX)  
**Fecha de inicio:** 04/01/2010
- 46** **Nombre del proyecto:** “Caracterización de las variedades de cardo (Cynara Cardunculus L.) y su uso como cuajo vegetal en el proceso de elaboración de la torta del casar” (Ref 070/2009)  
**Grado de contribución:** N.  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y consejo regulador de la denominación de origen protegida torta del  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Consejo regulador de la denominación de origen protegida torta del casar (D.O.P.)  
**Fecha de inicio:** 02/07/2009
- 47** **Nombre del proyecto:** CUANTIFICACIÓN DE MAIZ TRANSGÉNICO EN MUESTRAS DE MAIZ (Ref.069/09) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa “. ”  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y “MERCONIDERA LOGÍSTICA; S.L.”  
**Fecha de inicio:** 29/05/2009  
**Cuantía total:** 10.960 €
- 48** **Nombre del proyecto:** Puesta a punto de un procedimiento de análisis para la cuantificación de trigo blando (Triticum aestivum) en trigos y sémolas de trigo duro (Triticum durum) (Ref.022/09) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UE  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y “MERCONIDERA LOGÍSTICA; S.L.”  
**Fecha de inicio:** 26/03/2009





**Cuantía total:** 5.925 €

- 49 Nombre del proyecto:** Puesta a punto de un procedimiento de análisis para la cuantificación de trigo blando (*Triticum aestivum*) en trigos y sémolas de trigo duro (*Triticum durum*) (Ref.022/09) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa “.”  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y “MERCONIDERA LOGÍSTICA; S.L.”  
**Fecha de inicio:** 26/03/2009  
**Cuantía total:** 5.925 €
- 50 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LAS CARÁCTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE DE LOS CABRITOS DE LAS RAZAS EXTREMEÑAS RETINTA Y VERATA  
**Grado de contribución:** N.  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO CAPRINO DE LA RAZA RETINTA EXTREM  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO CAPRINO DE LA RAZA RETINTA EXTREMEÑA  
**Fecha de inicio:** 01/03/2009
- 51 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LAS CARÁCTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE DE LOS CABRITOS DE LAS RAZAS EXTREMEÑAS RETINTA Y VERATA  
**Grado de contribución:** N.  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO CAPRINO DE LA RAZA RETINTA EXTREM  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO CAPRINO DE LA RAZA VERATA  
**Fecha de inicio:** 01/03/2009
- 52 Nombre del proyecto:** DETERMINACIÓN DE ARTEMISININA EN EXTRACTOS DE *Artemisa vulgaris* (Ref.138/08) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa “  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y CTAEX  
**Fecha de inicio:** 16/07/2008  
**Cuantía total:** 7.493,6 €
- 53 Nombre del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE UN NUEVO EMBUTIDO DE CERDO IBERICO FUNCIONAL APLICANDO UN CULTIVO INICIADOR AUTÓCTONO Y LA PROTEASA EPg222 Ref.069/08 Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y MAFRESA S.L.



**Fecha de inicio:** 12/03/2008

**Cuantía total:** 13.000 €

- 54 Nombre del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE UN NUEVO EMBUTIDO DE CERDO IBERICO FUNCIONAL APLICANDO UN CULTIVO INICIADOR AUTÓCTONO Y LA PROTEASA EPg222 Ref.069/08 Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa ""
- Nº de investigadores/as:** 5
- Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y MAFRESA S.L.
- Fecha de inicio:** 12/03/2008
- Cuantía total:** 13.000 €
- 55 Nombre del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE UN NUEVO EMBUTIDO DE CERDO IBERICO FUNCIONAL APLICANDO UN CULTIVO INICIADOR AUTÓCTONO Y LA PROTEASA EPg222 Ref.070/08 Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y e
- Nº de investigadores/as:** 5
- Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y CÁRDENO SA
- Fecha de inicio:** 12/03/2008
- Cuantía total:** 13.000 €
- 56 Nombre del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE UN NUEVO EMBUTIDO DE CERDO IBERICO FUNCIONAL APLICANDO UN CULTIVO INICIADOR AUTÓCTONO Y LA PROTEASA EPg222 Ref.070/08 Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa ""
- Nº de investigadores/as:** 5
- Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y CÁRDENO SA
- Fecha de inicio:** 12/03/2008
- Cuantía total:** 13.000 €
- 57 Nombre del proyecto:** DISEÑO DE MÉTODOS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE VARIEDADES DE CEBOLLAS CON DIFERENTE APTITUD TECNOLÓGICA EN EL PROCESO DE DESHIDRATACIÓN Investigador principal: Dr. Alberto Martín González Organismo conveniente: UEX y empresa INEASA ""
- Nº de investigadores/as:** 5
- Entidad/es participante/s:** (INEASA).; ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y INVESTIGACIONES Y EXPLOTACIONES AGRARIAS S.A
- Fecha de inicio:** 12/06/2007
- Cuantía total:** 12.000 €
- 58 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DEL CULTIVO INICIADOR Y EL ENZIMA EPg222 APLICADOS EN EL PDT05A037 PARA LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS TRADICIONALES EXTREMEÑOS Investigador principal: Dra. María José Benito Bernáldez Organismo conveniente: UEX y empresa
- Nº de investigadores/as:** 5
- Entidad/es participante/s:** sociedad cooperativa.; ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Unión de productores de Pimentón



**Fecha de inicio:** 12/06/2007

**Cuantía total:** 6.380 €

- 59 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DEL CULTIVO INICIADOR Y EL ENZIMA EPg222 APLICADOS EN EL PDT05A037 PARA LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS TRADICIONALES EXTREMEÑOS Investigador principal: Dra. María José Benito Bernáldez Organismo conveniente: UEX y empresa “.”

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** sociedad cooperativa.; ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Unión de productores de Pimentón

**Fecha de inicio:** 12/06/2007

**Cuantía total:** 6.380 €

- 60 Nombre del proyecto:** “Caracterización de las variedades de cardo (Cynara Cardunculus L.) y su uso como cuajo vegetal en el proceso de elaboración de la torta del casar”, (Ref 034/06)

**Grado de contribución:** N.

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y consejo regulador de la denominación de origen protegida torta del

**Entidad/es financiadora/s:**

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

**Fecha de inicio:** 14/02/2006

**Cuantía total:** 14.300 €

- 61 Nombre del proyecto:** “Aplicación de las técnicas de ácidos nucleicos, perfil de proteínas y análisis sensorial, a la detección de mezclas de variedades de pimiento en la elaboración de Pimentón de la Vera con Denominación de Origen Protegida” (Ref.)

**Grado de contribución:** N.

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** sociedad cooperativa.; ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Unión de productores de Pimentón

**Entidad/es financiadora/s:**

sociedad cooperativa”

“Unión de productores de Pimentón

**Fecha de inicio:** 01/01/2006

**Cuantía total:** 6.500 €

- 62 Nombre del proyecto:** “Mejora de la producción de productos cárnicos crudos curados extremeños mediante la utilización de cultivos iniciadores autóctonos y la proteasa EPG222” (PDT05A037)

**Grado de contribución:** CONTRATO DE COLABORACIÓN

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

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y EMPRESAS EXTREMEÑAS DE EMBUTIDOS

**Entidad/es financiadora/s:**

Mafresa SL-Junta Extremadura.

**Fecha de inicio:** 01/01/2005



- 63** **Nombre del proyecto:** ESTUDIOS ANALÍTICOS REQUERIDOS PARA LA DETERMINACIÓN DE DIVERSOS PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS Y NUTRICIONALES EN MUESTRAS DE LA PROPIA EMPRESA (Ref: 367/01)  
**Grado de contribución:** CONTRATO DE COLABORACIÓN TIPO DE PARTICIPACIÓN DEL SOLICITANTE:  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. M<sup>a</sup> DE GUÍA CORDOBA RAMOS  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es participante/s:** LDA.; ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y J. S. NABEIRO  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AGRODELTA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
LA EMPRESA DEL GRUPO NABEIRO  
LDA.  
**Fecha de inicio:** 20/12/2001  
**Cuantía total:** 23.713,05 €
- 64** **Nombre del proyecto:** REALIZACIÓN DE CONTROLES ANALÍTICOS  
**Identificar palabras clave:** Ciencias biológicas  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AGRODELTA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, LDA.  
**Cód. según financiadora:** 367/01  
**Fecha de inicio:** 20/12/2001  
**Cuantía total:** 10.500 € **Cuantía subproyecto:** 10.500 €
- 65** **Nombre del proyecto:** REALIZACIÓN DE ESTUDIOS ANALITICOS (Ref: 368/01)  
**Grado de contribución:** CONTRATO DE COLABORACIÓN TIPO DE PARTICIPACIÓN DEL SOLICITANTE:  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. M<sup>a</sup> DE GUÍA CORDOBA RAMOS  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es participante/s:** LDA.; ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y J. S. NABEIRO  
**Entidad/es financiadora/s:**  
J. S. NABEIRO  
LDA.  
**Fecha de inicio:** 20/12/2001  
**Cuantía total:** 5.721,64 €



## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

**Índice H:** 23

**Fecha de aplicación:** 02/04/2022

**Fuente de Índice H:** SCOPUS

### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Almudena V. Merchán; Santiago Ruiz-Moyano; María Vázquez Hernández; María José Benito; Emilio Aranda; Alicia Rodríguez; Alberto Martín. Characterization of autochthonal yeasts isolated from Spanish soft raw ewe milk protected designation of origin cheeses for technological application. *Journal of Dairy Science*. 105 - 4, pp. 2931 - 2947. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3168/jds.2021-21368>>.

**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Abel Crespo; Antonio Jiménez; Almudena V. Merchán; Ana Isabel Galván; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín. Low-frequency ultrasound as a tool for quality control of soft-bodied raw ewe's milk cheeses. *Food Control*. 131, 2022.

**Depósito legal:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108405>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.548 **Revista dentro del 25%:** Si
- 3** R. Casquete; M JOSE BENITO; Pérez Nevado; Ana Martínez; ALBERTO MARTÍN; CÓRDOBA M.G. Addition of Grape Skin and Stems Extracts in Wines during the Storage to Reduce the Sulfur Dioxide: Impact on Red Wine Quality. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 10, 2021.

**Depósito legal:** <https://doi.org/10.3390/ijerph18052783>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3,390 **Revista dentro del 25%:** Si
- 4** María Ángeles Rivas; Rocío Casquete; María de Guía Córdoba; Santiago Ruíz-Moyano; María José Benito; Francisco Pérez-Nevado; Alberto Martín. Chemical Composition and Functional Properties of Dietary Fibre Concentrates from Winemaking By-Products: Skins, Stems and Lees. *Foods*. 10, 2021.

**Depósito legal:** <https://doi.org/10.3390/foods10071510>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.350



- 5** ROCÍO CASQUETE; MARÍA JOSÉ BENITO; Emilio Aranda Medina; Alejandro Hernández León; ALBERTO MARTÍN; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA. Cyclopiazonic acid gene expression as strategy to minimizing mycotoxin contamination in cheese. Fungal Biology. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.funbio.2019.06.011>>.  
**Depósito legal:** doi.org/10.1016/j.funbio.2019.06.011  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2,789
- 6** María Ángeles Rivas; Rocío Casquete; María de Guía Cordoba; María José Benito Bernáldez; A. Hernández; SANTIAGO RUIZ MOYANO; A. Martín. Functional properties of extracts and residual dietary fibre from pomegranate (*Punica granatum* L.) peel obtained with different supercritical fluid conditions. LWT. 145, 2021.  
**Depósito legal:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111305>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4,952  
**Revista dentro del 25%:** Si
- 7** Rocío Casquete; María de Guía Córdoba; María José Benito. Strategies to Increase the Biological and Biotechnological Value of Polysaccharides from Agricultural Waste for Application in Healthy Nutrition. International Journal of Environmental Research and Public Health. 18, 2021.  
**Depósito legal:** <https://doi.org/10.3390/ijerph1811593>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 6  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3,390  
**Revista dentro del 25%:** Si
- 8** MARÍA JOSÉ BENITO; SANTIAGO RUIZ MOYANO; ALBERTO MARTÍN; Abel Crespo; Montaña Rufo; Jesús M. Paniagua; Antonio Jiménez. Application of ultrasound for quality control of Torta del Casar cheese ripening. Journal of Dairy Science. 103, 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3168/jds.2020-18160>>.  
**Depósito legal:** <https://doi.org/10.3168/jds.2020-18160>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 4  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.082
- 9** ALMUDENA V. MERCHÁN; MARÍA JOSÉ BENITO; ANA ISABEL GALVAN; RUIZ-MOYANO SANTIAGO. Identification and selection of yeast with functional properties for future application in soft paste cheese. LWT - Food Science and Technology. 124, pp. 109173. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109173>>.  
**Depósito legal:** doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109173  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.006



- 10** ROCÍO CASQUETE; MARÍA JOSÉ BENITO; E. Aranda Medina; SANTIAGO RUIZ MOYANO; ALBERTO MARTÍN; MARÍA GUÍA CÓRDOBA. Gene expression of *Aspergillus flavus* strains on a cheese model system to control aflatoxin production. *Journal of Dairy Science*. 102, pp. 7765 - 7772. 2019. Disponible en Internet en: <DOI:10.3168/jds.2019-16722>.
- Depósito legal:** DOI:10.3168/jds.2019-16722
- Tipo de producción:** Artículo científico
- Posición de firma:** 2
- Tipo de soporte:** Revista
- Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Índice de impacto:** 3.082
- 11** SANTIAGO RUIZ MOYANO; MARÍA TERESA P. GONÇALVES DOS SANTOS; MARÍA GUÍA CÓRDOBA; ANA ISABEL GALVAN; ALMUDENA V. MERCHÁN; ELENA GONZALEZ; MARÍA JOSÉ BENITO. Screening of autochthonous lactic acid bacteria strains from artisanal soft cheese: probiotic characteristics and prebiotic metabolism. *LWT - Food Science and Technology*, 114, pp. 108388. 2019. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108388>.
- Depósito legal:** doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108388
- Tipo de producción:** Artículo científico
- Posición de firma:** 7
- Tipo de soporte:** Revista
- Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Índice de impacto:** 3,714
- 12** SANTIAGO RUIZ MOYANO; ANTONIO ESPERILLA; ALEJANDRO HERNÁNDEZ; MARÍA JOSÉ BENITO; ROCÍO CASQUETE; DANIEL MARTÍN-VERTEDOR; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO. Bacterial Communities in Serpa Cheese by Culture Dependent Techniques, 16S rRNA Gene Sequencing and High-throughput Sequencing Analysis. *LWT - Food Science and Technology*. 109, pp. 250 - 254. 2018. Disponible en Internet en: <DOI: 10.1016/j.lwt.2017.10.053>.
- Depósito legal:** DOI: 10.1016/j.lwt.2017.10.053
- Tipo de producción:** Artículo científico
- Posición de firma:** 2
- Tipo de soporte:** Revista
- Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Índice de impacto:** 3,714
- 13** MARIA TERESA GONÇALVES DOS SANTOS; MARÍA JOSÉ BENITO; MARÍA GUÍA CÓRDOBA; CONCEICAO EGAS; ALMUDENA V. MERCHÁN; SANTIAGO RUIZ MOYANO. Bacterial Communities in Serpa Cheese by Culture Dependent Techniques, 16S rRNA Gene Sequencing and High-throughput Sequencing Analysis. *Journal of Food Science*. 83, pp. 179 - 185. 2018. Disponible en Internet en: <DOI: 10.1111/1750-3841.14141>.
- Depósito legal:** DOI: 10.1111/1750-3841.14141
- Tipo de producción:** Artículo científico
- Posición de firma:** 2
- Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- Categoría:** Food Science
- Revista dentro del 25%:** No
- Num. revistas en cat.:** 135
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Índice de impacto:** 2.081
- Posición de publicación:** 56

- 14** Rocío Casquete; MARÍA JOSÉ BENITO; MARÍA GUÍA CÓRDOBA; SANTIAGO RUIZ MOYANO; Ana Isabel Galván; ALBERTO MARTÍN. Physicochemical factors affecting the growth and mycotoxin production of *Penicillium* strains in a synthetic cheese medium. *LWT - Food Science and Technology*. 89, pp. 179 - 185. 2018. Disponible en Internet en: <DOI: 10.1016/j.lwt.2017.10.053>.  
**Depósito legal:** DOI: 10.1016/j.lwt.2017.10.053  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.329  
**Posición de publicación:** 32  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 129
- 15** Elia Carrizosa; MARÍA JOSÉ BENITO; SANTIAGO RUIZ MOYANO; ALEJANDRO HERNÁNDEZ; Villalobos M.C.; ALBERTO MARTÍN; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA. Bacterial communities of fresh goat meat packaged in modified Atmosphere. *Food Microbiology*. 65, pp. 57 - 63. (Reino Unido): 2017. Disponible en Internet en: <DOI: 10.1016/j.fm.2017.01.023>.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.331  
**Posición de publicación:** 9  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de documento científico-técnico de difusión reservada  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 123
- 16** Rocío Casquete; MARÍA J. BENITO; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA; SANTIAGO RUIZ MOYANO; ALBERTO MARTÍN. The growth and aflatoxin production of *Aspergillus flavus* strains on a cheese model system are influenced by physicochemical factors. *Journal of Dairy Science*. 100, pp. 6987 - 6996. 2017. Disponible en Internet en: <doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2017.09.013>.  
**Depósito legal:** 10.1016/j.ijfoodmicro.2017.09.013  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.474  
**Posición de publicación:** 29  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 129
- 17** Maria Teresa P. Gonçalves Dos Santos; MARÍA JOSÉ BENITO; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA; N.B. Alvarenga; RUIZ MOYANO S. Yeast community in traditional Portuguese Serpa cheese by culture-dependent and -independent DNA approaches. *International Journal of Food Microbiology*. 262c, pp. 63 - 70. 2017. Disponible en Internet en: <DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2017.09.013>.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.339  
**Posición de publicación:** 10  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 129
- 18** ORDIALES ELENA; MARTÍN ALBERTO; BENITO MARIA J; RUIZ-MOYANO SANTIAGO; GALLARDO GUSTAVO; CÓRDOBA MARIA DE GUIA. Characterisation of the vegetable rennets used for 'Torta del Casar' cheesemaking by a protein profile method. *International Journal of Dairy Technology*. 69, pp. 272 - 281. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico



**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.94

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

- 19** MARGARITA FERNÁNDEZ; MARÍA JOSÉ BENITO; ALBERTO MARTÍN; ROCÍO CASQUETE; JUAN J CÓRDOBA AND MARÍA G. CÓRDOBA. Influence of starter culture and a protease on the generation of ACE inhibitory and antioxidant bioactive nitrogen compounds in Iberian dry fermented sausage "salchichón". HELIYON. 2, pp. 1 - 21. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** D)
- 20** MARGARITA FERNÁNDEZ; ALBERTO MARTÍN; MARÍA JOSÉ BENITO; ROCÍO CASQUETE; ISIDRA RECIO; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA. Influence of starter cultures on the generation of antioxidant nitrogen compounds in Iberian dry-fermented sausages. International Journal of Food Science and Technology. 51, pp. 435 - 443. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 1.384  
**Índice de impacto:** D)
- 21** MARGARITA FERNÁNDEZ; SANTIAGO RUIZ MOYANO; MARÍA JOSÉ BENITO; ALBERTO MARTÍN; ALEJANDRO HERNÁNDEZ; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA. Potential antimicrobial and antiproliferative activities of autochthonous starter cultures and protease EPg222 in dry-fermented sausages. Food & Function. 7, pp. 2320 - 2330. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 3.046  
**Índice de impacto:** D)
- 22** ORDIALES ELENA; FERNÁNDEZ MARGARITA; BENITO MARÍA J.\*; HERNÁNDEZ ALEJANDRO; MARTIN ALBERTO, CÓRDOBA MARÍA G.. Differentiation of wild cardoon quality used in the elaboration of traditional cheeses by DNA typing analytical methods. Food Analytical Methods. 8, pp. 7 - 17. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 1.956  
**Índice de impacto:** D)
- 23** GALLARDO G; RUIZ-MOYANO S; HERNÁNDEZ A; BENITO M.J.; CÓRDOBA M.G.; PÉREZ-NEVADO F.; MARTÍN A.. Application of ISSR-PCR for rapid strain typing of Debaryomyces hansenii isolated from dry-cured Iberian ham. Food Microbiology. 42, pp. 205 - 211. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 3.331  
**Índice de impacto:** D)
- 24** GALLARDO G; RUIZ-MOYANO S; HERNÁNDEZ A; BENITO M.J.; CÓRDOBA M.G.; PÉREZ-NEVADO F.. Application of ISSR-PCR for rapid strain typing of Debaryomyces hansenii isolated from dry-cured Iberian ham. Food Microbiology. 42, pp. 205 - 211. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.331



- 25** ELENA ORDIALES; ALBERTO MARTÍN; MARÍA JOSÉ BENITO; MARGARITA FERNÁNDEZ; ROCÍO CASQUETE; MARÍA GUÍA CÓRDOBA. Influence of the technological properties of vegetable rennet (*Cynara cardunculus*) on the physicochemical, sensory and rheological characteristics of 'Torta del Casar' cheese. *International Journal of Dairy Technology*. 67, pp. 402 - 409. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 3.320  
**Índice de impacto:** D)
- 26** SERRADILLA M. J.; HERNÁNDEZ A.; RUIZ-MOYANO S.; BENITO M. J.; LÓPEZ-CORRALES M.; CÓRDOBA M. G.. Authentication of 'Cereza del Jerte' cherry cultivars using Real Time PCR. *Food Control*. 30, pp. 679 - 685. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 2.812  
**Índice de impacto:** D)
- 27** ORDIALES E; BENITO M.J; MARTÍN A; CASQUETE R; SERRADILLA MJ; CÓRDOBA M.G. Bacterial Communities of the Traditional Raw Ewe's Milk Cheese "Torta del Casar" Made without the Addition of a Starter. *Food Control*. 33, pp. 448 - 454. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 2.812  
**Índice de impacto:** D)
- 28** ELENA ORDIALES; MARIA JOSÉ BENITO; ALBERTO MARTIN; MARGARITA FERNÁNDEZ; ALEJANDRO HERNÁNDEZ AND MARIA DE GUIA CÓRDOBA. Proteolytic effect of *Cynara cardunculus* rennet for use in the elaboration of 'Torta del Casar' cheese. *Journal of Dairy Research*. 80, pp. 429 - 438. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 2.812  
**Índice de impacto:** D)
- 29** ELENA ORDIALES; ALBERTO MARTÍN; MARÍA JOSÉ BENITO; ALEJANDRO HERNÁNDEZ; SANTIAGO RUIZ-MOYANO; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA. Role of the microbial population on the flavor of soft-bodied cheese Torta del Casar. *Journal of Dairy Science*. 96, pp. 5477 - 5486. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 2.56  
**Índice de impacto:** D)
- 30** CASQUETE R; BENITO M.J\*; MARTÍN A; RUIZ MOYANO S; PÉREZ-NEVADO F; CÓRDOBA M.G. Comparison of the effects of a commercial and an autochthonous *Pediococcus acidilactici* and *Staphylococcus vitulus* starter culture on the sensory and safety properties of a traditional Iberian dry-fermented sausage "salchichón". *International Journal of Food Science and Technology*. 47, pp. 1011 - 1019. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 1.223  
**Índice de impacto:** D)



- 31** CASQUETE R; BENITO M.J; MARTÍN A; RUIZ MOYANO S; ARANDA E; CÓRDOBA M.G. Microbiological Quality Of Salchichón And Chorizo, Traditional Iberian Dry-Fermented Sausages From Two Different Industries, Inoculated With Autochthonous Starter Cultures. *Food control*. 24, pp. 191 - 198. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 2.812  
**Índice de impacto:** D)
- 32** ORDIALES E; MARTÍN A; BENITO M.J; RUIZ MOYANO S; HERNÁNDEZ A; CÓRDOBA M.G. Technological characterization by free zone capillary electrophoresis (FCZE) of the vegetable rennet (*Cynara cardunculus*) used in "Torta del Casar" cheese-making". *Food Chemistry*. 133, pp. 227 - 235. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 3. 458  
**Índice de impacto:** D)
- 33** CASQUETE R; BENITO M.J\*; MARTÍN A; RUIZ MOYANO S; ARANDA E; CÓRDOBA M.G. Use of Autochthonous *Pediococcus acidilactici* and *Staphylococcus vitulus* Starter Cultures in the Production of "Chorizo" in 2 Different Traditional Industries. *Journal Food Science*. 71, pp. M70 - M79. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 1.733  
**Índice de impacto:** D)
- 34** RUIZ MOYANO S; MARTÍN A; BENITO M.J; HERNÁNDEZ A; CASQUETE R; CÓRDOBA M.G. Application of *Lactobacillus fermentum* HL57 and *Pediococcus acidilactici* SP979 as potential probiotics in the manufacture of traditional Iberian dry-fermented sausages. *Food Microbiology*. 28, pp. 839 - 847. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 3.216  
**Índice de impacto:** D)
- 35** CASQUETE R; BENITO M.J; MARTÍN A; RUIZ MOYANO S; HERNÁNDEZ A; CÓRDOBA M.G. Effect of autochthonous starter cultures in the production of "salchichón", a traditional Iberian dry-fermented sausage, with different ripening processes. *LWT - Food Science and Technology*. 44, pp. 1562 - 1571. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 2.114  
**Índice de impacto:** D)
- 36** CASQUETE R; MARTÍN A; BENITO M.J; RUIZ MOYANO S; PÉREZ-NEVADO F; CÓRDOBA M.G. Impact of Pre-Selected Autochthonous Starter Cultures on the Flavor Quality of Iberian Dry-Fermented "Salchichón" Sausage with Different Ripening Processes. *Journal of Food Science*. 76, pp. S535 - 544. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 1.733  
**Índice de impacto:** D)
- 37** RUIZ MOYANO S; MARTÍN A; BENITO M.J; ARANDA E; CASQUETE R; CÓRDOBA M.G. Implantation ability of the potential probiotic strain, *Lactobacillus reuteri* PL519, in salchichón, a traditional Iberian dry-fermented sausage. *Journal Food Science*. 76, pp. M268 - M275. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 1.255





Índice de impacto: D)

- 38** CASQUETE R; BENITO M.J; MARTÍN A; RUIZ MOYANO S; CÓRDOBA JJ; CÓRDOBA M.G. Role of an autochthonous starter culture and the protease EPg222 on the sensory and safety properties of a traditional Iberian dry-fermented sausage “Salchichón”. Food Microbiology. 28, pp. 1432 - 1440. 2011.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 3.320

Índice de impacto: D)

- 39** MARTÍN A; BENITO M.J; ARANDA E; RUIZ MOYANO S; CÓRDOBA JJ; CÓRDOBA M.G. Characterization by volatile compounds of microbial deep spoilage in Iberian dry cured ham. Journal of Food Science. 75, pp. M360 - M365. 2010. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 1.601

Índice de impacto: D)

- 40** ANDREA RODRIGUEZ-MARTIN; RAQUEL ACOSTA; SUSAN LIDDELL; FELIX NUÑEZ; MARÍA J. BENITO; MIGUEL A. ASENSIO. Characterization of the novel antifungal chitosanase PgChP and the encoding gene from *Penicillium chrysogenum*. Applied Microbiology and Biotechnology. 88, pp. 519 - 528. 2010. ISSN 0175-7598

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 2.896

Índice de impacto: D)

- 41** ANDREA RODRIGUEZ-MARTIN; RAQUEL ACOSTA; SUSAN LIDDELL; FELIX NUÑEZ; M JOSE BENITO; MIGUEL A. ASENSIO A. Characterization of the novel antifungal protein PgAFP and the encoding gene of *Penicillium chrysogenum*. Peptides. 31, pp. 541 - 547. 2010.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 2.565

Índice de impacto: D)

- 42** HERNÁNDEZ A; ARANDA E.; MARTÍN A; BENITO M.J; BARTOLOMÉ T; CÓRDOBA M.G.. Efficiency of DNA Typing Methods for Detection of Smoked Paprika “Pimenton de la Vera” Adulteration Used in the Elaboration of Dry-Cured Iberian Pork Sausages. Journal Agriculture Food Chemistry. 58, pp. 11688 - 11694. 2010. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 2.469

Índice de impacto: D)

- 43** RUIZ MOYANO S; MARTÍN A; BENITO M.J; HERNÁNDEZ A; CASQUETE R; CÓRDOBA M.G.. Safety and functional aspects of pre-selected pediococci for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. International Journal of Food Science and Technology. 45, pp. 1138 - 1145. 2010.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 1.172

Índice de impacto: D)





- 44** RUIZ MOYANO S; BENITO M.J\*; ARANDA E; MARTÍN A; HERNÁNDEZ A; CÓRDOBA M.G.. Characterization of molds isolated from smoked paprika by PCR-RFLP and micellar electrokinetic capillary electrophoresis. *Food Microbiology*. 26, pp. 776 - 782. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 3.216  
**Índice de impacto:** D)
- 45** RUIZ MOYANO S; MARTÍN A; BENITO M.J; ARANDA E; CASQUETE R; CÓRDOBA M.G.. Safety and functional aspects of pre-selected enterococci for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *Journal of Food Science*. 74, pp. M398 - M404. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 1.601  
**Índice de impacto:** D)
- 46** RUIZ MOYANO S; MARTÍN A; BENITO M.J; CASQUETE R; SERRADILLA MJ; CÓRDOBA M.G.. Safety and functional aspects of pre-selected lactobacilli for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *Meat Science*. 83, pp. 460 - 467. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 1.954  
**Índice de impacto:** D)
- 47** SERRADILLA M.J; MARTÍN A; ARANDA E; HERNÁNDEZ A; BENITO M.J; LOPEZ-CORRALES M; CÓRDOBA M.G.. Authentication of "Cereza del Jerte" sweet cherry varieties by Free Zone Capillary Electrophoresis (FZCE). *Food Chemistry*. 111, pp. 457 - 461. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 2.696  
**Índice de impacto:** D)
- 48** MARTÍN ALBERTO; BENITO M.J; ALEJANDRO HERNÁNDEZ; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO; JUAN JOSÉ CÓRDOBA; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA. Characterization of microbial deep spoilage in iberian dry-cured ham. *Meat Science*. 78, pp. 475 - 484. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 2.183  
**Índice de impacto:** D)
- 49** HERNÁNDEZ A.; MARTÍN A.; CÓRDOBA M.G.; BENITO M.J.; ARANDA E.; PÉREZ-NEVADO F.. Determination of killer activity in yeasts isolated from the elaboration of seasoned green table olives. *Int. Journal of Food Microbiology*. 121, pp. 178 - 188. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 2.753  
**Índice de impacto:** D)
- 50** BENITO M.J; SERRADILLA; M.J; MARTÍN A; ARANDA E; HERNÁNDEZ A; CÓRDOBA M.G. Differentiation of Staphylococci from Iberian dry fermented sausages by protein fingerprinting. *Food Microbiology*. 25, pp. 676 - 682. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Índice de impacto:** 2.847



Índice de impacto: D)

- 51** BENITO M.J; SERRADILLA; M.J; RUIZ MOYANO; S; ALBERTO MARTÍN; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA. Rapid differentiation of lactic acid bacteria from autochthonous fermentation of Iberian dry-fermented Sausages. Meat Science. 80, pp. 656 - 661. 2008.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 2.183

Índice de impacto: D)

- 52** RUIZ MOYANO S; MARTÍN A; BENITO M.J; PÉREZ-NEVADO F; CÓRDOBA M.G.. Screening of lactic acid bacteria and bifidobacteria for potential probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. Meat Science. 80, pp. 715 - 721. 2008.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 2.183

Índice de impacto: D)

- 53** BENITO M.J, MARTÍN A, ARANDA E, PEREZ NEVADO F, RUIZ MOYANO, S; CÓRDOBA M.G. Characterization and selection of autochthonous lactic acid bacteria isolated from traditional Iberian dry-fermented “salchichón” and “chorizo” sausages. Journal Food Science. 72, pp. M193 - M-201. 2007.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 1.255

Índice de impacto: D)

- 54** MARTÍN A, COLÍN B, ARANDA E, BENITO M.J; CÓRDOBA M.G. Characterization of Micrococcaceae isolated from Iberian dry-cured sausages. Meat Science. 75, pp. 696 - 708. 2007.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 2.006

Índice de impacto: D)

- 55** BENITO M.J; CÓRDOBA J.J; CONNERTON I.F.. Genetic Characterization and Expression Of The Novel Fungal Protease EPg222 Active In Dry-Cured Meat Products. Applied Microbiology and Biotechnology. 73, pp. 356 - 365. 2006.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 2.441

Índice de impacto: D)

- 56** BENITO M.J; RODRÍGUEZ M.; CÓRDOBA M.G; ANDRADE M. J; CÓRDOBA J.J. 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, pp. 273 - 280. 2005.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 0.996

Índice de impacto: D)

- 57** BENITO M.J; NÚÑEZ F; CÓRDOBA M.G; MARTÍN A; CÓRDOBA J.J. Generation of non-protein nitrogen and volatile compounds by Penicillium chrysogenum Pg222 activity on pork myofibrillar proteins. Food Microbiology. 22, pp. 513 - 519. 2005.



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 1.592

**Índice de impacto:** D)

- 58** MARTÍN A; ARANDA E; BENITO; M.J; PEREZ F; CÓRDOBA M.G. Identification of Fungal Contamination and Determination of Mycotoxigenic Molds by Micellar Electrokinetic Capillary Chromatography in Smoked Paprika. *Journal of Food Protection*. 68, pp. 815 - 822. 2005.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 1.687

**Índice de impacto:** D)

- 59** MARTÍN A.; CÓRDOBA J.J.; NÚÑEZ F.; BENITO M.J.; ASENSIO M.A. Contribution of a selected fungal population to proteolysis on dry-cured ham. *International Journal of Food Microbiology*. 94, pp. 55 - 66. 2004.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 2.490

**Índice de impacto:** D)

- 60** BENITO M.J., RODRIGUEZ M.; MARTÍN A.; ARANDA E.; CÓRDOBA J.J.. Effect of the fungal protease EPg222 in the sensory characteristics of dry fermented sausage "salchichón" ripened with commercial starter cultures. *Meat Science*. 67, pp. 497 - 505. 2004.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 1.656

**Índice de impacto:** D)

- 61** CÓRDOBA M.G.; JORDANO R.; ARANDA E.; BENITO M.J.; CÓRDOBA J.J.. Differentiation of toxigenic *Staphylococcus aureus* in Staphylococcal isolates from prepared and frozen foods by combined arbitrarily primed polymerase chain reaction and DNA probe. *Nahrung/Food*. 47, pp. 166 - 170. 2003.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 0.614

**Índice de impacto:** D)

- 62** MARTÍN A.; CÓRDOBA J.J.; BENITO M.J.; ARANDA E; ASENSIO M.A. Effect of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* on the volatile compound during controlled ripening of pork loins. *International Journal of Food Microbiology*. 84, pp. 327 - 338. 2003.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 63** BENITO M.J; RODRÍGUEZ M; SOSA M.J; MARTÍN A; CÓRDOBA J.J. Effect of protease Epg222 obtained from *Penicillium chrysogenum* isolated from dry cured ham in whole pieces of pork loins. *Journal of Agricultural & Food Chemistry*. 51, pp. 106 - 111. 2003.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 64** BENITO M.J.; RODRÍGUEZ M.; ACOSTA R.; CÓRDOBA J.J.. Effect of the fungal extracellular protease EPg222 in texture of whole pieces of pork loins. *Meat Science*. 65, pp. 877 - 884). 2003.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 65** BENITO M.J., CÓRDOBA J.J.; ALONSO M.; ASENSIO M.A; NÚÑEZ F.. Hydrolytic activity of *Penicillium chrysogenum* Pg222 on pork myofibrillar proteins. *International Journal of Food Microbiology*. 89, pp. 155 - 161. 2003.



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Índice de impacto:** 2.261

**Índice de impacto:** D)

- 66** PORRES J.; BENITO M.J; LEI X.. Functional expression of ker a gene from Bacillus licheniformis pwd-1 in Pichia pastoris. Biotechnology Letters.24, pp. 631 - 636. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 67** ARANDA E; RODRIGUEZ M.M; BENITO M.J; ASENSIO M.A; CÓRDOBA J.J.. Molecular cloning of verrucosidin producing Penicillium polonicum genes by differential screening to obtain DNA probe.Int. Journal of Food Microbiol. 76, pp. 55 - 61. 2002. ISSN 0168-1605  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 68** BENITO M.J; RODRÍGUEZ M; NUÑEZ 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
- 69** BENITOM.J; RODRIGUEZ M.M; CÓRDOBA M.G; ARANDA E; CÓRDOBA J.J.. Rapid differentiation of Staphylococcus aureus from staphylococcal species by arbitrarily primed-polymerase chain reaction.Letters in Applied Microbiology.31, pp. 368 - 373. 2000. ISSN 0266-8254  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 70** Antioxidant, antihypertensive and antimicrobial properties of phenolic compounds obtained from native plants by different extraction methods. International Journal of Environmental Research and Public Health. 18, pp. 1 - 12. 2021.
- 71** Efecto del envasado de carne de cabrito en atmósferas modificadas con CO2 sobre el desarrollo microbiano. Eurocarne: La revista internacional del sector cárnico. pp. 273 - 53. 2019.
- 72** Clostridium. 2018.
- 73** Clostridium. 2017.
- 74** Characterisation of the vegetable rennets used for 'Torta del Casar' cheesemaking by a protein profile method. International Journal of Dairy Technology. 69, pp. 272 - 281. 2016.
- 75** Influence of starter culture and a protease on the generation of ACE-inhibitory and antioxidant bioactive nitrogen compounds in Iberian dry-fermented sausage "salchichón". Heliyon. 2, 2016.
- 76** Differentiation of Wild Cardoon Quality Used in the Elaboration of Traditional Cheeses by DNA Typing Analytical Methods. Food Analytical Methods. 8, pp. 7 - 17. 2015.



## Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1 Título del trabajo:** del trabajo: COMPARACIÓN ENTRE ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS DE LA POBLACIÓN ADOLESCENTE DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Internacional Nutrición, Alimentación y Dietética  
**Ciudad de celebración:** Madrid,  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación  
. Fernández Cabrera J.; Aranda Medina E.; Córdoba Ramos M. G.; Benito Bernáldez M.J.; Hernández León A.; Rebollo Segovia H.; Pérez Nevado F. "Nutr. clín. diet. hosp. 2014, 34(supl. 1)".
- 2 Título del trabajo:** del trabajo: DESARROLLO DE UNA ACCIÓN TUTORIAL EN UN CURSO (4º CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS) ADAPTADO AL EEES: ACOGIDA, APOYO Y ORIENTACIÓN  
**Nombre del congreso:** II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS  
**Ciudad de celebración:** Badajoz.,  
**Fecha de celebración:** 2021  
J. F. Tejeda Sereno; L. Martín Cáceres; M. G. Córdoba Ramos; A. I. Andrés Nieto; F. Pérez Nevado; A. Martín González; E. Aranda Medina; A. I. Carrapiso Martínez; M. J. Benito Bernáldez. ISBN 84-7723-746-8. Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos. Libro d
- 3 Título del trabajo:** del trabajo: ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN CONTINUADA DENTRO DEL MARCO EEES DE LAS ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA IMPARTIDAS EN EL CURSO COMPLETO DE 4º DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA  
**Nombre del congreso:** II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS  
**Ciudad de celebración:** Badajoz.,  
**Fecha de celebración:** 2021  
Benito Bernáldez María José; Pérez-Nevado Francisco; Martín González Alberto; Hernández León Alejandro; Córdoba Ramos Mª de Guía. ISBN 84-7723-746-8. Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos Libro de
- 4 Título del trabajo:** del trabajo: RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE DISTINTAS METODOLOGÍAS EN LAS TUTORÍAS ECTS EN ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE 4º DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
**Nombre del congreso:** II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS  
**Ciudad de celebración:** Badajoz.,  
**Fecha de celebración:** 2021  
Pérez-Nevado Francisco; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Córdoba Ramos María de Guía. ISBN 84-7723-746-8. Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos Libro de
- 5 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Efecto de la adición de un cultivo iniciador autóctono sobre las características sensoriales de embutidos de cerdo ibérico.  
**Nombre del congreso:** XXI Congreso Nacional de Microbiología  
**Ciudad de celebración:** Sevilla,  
**Fecha de celebración:** 2020  
Casquete R.; Benito M. J.; Hernández A.; Martín A.; Aranda E.; Pérez-Nevado F.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 367.". ISBN 978-84-96377-98-9



- 6 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Selección de cepas probióticas de heces humanas para su inoculación en embutidos crudos curados de cerdo ibérico  
**Nombre del congreso:** XXI Congreso Nacional de Microbiología  
**Ciudad de celebración:** Sevilla,  
**Fecha de celebración:** 2020  
Ruiz-Moyano S.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Pérez F.; Hernández A.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 387.". ISBN 978-84-96377-98-9
- 7 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Influencia de la adición de un cultivo iniciador autóctono sobre la hidrólisis de las proteínas cárnicas durante el proceso de maduración de sachichones.  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. SEM  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,  
**Fecha de celebración:** 2017  
Casquete R.; BenitoM .J.; Martín A.; Pérez-Nevaldo F.; Ruiz-Moyano S.; Fernández M.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 249-250.". ISBN 978-84-691-5094-8
- 8 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Selección de bacterias ácido lácticas aisladas de embutidos para su pontencial uso como probióticos en embutidos crudos curados de cerdo ibérico.  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. SEM  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,  
**Fecha de celebración:** 2017  
Ruiz-Moyano S.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Hernández A.; Serradilla M.J.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 100-101.". ISBN 978-84-691-5094-8
- 9 Título del trabajo:** del trabajo: ACEPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ECTS POR PARTE DE LOS ALUMNOS DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA  
**Nombre del congreso:** Jornada Nacional sobre estudios universitarios: De los proyectos de convergencia a la realidad de los nuevos Título del trabajos  
**Ciudad de celebración:** Castellón.,  
**Fecha de celebración:** 2017  
Pérez-Nevaldo Francisco; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Hernández León; Alejandro Córdoba Ramos; Mª de Guía. ISBN 978-84-8021-679-1 pág120.Libro de ponencias
- 10 Título del trabajo:** del trabajo: ESTIMACIÓN DEL TRABAJO NO PRESENCIAL DEL ALUMNO EN LAS ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA EN LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA  
**Nombre del congreso:** Jornada Nacional sobre estudios universitarios: De los proyectos de convergencia a la realidad de los nuevos Título del trabajos  
**Ciudad de celebración:** Castellón.,  
**Fecha de celebración:** 2017  
Pérez-Nevaldo Francisco; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Hernández León Alejandro; Córdoba Ramos; Mª de Guía. ISBN 978-84-8021-679-1 pág64.Libro de ponencias
- 11 Título del trabajo:** del trabajo: Influencia de la utilización de cultivos iniciadores de levaduras seleccionadas autóctonas sobre la textura y el color de aceitunas de mesa  
**Nombre del congreso:** IV Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Entidad organizadora:** Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa  
Pérez-Nevaldo F.; Hernández A.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Córdoba M.G.





- 12 Título del trabajo:** del trabajo: RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE DIFERENTES SISTEMAS DE EVALUACIÓN PARA LA ADAPTACIÓN AL EEES DE LAS ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA  
**Nombre del congreso:** Jornada Nacional sobre estudios universitarios: De los proyectos de convergencia a la realidad de los nuevos Título del trabajos  
**Ciudad de celebración:** Castellón.,  
**Fecha de celebración:** 2017  
Benito Bernáldez María José; Pérez-Nevalo Francisco; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Hernández León Alejandro; Córdoba Ramos; M<sup>o</sup> de Guía. ISBN 978-84-8021-679-1 pág23.Libro de ponencias
- 13 Título del trabajo:** del trabajo: MICROFLORA LÁCTICA EM QUEIJO SERPA - UMA ABORDAGEM COM BASE EM TÉCNICAS CULTURAIS CONVENCIONAIS  
**Nombre del congreso:** 2º SIMPÓSIO PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DE ALIMENTOS EM AMBIENTE SUSTENTÁVEL  
**Ciudad de celebración:** BEJA,  
**Fecha de celebración:** 02/06/2016  
**Entidad organizadora:** Instituto Politécnico do Beja  
M.T. Santos; D. Azedo; C. Santos; P. Serol; N.B. Alvarenga; M.J. Benito; S. Ruiz-Moyano; M.G Córdoba. "Libro de ponencias y comunicaciones Publicación (". ISBN ): 978-989-8008-21-3
- 14 Título del trabajo:** del trabajo: IDEAS INNOVADORAS COMO EJE PARA EL APRENDIZAJE EN EL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) Objetivo del curso y perfil de los destinatarios: DOCENCIA: profesores y alumnos universitarios.  
**Nombre del congreso:** I Workshop Estudiar Ciencias: creando vocaciones científicas Publicación (   
**Ciudad de celebración:** Facultad de ciencias. Universidad de Extremadura,  
**Fecha de celebración:** 27/04/2016  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura  
. Hernández A.; Pérez-Nevalo F.; Tejeda J.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Ruiz Moyano S; Córdoba M.G.
- 15 Título del trabajo:** del trabajo: POTENCIAL EFECTO BIOPROTECTOR DE CULTIVOS INICIADORES AUTÓCTONOS EN EMBUTIDOS CURADOS  
**Nombre del congreso:** Workshop: Alimentos Funcionales: Presente y Futuro  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 01/03/2015  
**Entidad organizadora:** Facultad de Ciencias UEX, CICYTEX y Centro Universitario Santa Ana  
. M. Fernández; S. Ruíz-Moyano; M.J. Benito; A. Martín; M.G. Córdoba. "Libro de Resúmenes Workshop: Alimentos Funcionales: Presente y Futuro".
- 16 Título del trabajo:** del trabajo: POTENCIAL EFECTO BIOPROTECTOR DE CULTIVOS INICIADORES AUTÓCTONOS EN EMBUTIDOS CURADOS  
**Nombre del congreso:** Workshop: Alimentos Funcionales: Presente y Futuro  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 03/2015  
**Entidad organizadora:** Facultad de Ciencias UEX, CICYTEX y Centro Universitario Santa Ana  
. M. Fernández; S. Ruíz-Moyano; M.J. Benito; A. Martín; M.G. Córdoba. "Libro de Resúmenes Workshop: Alimentos Funcionales: Presente y Futuro".



- 17 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Caracterización de las variedades de cardo utilizadas en la elaboración de Torta del Casar mediante técnicas de biología molecular.  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.  
**Ciudad de celebración:** La laguna, Tenerife,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2015  
Fernández M.; Benito M.J.; Aranda E.; Ordiales E.; Ruiz-Moyano S.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters.". ISBN 978-84-690-6277-7
- 18 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Detección de mezclas fraudulentas de pimentones en la elaboración del pimentón de La Vera mediante el estudio de perfiles de proteínas analizadas por Electroforesis Capilar en Zona.  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.  
**Ciudad de celebración:** La laguna, Tenerife,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2015  
Hernández A.; Benito M.J.; Casquete R.; Velásquez R.; Bartolomé T.; Martín A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters.". ISBN 978-84-690-6277-7
- 19 Título del trabajo:** del trabajo: APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE DEL EEES EN LAS ASIGNATURAS DE BROMATOLOGIA, HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y DIETÉTICA Y NUTRICIÓN IMPARTIDAS EN LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA.  
**Nombre del congreso:** Jornadas Nacionales de Intercambio de Experiencias Piloto de Implantación de Metodologías ECTS  
**Ciudad de celebración:** Badajoz.,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2015  
Aranda Medina E; Benito M.J.; Martín González A.; Pérez Nevado F.; Córdoba M.G.ISBN 84-7723-746-8. Aplicaciones prácticas de la Convergencia Europea
- 20 Título del trabajo:** del trabajo: ESTUDIO DE LA FRECUENCIA Y TIEMPO DEDICADO AL DESAYUNO DE ADOLESCENTES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA EXTREMADURA  
**Nombre del congreso:** X JORNADAS DE NUTRICIÓN PRÁCTICA Y X CONGRESO INTERNACIONAL DE NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA  
**Ciudad de celebración:** Madrid,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2015  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación . Fernández J.; Pérez-Nevado F; Córdoba M.G.; Benito M.J.; Hernández A.; Aranda E."Libro de ponencias y comunicaciones".
- 21 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Caracterización de las variedades de cardo utilizadas en la elaboración de Torta del Casar mediante técnicas de biología molecular.  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.  
**Ciudad de celebración:** La laguna, Tenerife,  
**Fecha de celebración:** 2015  
Fernández M.; Benito M.J.; Aranda E.; Ordiales E.; Ruiz-Moyano S.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters.". ISBN 978-84-690-6277-7
- 22 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Detección de mezclas fraudulentas de pimentones en la elaboración del pimentón de La Vera mediante el estudio de perfiles de proteínas analizadas por Electroforesis Capilar en Zona.  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.  
**Ciudad de celebración:** La laguna, Tenerife,  
**Fecha de celebración:** 2015



Hernández A.; Benito M.J.; Casquete R.; Velásquez R.; Bartolomé T.; Martín A. "Libro de ponencias, comunicaciones y posters.". ISBN 978-84-690-6277-7

- 23 Título del trabajo:** del trabajo: APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE DEL EEES EN LAS ASIGNATURAS DE BROMATOLOGIA, HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y DIETÉTICA Y NUTRICIÓN IMPARTIDAS EN LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA.  
**Nombre del congreso:** Jornadas Nacionales de Intercambio de Experiencias Piloto de Implantación de Metodologías ECTS  
**Ciudad de celebración:** Badajoz.,  
**Fecha de celebración:** 2015  
Aranda Medina E; Benito M.J.; Martín González A.; Pérez Nevado F.; Córdoba M.G. ISBN 84-7723-746-8. Aplicaciones prácticas de la Convergencia Europea
- 24 Título del trabajo:** del trabajo: ESTUDIO DE LA FRECUENCIA Y TIEMPO DEDICADO AL DESAYUNO DE ADOLESCENTES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA EXTREMADURA  
**Nombre del congreso:** X JORNADAS DE NUTRICIÓN PRÁCTICA Y X CONGRESO INTERNACIONAL DE NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA  
**Ciudad de celebración:** Madrid,  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación . Fernández J.; Pérez-Nevado F.; Córdoba M.G.; Benito M.J.; Hernández A.; Aranda E. "Libro de ponencias y comunicaciones".
- 25 Título del trabajo:** del trabajo: EMPLEO DE SUSTANCIAS ANTIMICROBIANAS JUNTO CON ATMÓSFERAS MODIFICADAS PARA LA PROLONGACIÓN DE VIDA ÚTIL DE HIGOS DE CULTIVAR "ALBACOR".  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, Spain,  
**Fecha de celebración:** 12/06/2013  
**Entidad organizadora:** Colegio Oficial de Médicos de Madrid y La Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación.  
Villalobos M.C.; Serradilla M.J.; Ruiz-Moyano S.; Benito Bernáldez M. J.; Córdoba Ramos M. G. ISBN : LSBN: 978-84-15105-95-4
- 26 Título del trabajo:** del trabajo: ESTUDIO DE PREVALENCIA DE OBESIDAD EN ALUMNOS DE ENSEÑANZA SECUNDARIA DE EXTREMADURA.  
**Nombre del congreso:** XVII Jornadas de Nutrición Práctica. VIII Congreso Internacional. Nutrición, Alimentación y Dietética  
**Ciudad de celebración:** Madrid, Spain,  
**Fecha de celebración:** 17/04/2013  
**Entidad organizadora:** Colegio Oficial de Médicos de Madrid y La Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación.  
Fernández Cabrera J.; Pérez Nevado F.; Aranda Medina E.; Benito Bernáldez M. J.; Hernández León A.; Córdoba Ramos M. G.
- 27 Título del trabajo:** del trabajo: Effect of application potential probiotic lactic acid bacteria on the sensory properties of fermented sausages  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España.,  
**Fecha de celebración:** 26/09/2012  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Microbiología SEM..  
Ruiz-Moyano S.; Hernández A.; Casquete R.; Serradilla M.J.; Martín A.; Benito M.J.; Córdoba; M.G.



- 28 Título del trabajo:** del trabajo: APORTACIONES DE LOS PROFESORES CON RECONOCIMIENTO DE EXCELENCIA DOCENTE  
**Nombre del congreso:** JORNADA DE BUENAS PRÁCTICAS DOCENTES  
**Ciudad de celebración:** Escuela Politécnica de Cáceres. Universidad de Extremadura,  
**Fecha de celebración:** 11/09/2012  
**Entidad organizadora:** Escuela Politécnica de Cáceres  
Benito M.J.
- 29 Título del trabajo:** del trabajo: Study of mycotoxigenic effect of fungi population isolated from Iberian dry-cured ham //Estudio del potencial micotoxigénico de la población fúngica aislada en jamón ibérico.  
**Nombre del congreso:** 05 International Congress. Own-Checks and Food Safety (INTERNACIONAL)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, Spain,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2012  
**Entidad organizadora:** KAUSAL HACCP  
Gallardo G.; Ruiz-Moyano S.; Fernández García M.; Aranda Medina E.; Benito M.J.; Córdoba; M.G.
- 30 Título del trabajo:** del trabajo: Study of mycotoxigenic effect of fungi population isolated from Iberian dry-cured ham //Estudio del potencial micotoxigénico de la población fúngica aislada en jamón ibérico.  
**Nombre del congreso:** 05 International Congress. Own-Checks and Food Safety (INTERNACIONAL)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, Spain,  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Entidad organizadora:** KAUSAL HACCP  
Gallardo G.; Ruiz-Moyano S.; Fernández García M.; Aranda Medina E.; Benito M.J.; Córdoba; M.G.
- 31 Título del trabajo:** del trabajo: A Study of the Effect of Different conditions on the growth of yeast isolated from green table olives.  
**Nombre del congreso:** BioMicroWorld 2011. IV Internacional Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (INTERNACIONAL)  
**Ciudad de celebración:** Málaga, Spain,  
**Fecha de celebración:** 14/09/2011  
**Entidad organizadora:** FORMATEX Research Center  
Pérez-Nevado F.; García M.M.; Hernández A.; Benito M.J.; Ruiz-Moyano S.; Córdoba; M.G.
- 32 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Effect of autochthonous starter culture on the lipolysis of iberian pork sausage with different ripening processes  
**Nombre del congreso:** 4th Congress of European Microbiologist FEMS 2011. Congreso Internacional  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Geneva, Suiza,  
**Fecha de celebración:** 26/06/2011  
**Fecha de finalización:** 30/06/2011  
Casquete R.; Benito M. J.; Aranda E.; Pérez-Nevado F. Ruiz-Moyano; S.; Fernández M.; Córdoba M.G.  
"Libro de ponencias, comunicaciones y póster. Sesión 2: Food Microbiology".
- 33 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Caracterización de la aptitud tecnológica de la especie de cardo utilizada en la elaboración de torta del casar (*Cynara cardunculus*, L) mediante perfiles de proteínas.  
**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Murcia,  
**Fecha de celebración:** 2011



Ordiales Rey E; Benito Bernáldez MJ; Pérez-Nevaldo F; Fernández García M; Ruiz-Moyano S; Casquete Palencia R; García Martín M.; Córdoba Ramos MG. "Libro de ponencias, comunicaciones y posters. Pág. 121". ISBN 978-84-933078-3-7

- 34 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Effect of autochthonous starter culture on the lipolysis of iberian pork sausage with different ripening processes  
**Nombre del congreso:** 4th Congress of European Microbiologist FEMS 2011. Congreso Internacional  
**Ciudad de celebración:** Geneva, Suiza,  
**Fecha de celebración:** 2011  
Casquete R.; Benito M .J.; Aranda E.; Pérez-Nevaldo F. Ruiz-Moyano; S.; Fernández M.; Córdoba M.G. "Libro de ponencias, comunicaciones y póster. Sesión 2: Food Microbiology".
- 35 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Estudio del efecto que la adición de un cultivo iniciador autóctono tiene sobre chorizos ibéricos de dos industrias con diferentes procesados.  
**Nombre del congreso:** XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. SEM  
**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  
Rocío Casquete; M.J. Benito; F. Pérez; S. Ruiz-Moyano; M. Fernández; G. Gallardo; M.G. Córdoba. "Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 125-126".
- 36 Título del trabajo:** del trabajo: Caracterización de la actividad antagonista de levaduras epífitas de higos.  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 01/07/2010  
**Entidad organizadora:** CYTA-CESIA  
. Ruiz-Moyano S.; Dorado J.F.; Villalobos M.C.; Serradilla M.J; Benito M.J. Córdoba M.G.; Hernández A. "Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". ISBN 978-84-606-6881-7
- 37 Título del trabajo:** del trabajo: EFECTO DEL ENVASADO DE CARNE DE CABRITO EN ATMOSFERAS MODIFICADAS CON CO2 SOBRE EL DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 01/07/2010  
**Entidad organizadora:** CYTA-CESIA  
. Elia Carrizosa; María José Benito; Alejandro Hernández; Carmen Villalobos; Alberto Martín; María de Guía Córdoba. "Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". ISBN 978-84-606-6881-7
- 38 Título del trabajo:** del trabajo: EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA DE ADOLESCENTES EN POBLACIONES DE EXTREMADURA  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 01/07/2010  
**Entidad organizadora:** CYTA-CESIA  
. Fernández J.; Aranda E.; Córdoba M.G.; Benito M.J.; Hernández A.; Pérez-Nevaldo F. "Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". ISBN 978-84-606-6881-7



- 39 Título del trabajo:** del trabajo: EXTRACTION OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM LIME AND MANDARÍN BY-PRODUCTS BY HIGH PRESSURE  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 01/07/2010  
**Entidad organizadora:** CYTA-CESIA  
. R. Casquete; S.M. Castro; S. Ruiz-Moyano; A. Martín; MJ. Benito; J.A. Saraiva and P. Texeira. "Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". ISBN 978-84-606-6881-7
- 40 Título del trabajo:** del trabajo: Levaduras como agentes de biocontrol durante el procesado del jamón Ibérico: prevención de la presencia de griseoflavinina.  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 01/07/2010  
**Entidad organizadora:** CYTA-CESIA  
. Gallardo G.; Ruiz-Moyano; S. Hernández; A.; Pérez Nevado; F.; Benito M.J.; Calle; A.; Martín; A."Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". ISBN 978-84-606-6881-7
- 41 Título del trabajo:** del trabajo: Caracterización de la actividad antagonista de levaduras epífitas de higos.  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 07/2010  
**Entidad organizadora:** CYTA-CESIA  
. Ruiz-Moyano S.; Dorado J.F.; Villalobos M.C.; Serradilla M.J; Benito M.J. Córdoba M.G.; Hernández A."Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". pp. 286. ISBN 978-84-606-6881-7
- 42 Título del trabajo:** del trabajo: EFECTO DEL ENVASADO DE CARNE DE CABRITO EN ATMOSFERAS MODIFICADAS CON CO2 SOBRE EL DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 07/2010  
**Entidad organizadora:** CYTA-CESIA  
. Elia Carrizosa; María José Benito; Alejandro Hernández; Carmen Villalobos; Alberto Martín; María de Guía Córdoba. "Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". pp. 215. ISBN 978-84-606-6881-7
- 43 Título del trabajo:** del trabajo: EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA DE ADOLESCENTES EN POBLACIONES DE EXTREMADURA  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 07/2010  
**Entidad organizadora:** CYTA-CESIA  
. Fernández J.; Aranda E.; Córdoba M.G.; Benito M.J.; Hernández A.; Pérez-Nevado F."Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". pp. 298. ISBN 978-84-606-6881-7
- 44 Título del trabajo:** del trabajo: EXTRACTION OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM LIME AND MANDARÍN BY-PRODUCTS BY HIGH PRESSURE  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,





**Fecha de celebración:** 07/2010

**Entidad organizadora:** CYTA-CESIA

. R. Casquete; S.M. Castro; S. Ruiz-Moyano; A. Martín; MJ. Benito; J.A. Saraiva and P. Texeira. "Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". pp. 32. ISBN 978-84-606-6881-7

**45 Título del trabajo:** del trabajo: Levaduras como agentes de biocontrol durante el procesado del jamón Ibérico: prevención de la presencia de griseoflavin.

**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA

**Ciudad de celebración:** Badajoz,

**Fecha de celebración:** 07/2010

**Entidad organizadora:** CYTA-CESIA

. Gallardo G.; Ruiz-Moyano; S. Hernández; A.; Pérez Nevado; F.; Benito M.J.; Calle; A.; Martín; A."Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". pp. 276. ISBN 978-84-606-6881-7

**46 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Development of novel sausages of Iberian pork by addition of starter autochthonous culture and the proteasa EPg222

**Nombre del congreso:** The 22 nd International ICFMH Symposium Food Micro 2010. Congreso Internacional

**Ciudad de celebración:** Copenhagen, Denmark,

**Fecha de celebración:** 2010

Casquete R.; Benito M .J.; Ruiz-Moyano S.; Hernández A.; Broncano G.; Pérez-Nevado F.; Córdoba M.G. "Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág.76 . PEA1.13".

**47 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Estudio del efecto que la adición de un cultivo iniciador autóctono tiene sobre chorizos ibéricos de dos industrias con diferentes procesados.

**Nombre del congreso:** XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. SEM

**Ciudad de celebración:** Valladolid,

**Fecha de celebración:** 2010

Rocío Casquete; M.J. Benito; F. Pérez; S. Ruiz-Moyano; M. Fernández; G. Gallardo; M.G. Córdoba."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 125-126."

**48 Título del trabajo:** del trabajo: Isolation and identification of molds associated with table olives

**Nombre del congreso:** BioMicroWorld2009. III Internacional Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (INTERNACIONAL)

**Ciudad de celebración:** Lisboa,

**Fecha de celebración:** 02/12/2009

**Entidad organizadora:** FORMATEX Research Center

Pérez-Nevado F.; Mateos P.P.; Hernández A.; Martín A.; Benito M.J.; Ruiz-Moyano S.; Córdoba; M.G.

**49 Título del trabajo:** del trabajo: PARTICIPACION DE LOS ALUMNOS EN LAS ACTIVIDADES DE LAMETODOLOGÍA ECTS EN LA ASIGNATURA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UEX

**Nombre del congreso:** Il Jornada Nacional sobre estudios universitarios: Los nuevos Título del trabajos de grado: retos y oportunidades

**Ciudad de celebración:** Castellón. Universidad Jaume I,

**Fecha de celebración:** 01/07/2009

Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Francisco Pérez-Nevado; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. ISBN 978 -84-8021-7 17- 0



- 50 Título del trabajo:** del trabajo: PARTICIPACION DE LOS ALUMNOS EN LAS ACTIVIDADES DE LAMETODOLOGÍA ECTS EN LA ASIGNATURA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UEX  
**Nombre del congreso:** II Jornada Nacional sobre estudios universitarios: Los nuevos Título del trabajos de grado: retos y oportunidades  
**Ciudad de celebración:** Castellón. Universidad Jaume I,  
**Fecha de celebración:** 07/2009  
Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Francisco Pérez-Navado; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. ISBN 978 -84-8021-7 17- 0
- 51 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Effect of autochthonous starter culture on the characteristics of iberian pork sausage.  
**Nombre del congreso:** The 3rd Congress of European Microbiologists. FEMS 2009. Congreso Internacional  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** SUECIA,  
**Fecha de celebración:** 28/06/2009  
**Fecha de finalización:** 02/07/2009  
Casquete R; Córdoba M.G.; Martín A.; Perez-Navado F.; Hernández A.; Benito M.J.."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág.326 .".
- 52 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Safety aspects of pre-selected enterococci for probiotic use in iberian dry-fermented sausages.  
**Nombre del congreso:** The 3rd Congress of European Microbiologists. FEMS 2009. Congreso Internacional  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** SUECIA,  
**Fecha de celebración:** 28/06/2009  
**Fecha de finalización:** 02/07/2009  
Ruiz-Moyano S; Martín A; Benito MJ; Aranda E; Serradilla MJ and Córdoba MG."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 398.".
- 53 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Caracterización de la aptitud tecnológica de la especie de cardo utilizada en la elaboración de torta del casar (Cynara cardunculus, L) mediante perfiles de proteínas.  
**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Murcia,  
**Fecha de celebración:** 26/05/2009  
**Fecha de finalización:** 29/05/2009  
Ordiales Rey E; Benito Bernáldez MJ; Pérez-Navado F; Fernández García M; Ruiz-Moyano S; Casquete Palencia R; García Martín M.; Córdoba Ramos MG. "Libro de ponencias, comunicaciones y posters. Pág. 121". ISBN 978-84-933078-3-7
- 54 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Effect of autochthonous starter culture on the characteristics of iberian pork sausage.  
**Nombre del congreso:** The 3rd Congress of European Microbiologists. FEMS 2009. Congreso Internacional  
**Ciudad de celebración:** SUECIA,  
**Fecha de celebración:** 2009



Casquete R; Córdoba M.G.; Martín A.; Perez-Nevaldo F.; Hernández A.; Benito M.J.."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág.326 .".

- 55 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Safety aspects of pre-selected enterococci for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages.  
**Nombre del congreso:** The 3rd Congress of European Microbiologists. FEMS 2009. Congreso Internacional  
**Ciudad de celebración:** SUECIA,  
**Fecha de celebración:** 2009  
Ruiz-Moyano S; Martín A; Benito MJ; Aranda E; Serradilla MJ and Córdoba MG."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 398 .".
- 56 Título del trabajo:** del trabajo: ESTIMACIÓN DEL TRABAJO NO PRESENCIAL DEL ALUMNO EN LAS ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA EN LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA  
**Nombre del congreso:** Jornada Nacional sobre estudios universitarios: De los proyectos de convergencia a la realidad de los nuevos Título del trabajos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Castellón.,  
**Fecha de celebración:** 15/09/2008  
**Fecha de finalización:** 17/09/2008  
Pérez-Nevaldo Francisco; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Hernández León Alejandro; Córdoba Ramos; Mª de Guía. ISBN 978-84-8021-679-1 pág64.Libro de ponencias
- 57 Título del trabajo:** del trabajo: APLICACIÓN PRÁCTICA DE UN SISTEMA APPCC EN UNA INDUSTRIA DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA  
**Nombre del congreso:** 3er Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria (Self Control and Food Safety)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Córdoba.,  
**Fecha de celebración:** 23/04/2008  
**Fecha de finalización:** 25/04/2008  
Pérez-NevaldoFrancisco; Aranda Medina Emilio; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Córdoba Ramos; Mª de Guía. ISBN - 13: 978-84-612-3090-7 CD de ponencias
- 58 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Estudio de la influencia del cardo de la especie Cynara cardunculus empleado como coagulante vegetal en las características de la torta del casar.  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2008  
E. Ordiales; M.J. Benito; A. Hernández; F. Pérez; S. Ruiz-Moyano; R. Casquete; M.G. Córdoba. "Libro de ponencias, comunicaciones y póster. Pág: Innovación 063C. PUBLICACIÓN (. ISBN ): 978-84-694-3141-2
- 59 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Estudio de las características de calidad sensorial y nutricional en cabritos de la raza retinta con diferentes edades de sacrificio  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2008



M. Fernández; M.J. Benito; F. Pérez; S. Ruiz-Moyano; E. Aranda; R. Calero; J.A. Bravo; M.G. Córdoba. "Libro de ponencias, comunicaciones y póster. Pág: Otros 025C. PUBLICACIÓN (. ISBN ): 978-84-694-3141-2

- 60 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Estudio de la influencia del cardo de la especie *Cynara cardunculus* empleado como coagulante vegetal en las características de la torta del casar.  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia,  
**Fecha de celebración:** 2008  
E. Ordiales; M.J. Benito; A. Hernández; F. Pérez; S. Ruiz-Moyano; R. Casquete; M.G. Córdoba. "Libro de ponencias, comunicaciones y póster. Pág: Innovación 063C. PUBLICACIÓN (. ISBN ): 978-84-694-3141-2
- 61 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Estudio de las características de calidad sensorial y nutricional en cabritos de la raza retinta con diferentes edades de sacrificio  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia,  
**Fecha de celebración:** 2008  
M. Fernández; M.J. Benito; F. Pérez; S. Ruiz-Moyano; E. Aranda; R. Calero; J.A. Bravo; M.G. Córdoba. "Libro de ponencias, comunicaciones y póster. Pág: Otros 025C. PUBLICACIÓN (. ISBN ): 978-84-694-3141-2
- 62 Título del trabajo:** del trabajo: APLICACIÓN PRÁCTICA DE UN SISTEMA APPCC EN UNA INDUSTRIA DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA  
**Nombre del congreso:** 3er Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria (Self Control and Food Safety)  
**Ciudad de celebración:** Córdoba.,  
**Fecha de celebración:** 2008  
Pérez-Nevado Francisco; Aranda Medina Emilio; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Córdoba Ramos; M<sup>a</sup> de Guía.
- 63 Título del trabajo:** del trabajo: Characterization of molds isolates from paprika by PCR- RFLP and profile of secondary metabolite.  
**Nombre del congreso:** 2ND FEMS CONGRESS OF EUROPEAN MICROBIOLOGIST. Congreso Internacional  
**Ciudad de celebración:** Madrid.,  
**Fecha de celebración:** 05/07/2006  
Ruiz Moyano Seco de Herrera S.; Hernández de León A; Martín González A.; Bartolomé García T.; Benito M.J.; Pérez Nevado F.; Aranda Medina E; Córdoba M.G."Libro de ponencias pp 283".
- 64 Título del trabajo:** DEL TRABAJO DEL TRABAJO: Identificación y evaluación de la capacidad toxigénica de los mohos mediante cromatografía electrocinética micelar.  
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología  
**Ciudad de celebración:** Cáceres,  
**Fecha de celebración:** 19/09/2005  
Martín A.; Aranda E.; Benito M.J; Pérez-Nevado F; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster, pág. 154-156".
- 65 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Actividad Killer de levaduras aisladas durante el proceso de elaboración de aceitunas de mesa.  
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología  
**Ciudad de celebración:** Cáceres,  
**Fecha de celebración:** 19/09/2005



Hernández A.; Córdoba M.G.; Martín A.; Benito M.J; Moreno H.; Pérez-Nevaldo F."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 349".

- 66 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Caracterización de micrococáceas aisladas de embutidos de cerdo ibérico mediante perfil de proteínas extracelulares  
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología  
**Ciudad de celebración:** Cáceres,  
**Fecha de celebración:** 19/09/2005  
Serradilla M.; Benito M.J.; Aranda E.; Pérez-Nevaldo F; Colín B.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 373".
- 67 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Caracterización de mohos aislados de pimentón mediante PCR-RFLP.  
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología  
**Ciudad de celebración:** Cáceres,  
**Fecha de celebración:** 19/09/2005  
Ruiz-Moyano S.; Aranda E.; Benito M.J.; Velázquez R.; Bartolomé T.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 367".
- 68 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Relación de la población microbiana y el grado de hidrólisis de proteínas miofibrilares en jamones ibéricos alterados.  
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología  
**Ciudad de celebración:** Cáceres,  
**Fecha de celebración:** 19/09/2005  
Moreno H; Pérez-Nevaldo F.; Benito M.J; Aranda E.; Ruiz-Moyano S.; Martín A."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 374".
- 69 Título del trabajo:** DEL TRABAJO DEL TRABAJO: Secuenciación y obtención en los sistemas de expresión de E. coli y Pichia dl enzima EPg222 obtenido de P. chrysogenum.  
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología  
**Ciudad de celebración:** Cáceres,  
**Fecha de celebración:** 01/09/2005  
Benito M.J; Connerton IF; Aranda E.; Hernández A.; Córdoba J.J."Libro de ponencias, comunicaciones y póster, pág. 322".
- 70 Título del trabajo:** DEL TRABAJO DEL TRABAJO: Secuenciación y obtención en los sistemas de expresión de E. coli y Pichia dl enzima EPg222 obtenido de P. chrysogenum.  
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología  
**Ciudad de celebración:** Cáceres,  
**Fecha de celebración:** 09/2005  
Benito M.J; Connerton IF; Aranda E.; Hernández A.; Córdoba J.J."Libro de ponencias, comunicaciones y póster, pág. 322".
- 71 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Propuesta de adaptación al EEES de las asignaturas de Bromatología y Dietética y Nutrición de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Extremadura.  
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Burgos,  
**Fecha de celebración:** 29/05/2005  
Pérez-Nevaldo F.; Aranda Medina E.; Martín González A. Benito Bernáldez M.J; Córdoba Ramos M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".





- 72 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Relación de la población microbiana y los parámetros físico-químicos en jamones ibéricos alterados.  
**Nombre del congreso:** III Congreso Mundial del Jamón.  
**Ciudad de celebración:** Teruel,  
**Fecha de celebración:** 18/05/2005  
Moreno H; Córdoba M.G.; Benito M.J; Pérez-Navado F.; Ruiz-Moyano S.; Martín A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 73 Título del trabajo:** del trabajo: DESARROLLO DE ACCIONES DE COORDINACIÓN EN 4º DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
**Nombre del congreso:** II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS  
**Ciudad de celebración:** Badajoz.,  
**Fecha de celebración:** 2005  
M.G. Córdoba; L. Martín; J.F. Tejada; A. Martín; M.J. Benito; F. Pérez; A.I. Andres; A.I. Carrapiso; A. Latorre; R. Arcos y. R. Calero. ISBN 84-7723-746-8
- 74 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Selección de un cultivo iniciador de micrococáceas para la elaboración de embutidos de cerdo ibérico, en base a la resistencia a bajas actividades de agua, capacidad proteolítica y actividad antimicrobiana.  
**Nombre del congreso:** XIV Congreso de Microbiología de los alimentos. (SEM)  
**Ciudad de celebración:** Girona,  
**Fecha de celebración:** 19/09/2004  
Colín B.; Benito M.J; Martín A.; Pérez F.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 75 Título del trabajo:** del trabajo: Use of natural antimicrobial substance to extend the self-life of sweet cherry, type picota cv "pico negro"  
**Nombre del congreso:** X National and VII Iberian symposium on ripening and postharvest  
**Ciudad de celebración:** Lleida España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2004  
**Entidad organizadora:** Universidad de Lleida  
Villalobos M.C.; Serradilla M.J.; Hernández A.; Benito M.J.; Aranda E.; Córdoba M.G.
- 76 Título del trabajo:** del trabajo: Use of natural antimicrobial substance to extend the self-life of sweet cherry, type picota cv "pico negro"  
**Nombre del congreso:** X National and VII Iberian symposium on ripening and postharvest  
**Ciudad de celebración:** Lleida España,  
**Fecha de celebración:** 01/2004  
**Entidad organizadora:** Universidad de Lleida  
Villalobos M.C.; Serradilla M.J.; Hernández A.; Benito M.J.; Aranda E.; Córdoba M.G.
- 77 Título del trabajo:** del trabajo: Identificación de bacterias lácticas aisladas de embutidos de cerdo ibérico mediante perfil de proteínas intracelulares.  
**Nombre del congreso:** XIX Congreso Nacional de Microbiología.  
**Ciudad de celebración:** Santiago de Compostela,  
**Fecha de celebración:** 01/09/2003  
Serradilla M.J.; Aranda E.; Hernández A.; Bote C.; Benito M.J."Libro de ponencias.".
- 78 Título del trabajo:** del trabajo: Identificación de bacterias lácticas aisladas de embutidos de cerdo ibérico mediante perfil de proteínas intracelulares.  
**Nombre del congreso:** XIX Congreso Nacional de Microbiología.  
**Ciudad de celebración:** Santiago de Compostela,  
**Fecha de celebración:** 09/2003





Serradilla M.J.; Aranda E.; Hernández A.; Bote C.; Benito M.J."Libro de ponencias."

- 79 Título del trabajo:** del trabajo: Caracterización de levaduras por su crecimiento en NaCl y en lactato para su uso como cultivo iniciador en la elaboración de aceitunas de mesa.  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Orihuela,  
**Fecha de celebración:** 01/06/2003  
Hernández A.; Córdoba M.G.; Pérez Nevado P; Benito M.J.; Martín A."Libro de ponencias."
- 80 Título del trabajo:** del trabajo: Estudio de la capacidad lipolítica y nitrato reductasa producida por cepas de micrococáceas aisladas de embutidos de cerdo ibérico.  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Orihuela,  
**Fecha de celebración:** 01/06/2003  
Colín B.; Benito M.J.; Aranda E.; Sanabria C.; Córdoba M.G."Libro de ponencias."
- 81 Título del trabajo:** del trabajo: Caracterización de levaduras por su crecimiento en NaCl y en lactato para su uso como cultivo iniciador en la elaboración de aceitunas de mesa.  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Orihuela,  
**Fecha de celebración:** 06/2003  
Hernández A.; Córdoba M.G.; Pérez Nevado P; Benito M.J.; Martín A."Libro de ponencias."
- 82 Título del trabajo:** del trabajo: Estudio de la capacidad lipolítica y nitrato reductasa producida por cepas de micrococáceas aisladas de embutidos de cerdo ibérico.  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Orihuela,  
**Fecha de celebración:** 06/2003  
Colín B.; Benito M.J.; Aranda E.; Sanabria C.; Córdoba M.G."Libro de ponencias."
- 83 Título del trabajo:** del trabajo: Actividad proteolítica y capacidad de generación de compuestos volátiles en un sustrato cárnico por mohos aislados de jamón curado.  
**Nombre del congreso:** II Congreso Mundial del Jamón.  
**Ciudad de celebración:** Cáceres,  
**Fecha de celebración:** 26/03/2003  
Acosta R.; Núñez F.; Sosa M.J.; Benito M.J.; Córdoba J.J."Libro de ponencias."
- 84 Título del trabajo:** del trabajo: Actividad proteolítica de microorganismos aislados durante el procesado del jamón curado.  
**Nombre del congreso:** XIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología de los Alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Bilbao,  
**Fecha de celebración:** 17/09/2002  
Sosa M.J.; Córdoba J.J.; Benito M.J.; Acosta R.; Núñez F."Libro de ponencias."
- 85 Título del trabajo:** del trabajo: Efecto de la adición del enzima proteolítico EPg222 obtenido de *P. chrysogenum* sobre las características sensoriales del salchichón.  
**Nombre del congreso:** XIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología de los Alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Bilbao,  
**Fecha de celebración:** 17/09/2002  
Benito M.J.; Rodríguez M.M.; Sosa M.J.; Alonso M.; Córdoba J.J."Libro de ponencias."



- 86 Título del trabajo:** del trabajo: Effect of the fungal extracellular protease EPg222 in textura of controlled ripened pork.  
**Nombre del congreso:** 48th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)  
**Ciudad de celebración:** Roma. Congreso Internacional,  
**Fecha de celebración:** 25/08/2002  
Benito M.J.; Rodríguez M.M.; Asensio M.A.; Sosa M.J.; Córdoba J.J."Libro de ponencias 382-383".
- 87 Título del trabajo:** del trabajo: Evaluación de la actividad de un enzima proteolítico, obtenido de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado, en carne.  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología.  
**Ciudad de celebración:** Alicante,  
**Fecha de celebración:** 16/09/2001  
Benito M.J.; Rodríguez M.M.; Acosta R; Sosa M.J.; Córdoba; J.J."Libro de ponencias. IA7".
- 88 Título del trabajo:** del trabajo: Evaluación de la capacidad de hidrólisis de proteínas miofibrilares por mohos aislados de jamón curado.  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología.  
**Ciudad de celebración:** Alicante,  
**Fecha de celebración:** 16/09/2001  
Acosta R.; Rodríguez M.M.; Sosa M.J.; Benito M.J.; Alonso M.; Córdoba J.J."Libro de ponencias. IA68".
- 89 Título del trabajo:** del trabajo: Optimación de una técnica de AP-PCR para la detección e identificación de *Echerichia coli* O157:H7  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología.  
**Ciudad de celebración:** Alicante,  
**Fecha de celebración:** 16/09/2001  
Candelario S.; Aranda E.; Martín A.; Benito M.J.; Perez F.; Córdoba M.G."Libro de ponencias. IA11".
- 90 Título del trabajo:** del trabajo: Diferenciación de las variedades de pimentón utilizadas para la elaboración del Pimentón de la vera, mediante técnicas de ácidos nucleicos.  
**Nombre del congreso:** I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Granada,  
**Fecha de celebración:** 30/05/2001  
Arroyo M.; Aranda E.; Pérez P.; Benito M.J.; Martín A.; Córdoba; M.G."Libro de ponencias. p. 148".
- 91 Título del trabajo:** del trabajo: Influencia de las condiciones de almacenamiento sobre la población fúngica de las variedades de pimentones utilizadas en la elaboración del pimentón de la Vera.  
**Nombre del congreso:** I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Granada,  
**Fecha de celebración:** 30/05/2001  
Calvo P.; Martín A.; Pérez P.; Aranda E.; Benito M.J.; Córdoba; M.G."Libro de ponencias. p. 92".
- 92 Título del trabajo:** del trabajo: Caracterización de proteasas de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y su expresión en levaduras.  
**Nombre del congreso:** I Congreso Mundial del Jamón.  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,  
**Fecha de celebración:** 24/04/2001  
Benito M.J.; Rodríguez M.; Sosa M.J.; Jurado M.; Núñez F.; Córdoba J.J."Libro de ponencias. pp. 79-83".



- 93 Título del trabajo:** del trabajo: Evolución de la población microbiana durante el periodo de estabilización en jamones con bajo contenido en sal.  
**Nombre del congreso:** I Congreso Mundial del Jamón.  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,  
**Fecha de celebración:** 24/04/2001  
Sosa M.J.; Bonilla F.; Alonso M.; Benito M.J.; Bermúdez E.; Córdoba; J.J."Libro de ponencias. pp. 303-308."
- 94 Título del trabajo:** del trabajo: Estudio de la actividad proteolítica de *Debaryomyces hansenii* aislada de jamón curado.  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Oviedo,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2000  
Alonso M.; Nuñez F.; Benito M.J.; Asensio M.; Bermúdez E."Libro de ponencias. p. 121."
- 95 Título del trabajo:** del trabajo: Actividad hidrolítica sobre proteínas miofibrilares de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado.  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Oviedo,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2000  
Benito M.J.; Nuñez F.; Rodríguez M.M.; Martín A.; Córdoba J.J."Libro de ponencias. p. 122."
- 96 Título del trabajo:** del trabajo: Influencia de *Penicillium chrysogenum* y *Debaryomyces hansenii* en la generación de compuestos volátiles en el jamón.  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Oviedo,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2000  
Martín A.; Córdoba J.J.; Benito M.J.; Alonso M.; Asensio M.A."Libro de ponencias. p. 134."
- 97 Título del trabajo:** del trabajo: Efectos beneficiosos y perjudiciales de microorganismos en jamón ibérico  
**Nombre del congreso:** II Jornadas del cerdo Ibérico y sus productos.  
**Ciudad de celebración:** Salamanca,  
**Fecha de celebración:** 24/05/2000  
Córdoba J.J.; Martín A.; Alonso M.; Benito M.J. "Estación Tecnológica de la carne de Castilla y León. pp. 179-190."
- 98 Título del trabajo:** del trabajo: Toxigenic moulds in meat products  
**Nombre del congreso:** XXX Meeting Sociedad Española de Ciencias Fisiológicas.  
**Ciudad de celebración:** Cáceres,  
**Fecha de celebración:** 29/09/1999  
Bermúdez E.; Aranda E.; Martín A.; Díaz M.C.; Benito M.J."Journal of Physiology and Biochemistry. 1999. 55, pp 202"
- 99 Título del trabajo:** 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 Nacional de microbiología. (Nacional)  
**Ciudad de celebración:** Granada,  
**Fecha de celebración:** 17/09/1999  
Díaz M.C.; Nuñez F.; Martín A.; Benito M.J.; Bermúdez E."Libro de ponencias. p. 459."

- 100 Título del trabajo:** del trabajo: Caracterización rápida de estafilococos aislados de establecimientos alimentarios mediante AP-PCR.  
**Nombre del congreso:** XVII Congreso Nacional de microbiología. (Nacional)  
**Ciudad de celebración:** Granada,  
**Fecha de celebración:** 17/09/1999  
Benito M.J.; Rodríguez M.M.; Aranda E.; Martín A.; Córdoba J.J."Libro de ponencias. p. 447."
- 101 Título del trabajo:** del trabajo: Elaboración de una sonda de ADN para la detección de *P. polonicum* productor de verrucosidina en productos cárnicos.  
**Nombre del congreso:** XVII Congreso Nacional de microbiología. (Nacional)  
**Ciudad de celebración:** Granada,  
**Fecha de celebración:** 17/09/1999  
Aranda E.; Rodríguez M.M.; Díaz M.C.; Benito M.J.; Córdoba J.J. "Libro de ponencias. p. 445."
- 102 Título del trabajo:** Actividad antifúngica de extractos fenólicos acuosos de lías procedentes del proceso del proceso de Vinificación  
**Nombre del congreso:** XII Simposio Nacional y X Ibérico de Maduración y Postcosecha  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 07/06/2018
- 103 Título del trabajo:** Aplicación de extractos fenólicos naturales vegetales para la extensión de la vida útil en cerezas de la variedad 'Ambrunes'  
**Nombre del congreso:** XII Simposio Nacional y X Ibérico de Maduración y Postcosecha  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 07/06/2018
- 104 Título del trabajo:** Caracterización de perfiles aromáticos de cabritos lechales de las razas Canarias majorera, palmera y tinerfeña alimentados con leche natural y Artificial  
**Nombre del congreso:** X Congreso CYTA/CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 17/05/2019
- 105 Título del trabajo:** Caracterização bacteriológica de queijos Serpa DOP através da utilização de uma abordagem molecular clássica e de nova geração (Illumina MiSeq sequencing)  
**Nombre del congreso:** 4º SIMPÓSIO DE PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DE ALIMENTOS EM AMBIENTE SUSTENTÁVEL  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 07/06/2018
- 106 Título del trabajo:** DESARROLLO DE LA TUTORIZACIÓN DE TRABAJOS FIN DE ESTUDIOS EN EL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA MEDIANTE UN ESPACIO VIRTUAL  
**Nombre del congreso:** I Congreso Internacional CAMPUS DIGITALES EN EDUCACIÓN SUPERIOR  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 05/10/2018



- 107** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS DE ADOLESCENTES EXTREMEÑOS  
**Nombre del congreso:** IX Congreso CyTA-CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 18/05/2017
- 108** **Título del trabajo:** Efecto de tres prebióticos comerciales en el crecimiento y metabolismo de 12 cepas de latobacilos con potenciales propiedades probióticas  
**Nombre del congreso:** X Congreso CYTA/CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 17/05/2019
- 109** **Título del trabajo:** Efecto del momento de corte del riego en el cultivo de pimiento para pimentón en la comarca de La Vera  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso Ibérico de Ciencias Hortícolas  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 10/06/2017
- 110** **Título del trabajo:** Functional properties of yeast strains isolated from raw ewe's soft-cheese  
**Nombre del congreso:** 26th International ICFMH Conference.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 06/09/2018
- 111** **Título del trabajo:** IDEAS INNOVADORAS COMO EJE PARA EL APRENDIZAJE EN EL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA)  
**Nombre del congreso:** XIII FORO INTERNACIONAL SOBRE LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN Y DE LA EDUCACIÓN SUPE  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 02/07/2016
- 112** **Título del trabajo:** IMPLICACIÓN DE LOS ALUMNOS EN EL DESARROLLO DE TALLERES SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
**Nombre del congreso:** XIII FORO INTERNACIONAL SOBRE LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN Y DE LA EDUCACIÓN SUPE  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 02/07/2016
- 113** **Título del trabajo:** MICROBIAL DIVERSITY IN TRADITIONAL RAW EWE'S MILK SERPA CHEESE  
**Nombre del congreso:** 7th Congress FEMS International  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 13/07/2017





- 114** **Título del trabajo:** PHYSICO CHEMICAL AND SENSORIAL CHARACTERIZATION OF SERPA PDO CHEESE PRODUCED BY DIFFERENT FACTORIES IN THE PRODUCTION AREA  
**Nombre del congreso:** Congreso: 13º Encontro de Química dos Alimentos Disponibilidade, valorização e inovação: uma abordagem  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 14/09/2016
- 115** **Título del trabajo:** PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE UN ESPACIO VIRTUAL PARA LA COORDINACIÓN DE TRABAJOS FIN DE ESTUDIOS EN EL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA  
**Nombre del congreso:** I Congreso Internacional CAMPUS DIGITALES EN EDUCACIÓN SUPERIOR  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 05/10/2019
- 116** **Título del trabajo:** Propiedades tecnológicas de Hafnia alvei/paralvei para su aplicación como cultivo iniciador en quesos de pasta blanda  
**Nombre del congreso:** X Congreso CYTA/CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 17/05/2019
- 117** **Título del trabajo:** Propiedades tecnológicas de levaduras aisladas de quesos de oveja de pasta blanda de Extremadura  
**Nombre del congreso:** Congreso Nacional de Microbiología SEM  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 02/07/2019
- 118** **Título del trabajo:** Pruebas de seguridad de Hafnia alvei/paralvei para su aplicación tecnológica en quesos de pasta blanda  
**Nombre del congreso:** Congreso Nacional de Microbiología SEM  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 02/07/2019
- 119** **Título del trabajo:** RETOS EN EL ANÁLISIS DE COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LOS TÍTULOS PARA LA ACREDITACIÓN  
**Nombre del congreso:** XIII FORO INTERNACIONAL SOBRE LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN Y DE LA EDUCACIÓN SUPE  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 02/07/2016
- 120** **Título del trabajo:** STUDY OF MICROBIOLOGICAL QUALITY OF NEW SWEET CHERRY CULTIVARS OBTAINED FROM THE SWEET CHERRY BREEDINGPROGRAM IN EXTREMADURA"  
**Nombre del congreso:** VI Postharvest Unlimited  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 17/10/2017





- 121 Título del trabajo:** Screening for detection of autochthonous yeast with antagonist activity against spoil molds from raw ewe's milk cheese  
**Nombre del congreso:** International Commission on Food Mycology (ICFM).  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 03/06/2019
- 122 Título del trabajo:** Yeast diversity in traditional Portuguese soft cheese by culture dependent and independent DNA approaches Entidad organizadora: Universidad de Berlín ICFMH  
**Nombre del congreso:** 26th International ICFMH Conference.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 06/09/2018
- 123 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Development of novel sausages of Iberian pork by addition of starter autochthonous culture and the proteasa EPg222  
**Nombre del congreso:** The 22 nd International ICFMH Symposium Food Micro 2010. Congreso Internacional  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Copenhagen, Denmark,  
**Fecha de finalización:** 30/08/2010  
Casquete R.; Benito M .J.; Ruiz-Moyano S.; Hernández A.; Broncano G.; Pérez-Navado F.; Córdoba M.G. "Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág.76 . PEA1.13".
- 124 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Efecto de la adición de un cultivo iniciador autóctono sobre las características sensoriales de embutidos de cerdo ibérico.  
**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 finalización:** 20/09/2007  
Casquete R.; Benito M .J.; Hernández A.; Martín A.; Aranda E.; Pérez-Navado F.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 367.". ISBN 978-84-96377-98-9
- 125 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Influencia de la adición de un cultivo iniciador autóctono sobre la hidrólisis de las proteínas cárnicas durante el proceso de maduración de sachichones.  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. SEM  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,  
**Fecha de finalización:** 17/09/2008  
Casquete R.; BenitoM .J.; Martín A.; Pérez-Navado F.; Ruiz-Moyano S.; Fernández M.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 249-250.". ISBN 978-84-691-5094-8
- 126 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Selección de bacterias ácido lácticas aisladas de embutidos para su pontencial uso como probióticos en embutidos crudos curados de cerdo ibérico.  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. SEM  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,  
**Fecha de finalización:** 17/09/2008



Ruiz-Moyano S.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Hernández A.; Serradilla M.J.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 100-101.". ISBN 978-84-691-5094-8

- 127 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Selección de cepas probióticas de heces humanas para su inoculación en embutidos crudos curados de cerdo ibérico  
**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 finalización:** 20/09/2007  
Ruiz-Moyano S.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Pérez F.; Hernández A.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 387.". ISBN 978-84-96377-98-9
- 128 Título del trabajo:** del trabajo: ACEPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ECTS POR PARTE DE LOS ALUMNOS DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA  
**Nombre del congreso:** Jornada Nacional sobre estudios universitarios: De los proyectos de convergencia a la realidad de los nuevos Título del trabajos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Castellón.,  
**Fecha de finalización:** 17/09/2008  
Pérez-Nevado Francisco; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Hernández León; Alejandro Córdoba Ramos; M<sup>a</sup> de Guía. ISBN 978-84-8021-679-1 pág120.Libro de ponencias
- 129 Título del trabajo:** del trabajo: COMPARACIÓN ENTRE ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS DE LA POBLACIÓN ADOLESCENTE DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Internacional Nutrición, Alimentación y Dietética  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid,  
**Fecha de finalización:** 21/03/2014  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación  
. Fernández Cabrera J.; Aranda Medina E.; Córdoba Ramos M. G.; Benito Bernáldez M.J.; Hernández León A.; Rebollo Segovia H.; Pérez Nevado F. "Nutr. clín. diet. hosp. 2014, 34(supl. 1)".
- 130 Título del trabajo:** del trabajo: DESARROLLO DE ACCIONES DE COORDINACIÓN EN 4º DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
**Nombre del congreso:** II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Badajoz.,  
**Fecha de finalización:** 21/09/2007  
M.G. Córdoba; L. Martín; J.F. Tejeda; A. Martín; M.J. Benito; F. Pérez; A.I. Andres; A.I. Carrapiso; A. Latorre; R. Arcos y. R. Calero. ISBN 84-7723-746-8. Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos Libro de
- 131 Título del trabajo:** del trabajo: DESARROLLO DE UNA ACCIÓN TUTORIAL EN UN CURSO (4º CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS) ADAPTADO AL EEES: ACOGIDA, APOYO Y ORIENTACIÓN  
**Nombre del congreso:** II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional



**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Badajoz.,

**Fecha de finalización:** 21/09/2007

J. F. Tejada Sereno; L. Martín Cáceres; M. G. Córdoba Ramos; A. I. Andrés Nieto; F. Pérez Nevado; A. Martín González; E. Aranda Medina; A. I. Carrapiso Martínez; M. J. Benito Bernáldez. ISBN 84-7723-746-8. Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos. Libro d

**132 Título del trabajo:** del trabajo: ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN CONTINUADA DENTRO DEL MARCO EEES DE LAS ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA IMPARTIDAS EN EL CURSO COMPLETO DE 4º DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE E

**Nombre del congreso:** II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Badajoz.,

**Fecha de finalización:** 21/09/2007

Benito Bernáldez María José; Pérez-Nevado Francisco; Martín González Alberto; Hernández León Alejandro; Córdoba Ramos Mª de Guía. ISBN 84-7723-746-8. Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos Libro de

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

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

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Córdoba, España

**Fecha de finalización:** 17/02/2012

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

**134 Título del trabajo:** del trabajo: RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE DIFERENTES SISTEMAS DE EVALUACIÓN PARA LA ADAPTACIÓN AL EEES DE LAS ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREM

**Nombre del congreso:** Jornada Nacional sobre estudios universitarios: De los proyectos de convergencia a la realidad de los nuevos Título del trabajos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Castellón.,

**Fecha de finalización:** 17/09/2008

Benito Bernáldez María José; Pérez-Nevado Francisco; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Hernández León Alejandro; Córdoba Ramos; Mª de Guía. ISBN 978-84-8021-679-1 pág23. Libro de ponencias

**135 Título del trabajo:** del trabajo: RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE DISTINTAS METODOLOGÍAS EN LAS TUTORÍAS ECTS EN ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE 4º DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Nombre del congreso:** II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Badajoz.,

**Fecha de finalización:** 21/09/2007



Pérez-Nevado Francisco; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Córdoba Ramos María de Guía. ISBN 84-7723-746-8. Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos Libro de

- 136 Título del trabajo:** ACTIVIDADES PARA POTENCIAR EL INTERÉS POR LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA EN ALUMNOS DEL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA  
**Nombre del congreso:** III Workshop Estudiar Ciencias: creando vocaciones científicas  
**Tipo evento:** Jornada **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 05/04/2018
- 137 Título del trabajo:** IDEAS INNOVADORAS COMO EJE PARA EL APRENDIZAJE EN EL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA)  
**Nombre del congreso:** I Workshop Estudiar Ciencias: creando vocaciones científicas  
**Tipo evento:** Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 27/04/2016
- 138 Título del trabajo:** MICROFLORA LÁCTICA EM QUEIJO SERPA - UMA ABORDAGEM COM BASE EM TÉCNICAS CULTURAIS CONVENCIONAIS  
**Nombre del congreso:** 2º SIMPÓSIO PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DE ALIMENTOS EM AMBIENTE SUSTENTÁVEL  
**Tipo evento:** Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de finalización:** 02/06/2016
- 139 Título del trabajo:** DEL TRABAJO: Elaboración de aceitunas de mesa con nuevos cultivos iniciadores de levaduras autóctonas seleccionadas  
**Nombre del congreso:** III Internacional Conference on table olives (INTERNACIONAL)  
**Ciudad de celebración:** Sevilla **FECHA DE CELEBRACIÓN:** Inicio: 10 Marzo 2010 Fin: 11 Marzo 2010,  
**Entidad organizadora:** Consejería de Agricultura y Pesca y Instituto de la Grasa, CSIC  
Pérez-Nevado F.; García M.M.; Hernández A.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Córdoba; M.G.

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

### Organización de actividades de I+D+i

- 1 Título de la actividad:** VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"  
**Tipo de actividad:** Comité organizador **Ámbito geográfico:** Ciencia y tecnología de los alimentos  
**Fecha de inicio:** 01/07/2010
- 2 Título de la actividad:** VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"  
**Tipo de actividad:** Moderador **Ámbito geográfico:** Ciencia y tecnología de los alimentos  
**Fecha de inicio:** 01/07/2010



- 3 Título de la actividad:** VIII Congreso CYTA/CESIA “Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario”  
**Tipo de actividad:** Comité organizador **Ámbito geográfico:** Ciencia y tecnología de los alimentos  
**Fecha de inicio:** 07/2010
- 4 Título de la actividad:** VIII Congreso CYTA/CESIA “Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario”  
**Tipo de actividad:** Moderador **Ámbito geográfico:** Ciencia y tecnología de los alimentos  
**Fecha de inicio:** 07/2010

## Gestión de I+D+i

- 1 Nombre de la actividad:** DIRECTOR/A DE CALIDAD DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA  
**Funciones desempeñadas:** DIRECTOR/A DE CALIDAD  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 29/01/2019
- 2 Nombre de la actividad:** RESPONSABLE DE SISTEMAS DE CALIDAD DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE POSTGRADO  
**Funciones desempeñadas:** RESPONSABLE DE SISTEMAS DE CALIDAD DE CENTROS  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 05/06/2017 **Duración:** 1 año - 7 meses - 25 días
- 3 Nombre de la actividad:** RESPONSABLE DE SISTEMAS DE CALIDAD DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS  
**Funciones desempeñadas:** RESPONSABLE DE SISTEMAS DE CALIDAD DE CENTROS  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 24/10/2012 **Duración:** 4 años - 4 meses - 14 días
- 4 Nombre de la actividad:** COMISIÓN DE GARANTÍA DE LA CALIDAD DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA.  
**Tipología de la gestión:** coordinación  
**Funciones desempeñadas:** miembro de la comisión, coordinación de la calidad  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 24/10/2012
- 5 Nombre de la actividad:** COMISIÓN DE CALIDAD DE LA TITULACIÓN DE GRADO DE INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS  
**Tipología de la gestión:** coordinación  
**Funciones desempeñadas:** miembro de la comisión, coordinación de la titulación  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 08/06/2009
- 6 Nombre de la actividad:** Comisión de Elaboración del manual del Sistema de Garantía Interna de Calidad de la Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+i  
**Funciones desempeñadas:** miembro de la comisión, elaboración del manual para la implantación del sistema de garantía de calidad interna.  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad





**Fecha de inicio:** 01/01/2008

**Duración:** 1 año

- 7** **Nombre de la actividad:** Comisión de Seguimiento de los planes de mejora de CYTA  
**Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+I  
**Funciones desempeñadas:** seguimiento de las deficiencias de CYTA plan de .  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 01/01/2008 **Duración:** 1 año
- 8** **Nombre de la actividad:** Comisión de Elaboración del manual del Sistema de Garantía Interna de Calidad de la Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+I  
**Funciones desempeñadas:** miembro de la comisión, elaboración del manual para la implantación del sistema de garantía de calidad interna.  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 1 año
- 9** **Nombre de la actividad:** Comisión de Seguimiento de los planes de mejora de CYTA  
**Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+I  
**Funciones desempeñadas:** seguimiento de las deficiencias de CYTA plan de .  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 1 año
- 10** **Nombre de la actividad:** Programa Oficial de Posgrado en Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal, conducente al título de Máster Oficial en Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal y de Doctor por la Universidad de Extremadura  
**Tipología de la gestión:** coordinación  
**Funciones desempeñadas:** Coordinadora de la asignatura de CALIDAD TOTAL DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 01/01/2007 **Duración:** 2 años
- 11** **Nombre de la actividad:** Programa Oficial de Posgrado en Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal, conducente al título de Máster Oficial en Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal y de Doctor por la Universidad de Extremadura  
**Tipología de la gestión:** coordinación  
**Funciones desempeñadas:** Coordinadora de la asignatura de CALIDAD TOTAL DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 2 años
- 12** **Nombre de la actividad:** Comisión de contratación de profesores  
**Tipología de la gestión:** Evaluación  
**Funciones desempeñadas:** Evaluadora, miembro titular  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 01/01/2006 **Duración:** 1 mes
- 13** **Nombre de la actividad:** Comisión de contratación de profesores  
**Tipología de la gestión:** Evaluación  
**Funciones desempeñadas:** Evaluadora, miembro titular  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 2006 **Duración:** 1 mes





- 14** **Nombre de la actividad:** PLAN DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL DE LA ANECA para el curso 2005-2006  
**Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+i  
**Funciones desempeñadas:** COMITÉ DE EVALUACIÓN INTERNA DE LA TITULACIÓN DE Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. ANECA y Universidad de Extremadura  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 01/01/2005 **Duración:** 1 año
- 15** **Nombre de la actividad:** PLAN DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL DE LA ANECA para el curso 2005-2006  
**Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+i  
**Funciones desempeñadas:** COMITÉ DE EVALUACIÓN INTERNA DE LA TITULACIÓN DE Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. ANECA y Universidad de Extremadura  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 2005 **Duración:** 1 año

### Evaluación y revisión de proyectos y artículos de I+D+i

**Nombre de la actividad:** Evaluación  
**Funciones desempeñadas:** Revisor de revistas de JCR  
**Tipo de entidad:** Editorial ELSEVIER y Wiley  
**Ciudad entidad realización:** Reino Unido  
**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas  
**Sistema de acceso:** Por designación de quien corresponda sin concurrencia **Ámbito geográfico:** Unión Europea

### Otros méritos

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

- 1** **Entidad de realización:** University of Nottingham. Division of Food Sciences. School of Biosciences. Sutton Bonington Campus **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** University of Nottingham  
**Ciudad entidad realización:** Nottingham, Reino Unido  
**Fecha de inicio:** 12/05/2004 **Duración:** 1 año - 6 meses  
**Nombre del programa:** Protease expression for the control and acceleration of ripening in dry cured meats.  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral
- 2** **Entidad de realización:** Biotechnology department: Roche Vitamins (DSM nutritional products) **Tipo de entidad:** Centros de Innovación y Tecnología  
**Facultad, instituto, centro:** Roche Vitamins (DSM nutritional products)  
**Ciudad entidad realización:** Basilea, Suiza  
**Fecha de inicio:** 15/06/2003 **Duración:** 4 meses  
**Nombre del programa:** "Development and use of improved screening protocols for the directed evolution of proteins"  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral



- 3** **Entidad de realización:** Animal Science (Morrison Hall). Cornell University **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Cornell University  
**Ciudad entidad realización:** Ithaca, New York, Estados Unidos de América  
**Fecha de inicio:** 01/07/2000 **Duración:** 3 meses  
**Nombre del programa:** Expresión de un nuevo gen de proteasa en Pichia  
**Objetivos de la estancia:** Doctorado/a

### Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 3