



Alberto Martín González

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 09/02/2024

v 1.4.3

1b615019da7d67e6ce65fe6059729c51

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.

Graduated (1995) and PhD (2000) in Veterinary Medicine from the University of Extremadura with the Extraordinary Doctorate Award, he worked in the field of the application of starter cultures in raw cured and fermented meat products for technological purposes during the completion of his undergraduate thesis (1997) and doctoral thesis. He carried out research stays at the Institute of Food Research, Norwich, U.K (8 months), where he specialized in the selection and characterization of probiotic microorganisms and biocontrol. Professor of Nutrition and Bromatology at the School of Agricultural Engineering of the University of Extremadura since 2000, and University Professor since 2020, he is guest editor and regular reviewer of several prestigious international journals including: "Journal of Food Processing and Preservation", "Food and Chemical Toxicology", "Journal of Agricultural and Food Chemistry", "Food Microbiology", "Food Chemistry", "Meat Science" among others. After joining the School of Agricultural Engineering, he is Principal Investigator (PI) of the research group of microbiology and food quality (CAMIALI) of the University of Extremadura. He is involved in new lines of research aimed at controlling the quality and authenticity of products of vegetable origin such as vegetable rennet, paprika de la Vera, Jerte cherry and figs. He has participated in more than a dozen R & D projects funded in public calls (regional, national and / or international) as a researcher in the field of food quality control, 4 of them as principal investigator. In 2008 he was PI of a project of the Regional Plan of the Junta de Extremadura (IPRI08A093) Characterization of Gram-positive catalase-positive cocci and yeasts for use as bioprotectors during the elaboration process of Iberian pork ham. In 2010 he was PI of the INIA project RTA2010-00123-C02-02 which aimed to increase the shelf life of fresh figs through the use of packaging in passive modified atmospheres. In 2018, he was PI of the project RTI2018-096882-BI00 that has among its objectives the selection of antagonist yeasts and volatile organic compounds (VOCs) produced by yeasts as biocontrol tools in fruits. He has also participated in several collaboration agreements with companies, being currently responsible for the one signed with the Protected Designation of Origin Pimentón de la Vera for the quality control of this product. He is co-author of more than 125 scientific publications in journals included in JCR, as well as chapters of international and national books and numerous communications to international and national scientific congresses.

General indicators of the quality of scientific production:

-h-Index: 34

-Number of six-year periods awarded and last date of award: 4; 3/05/2022.

-Number of doctoral theses supervised in the last 10 years: 6

-Number of end-of-degree projects supervised in the last 10 years: 32

-Total citations: 3594

-Average number of citations/year during the last 5 years (not including the current year): 402

Documents in top citation percentiles: 60%

Documents in top 25% journals by CiteScore percentile: 80.8%

Documents and Field-Weighted Citation Impact: 1.17 FWCI



Indicadores generales de calidad de la producción científica

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

Número de sexenios concedidos y última fecha de concesión: 4; 3/05/2022.

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

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

Citas totales: 3594

Promedio de citas/año durante los últimos 5 años (sin incluir el año actual): 402

Índice h: 34

Documentos en los mejores percentiles de citas: 60%

Documentos en el 25% de las mejores revistas por percentil de CiteScore: 80,8%.

Documentos e impacto de las citas ponderado por campo: 1,17 FWCI

**Alberto Martín González**

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

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

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

Categoría profesional: Catedrático de Universidad

Fecha de inicio: 06/11/2020

Modalidad de contrato: Funcionario/a

Régimen de dedicación: Tiempo completo

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

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

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

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

Identificar palabras clave: Producto alimenticio

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Extremadura	Profesor titular de universidad	25/03/2008



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

- 1 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: Profesor titular de universidad
Fecha de inicio-fin: 25/03/2008 - 06/11/2020
Modalidad de contrato: Funcionario/a
Ámbito actividad de gestión: Administración General del Estado
- 2 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: Profesor contratado doctor
Fecha de inicio-fin: 11/01/2005 - 25/03/2008 **Duración:** 3 años - 3 meses - 14 días
Modalidad de contrato: Contrato laboral indefinido
Ámbito actividad de gestión: Comunidades Autónomas
- 3 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: Profesor ayudante de universidad
Fecha de inicio-fin: 11/01/2000 - 11/01/2005 **Duración:** 5 años
Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal
Ámbito actividad de gestión: Comunidades Autónomas
- 4 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: Becario FPI del MEC
Fecha de inicio-fin: 30/11/1998 - 11/01/2000 **Duración:** 1 año - 1 mes - 10 días
Modalidad de contrato: Becario/a (pre o posdoctoral, otros)
Ámbito actividad de gestión: Administración General del Estado
- 5 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: Profesor Asociado a tiempo completo
Fecha de inicio-fin: 02/11/1998 - 30/11/1998 **Duración:** 1 mes
Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal
Ámbito actividad de gestión: Comunidades Autónomas
- 6 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: Becario FPI del MEC
Fecha de inicio-fin: 01/01/1997 - 02/11/1998 **Duración:** 1 año - 10 meses
Modalidad de contrato: Becario/a (pre o posdoctoral, otros)
Ámbito actividad de gestión: Administración General del Estado



7 Entidad empleadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Categoría profesional: Catedrático de Universidad

Fecha de inicio: 06/11/2020

Modalidad de contrato: Funcionario/a

Ámbito actividad de gestión: Administración General del Estado



Formación académica recibida

Titulación universitaria

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

Titulación universitaria: Titulado Superior

Nombre del título: Licenciado en Veterinaria Especialidad Sanidad y Bromatología

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

Fecha de titulación: 1995

Doctorados

Programa de doctorado: Programa Oficial de Doctorado en Veterinaria

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

Fecha de titulación: 24/02/2000

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

- 1 **Título de la formación:** VIRTUALIZACIÓN DE CONTENIDOS PRÁCTICOS EN ASIGNATURAS DE LA RAMA AGROALIMENTARIA
Entidad de titulación: Universidad de Extremadura
Fecha de finalización: 04/05/2020 **Duración en horas:** 15 horas
- 2 **Título de la formación:** Aprendizaje basado en proyectos para la docencia universitaria
Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 18/01/2018 **Duración en horas:** 10 horas
- 3 **Título de la formación:** Retos en el análisis de competencias y resultados de aprendizaje de los títulos para la acreditación
Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 17/05/2016 **Duración en horas:** 10 horas
- 4 **Título de la formación:** Formación equipos. Cromatografía Shimadzu UEx
Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 26/05/2015 **Duración en horas:** 32 horas
- 5 **Título de la formación:** Jornada de divulgación de política de calidad y Comunicación de funciones y responsabilidades de cada trabajador relacionadas con el sistema de calidad implantado en el Laboratorio de Calidad Agroalimentaria de la Escuela de Ing. Agrarias de la UEx.
Fecha de finalización: 22/04/2014 **Duración en horas:** 1 hora



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

Conocimiento de idiomas

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



Actividad docente

Formación académica impartida

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



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

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

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

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

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

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



Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Gestión de la Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal
Fecha de inicio: 01/02/2009 **Fecha de finalización:** 30/06/2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 7
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

10 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Industrias de la Fermentación
Tipo de programa: Ingeniería Técnica **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Ingeniería Técnica en Industrias Agrarias y Alimentarias
Fecha de inicio: 01/02/2001 **Fecha de finalización:** 30/06/2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 130
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

11 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Higiene de los Alimentos
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 01/09/1999 **Fecha de finalización:** 30/06/2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 470
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

12 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición y Dietética
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 01/09/1999 **Fecha de finalización:** 30/06/2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 200
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

13 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Técnica Rápidas de Análisis Microbiológicos
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 01/02/2001 **Fecha de finalización:** 30/03/2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 35
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad



Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

14 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Catering y Restauración

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha de inicio: 01/09/1999

Fecha de finalización: 03/06/2003

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 30

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

Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

15 Tipo de docencia: Docencia oficial

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

Tipo de asignatura: Obligatoria

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

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

Fecha de inicio: 01/09/2013

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 114

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

Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

16 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Bromatología Descriptiva II

Tipo de asignatura: Obligatoria

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

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

Fecha de inicio: 01/09/2011

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 390,2

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

Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

17 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Bromatología Descriptiva I

Tipo de asignatura: Obligatoria

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

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

Fecha de inicio: 01/02/2011

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 700,5

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

Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos



Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- Título del trabajo:** APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS DE BAJA FRECUENCIA PARA EL CONTROL DE CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS EXTREMEÑOS DOP DE PASTA BLANDA
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Antonio Jimenez Barco; Alberto Martín González; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Abel Crespo Bermejo
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 2022
- Título del trabajo:** Estudio bibliográfico de las técnicas para la detección de mohos toxigénicos y micotoxinas en alimentos de origen vegetal
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: DANIEL ÁVILA DELGADO
Calificación obtenida: APROBADO □
Fecha de defensa: 17/07/2020
- Título del trabajo:** Evaluación de compuesto de geosmina y MIB en trucha arco iris de acuicultura en estanques de agua recirculada y con agua de la cuenca del río.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: LAURA MÉNDEZ GRANO DE ORO
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE
Fecha de defensa: 17/07/2020
- Título del trabajo:** Evaluación de la calidad industrial del tomate como materia prima para la obtención de diferentes productos concentrados
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: IVÁN FRIERO MORENO
Calificación obtenida: M. HONOR
Fecha de defensa: 20/09/2019
- Título del trabajo:** El tomate en Extremadura. Avances en la investigación y desarrollo del sector. Avances en la mejora de calidad
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: ALMUDENA ROMÁN RODRÍGUEZ
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE
Fecha de defensa: 20/11/2018
- Título del trabajo:** Alimentos funcionales: una alternativa para la industria extremeña
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: MARÍA JOSÉ BERMEJO GÓMEZ
Calificación obtenida: APROBADO



Fecha de defensa: 15/02/2018

- 7 Título del trabajo:** Carac terización de perfiles aromáticos de cabritos lechales de las razas canarias majorera, palmera y tinerfeña alimentados con leche natural y artificial
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: MARÍA LUISA COMERÓN FERRERA
Calificación obtenida: NOTABLE
Fecha de defensa: 08/02/2018
- 8 Título del trabajo:** Estudio de la influencia del pimentón de La Vera sobre las características de calidad de chorizo de cerdo Ibérico
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: CELIA MÁRQUEZ RASERO
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE
Fecha de defensa: 13/07/2017
- 9 Título del trabajo:** Influencia de la alimentación artificial en las características nutricionales en cabritos de las razas canarias, palmera y tinerfeña
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: MIRIAM SÁNCHEZ ORDÓÑEZ
Calificación obtenida: M. HONOR
Fecha de defensa: 15/06/2017
- 10 Título del trabajo:** Evaluación de la capacidad de crecimiento de producción de micotoxinas de mohos aislados de coagulante vegetal
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Ana Isabel Galván Romero
Calificación obtenida: Matrícula de Honor
Fecha de defensa: 24/12/2016
- 11 Título del trabajo:** Estado del arte del control biológico basado en el uso de microorganismos antagonistas en postcosecha
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Vanesa Delicado Catela
Calificación obtenida: Matrícula de Honor
Fecha de defensa: 21/11/2016
- 12 Título del trabajo:** Caracterización funcional de nuevas variedades de cerezas tipo "picota" obtenidas del programa de mejora genética de Cicytex
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Joaquín Rodríguez Pinilla
Calificación obtenida: Matrícula de Honor
Fecha de defensa: 23/09/2016



- 13** **Título del trabajo:** Revisión bibliográfica sobre sistemas de irradiación en frutas y hortalizas mínimamente procesadas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Alba Mogollón Toribio
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 23/09/2016
- 14** **Título del trabajo:** Avances en biocontrol de micotoxinas en higos secos de la variedad calabacita durante su vida útil.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Carmen Murillo Lagar
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 14/09/2016
- 15** **Título del trabajo:** Aplicación de atmósferas modificadas para la prolongación de la vida útil de cerezas tipo "picota" de la variedad "Ambrunés"
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: María Nieves Cepeda Sánchez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 12/09/2016
- 16** **Título del trabajo:** Aplicación y comparación de tratamientos alternativos al curado tradicional de higo seco
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Irene Martín Tornero
Calificación obtenida: Matrícula de Honor
Fecha de defensa: 15/07/2016
- 17** **Título del trabajo:** Estudio de calidad microbiológica, nutricional y sensorial en higos de las variedades cuello dama negro y blanco tratados con el Smartfresh
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Carmen María Cruz Hidalgo
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 15/07/2016
- 18** **Título del trabajo:** Comportamiento agronómico y estudio del punto óptimo de maduración nutricional y funcional de variedades de higuera interesantes para el consumo en fresco
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Margarita López Corrales; Alberto Martín González; Manuel Joaquín Serradilla Sánchez
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Cristina Pereira Jiménez
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Identificar palabras clave: Fruto tropical
Fecha de defensa: 28/06/2016



Doctorado Europeo: Si
Mención de calidad: Si

Fecha de mención: 28/06/2016
Fecha de obtención: 28/06/2016

- 19 Título del trabajo:** Análisis de las características de calidad de variedades de cacahuetes
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Antonio Jesús Galán Jiménez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 15/06/2016
- 20 Título del trabajo:** Estudio de la vida útil de las variedades de higos "Cuello de Dama Blanco" y "Cuello de Dama Negro" para consumo en fresco, envasados en atmósferas modificadas mediante diferentes tipos de films
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Esther Martín Prieto
Calificación obtenida: Matrícula de Honor
Fecha de defensa: 12/02/2016
- 21 Título del trabajo:** Estrategias para el desarrollo de un nuevo producto cárnico fermentado de cerdo Ibérico con compuestos nitrogenados bioactivos mediante la inoculación de microorganismos seleccionados y la enzima EPg222
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: María de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Margarita Fernández García
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 04/02/2016
Mención de calidad: Si **Fecha de obtención:** 04/02/2016
- 22 Título del trabajo:** Estudio para la prolongación de la vida útil de variedades de higos y brevas interesantes para su consumo en fresco y estudio de técnicas alternativas para el secado de higos
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Manuel Joaquín Serradilla Sánchez
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: María del Carmen Villalobos Rivera
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 03/07/2015
Doctorado Europeo: Si **Fecha de mención:** 03/07/2015
Mención de calidad: Si **Fecha de obtención:** 25/11/2015
- 23 Título del trabajo:** Evaluación de peligros microbiológicos en nuevas variedades de cacahuetes
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Adriana Bernáldez Municio
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 14/07/2015



- 24** **Título del trabajo:** Evaluación de la calidad en carne de cabrito lechal alimentado on leche materna y artificial en Razas Retinta Extremeña y Verata
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Celia Durán González
Calificación obtenida: Matrícula de Honor
Fecha de defensa: 06/03/2015
- 25** **Título del trabajo:** Características físico-químicas, microbiológicas y estructurales de la carne de cordero cocinada al vacío
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Jorge Ruiz; Teresa Antequera; Alberto Martín
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: María de Mar Roldán Romero
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 11/07/2014
Doctorado Europeo: Si **Fecha de mención:** 11/07/2014
Mención de calidad: Si **Fecha de obtención:** 19/12/2014
- 26** **Título del trabajo:** Análisis de la evolución de los parámetros del color en higos de la variedad "Cuello de Dama Negro" durante su vida útil en atmósferas modificadas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Esther Martín Prieto
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 15/12/2014
- 27** **Título del trabajo:** Análisis de peligros relacionados con la presencia de las micotoxinas en el proceso de elaboración de Ipimentón de La Vera
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Justina María Markunas
Calificación obtenida: Matrícula de Honor
Fecha de defensa: 12/12/2014
- 28** **Título del trabajo:** USO DE EXTRACTOS NATURALES OBTENIDOS DE SUBPRODUCTOS VEGETALES DE HARINA DE SOJA Y COLZA PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL EN HIGOS DE LAS VARIEDADES "CUELLO DAMA NEGRO" Y "CUELLO DAMA BLANCO" DESTINADAS A CONSUMO EN FRESCO
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Alberto Ortiz Llerena
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 10/10/2014
- 29** **Título del trabajo:** Evolución de características físico-químicas y de la capacidad antioxidante de vinos tintos monovarietales durante su proceso de elaboración
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Ruben Parra Espejo



Calificación obtenida: Notable

Fecha de defensa: 17/07/2014

- 30 Título del trabajo:** Caracterización del cardo (*Cynara cardunculus*, L) para su uso como cuajo vegetal en el proceso de elaboración de la Torta del Casar
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Elena Ordiales Rey
Calificación obtenida: Apto "Cum Laude"
Fecha de defensa: 25/01/2013
- 31 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE LAS TÉCNICAS DE CULTIVO EN LA PRODUCCION Y LA CALIDAD DEL PIMIENTO PARA PIMENTÍN EN LA COMARCA DE LA VERA
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Laura Godoy Roman
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 01/10/2012
- 32 Título del trabajo:** Caracterización de variedades de frambuesas cultivadas en el norte de la provincia de Cáceres
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: María de Valle Fiz Viera
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 27/09/2012
- 33 Título del trabajo:** Influencia del déficit hídrico sobre parámetros proténicos en el hollejo de la uva
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Joaquín Frutos Blanco
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 24/02/2012
- 34 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y SENSORIALES, DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS EXTREMEÑOS ELABORADOS CON CULTIVOS INICIADORES AUTÓCTONOS Y LA PROTEASA EPG 222
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: María José Benito Bernaltez; María de Guía Cordoba; Alberto Martín González
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Rocío Casquete Palencia
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 15/07/2011
Mención de calidad: Si **Fecha de obtención:** 21/12/2011



- 35** **Título del trabajo:** Estudio de las características nutricionales y sensoriales de la carne de los cabritos de las razas extremeñas Retinta y Verata
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Manuel Monteagudo Silgo
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 14/12/2011
- 36** **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: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Gonzalo Amaro Blanco
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 27/09/2011
- 37** **Título del trabajo:** Puesta a punto de un método de HPLC-MS para la caracterización de Mohos Micotoxigénicos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Gustavo Gallardo Broncano
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 13/07/2011
- 38** **Título del trabajo:** Implantación de un sistema de gestión, control y aseguramiento de la calidad de una industria de concentrado de pimiento
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: María del Rosario Gallardo Rodríguez
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 18/02/2011
- 39** **Título del trabajo:** Estudio del efecto lipolítico de un cultivo iniciador autóctono sobre embutidos de cerdo ibérico
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Fernando García Estrada
Calificación obtenida: Aprobado
Fecha de defensa: 27/09/2010
- 40** **Título del trabajo:** Programa Estrategia para la mejora y control de calidad de alimentos de origen animal
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ramón A. Gallego Olivenza
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2010
- 41** **Título del trabajo:** Estudio de la influencia que mediante la recolección cosechadora mecánica tiene sobre las características de calidad del "Pimentón de la Vera"
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad



Alumno/a: Nieves Cepeda Sánchez
Fecha de defensa: 2010

- 42** **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: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 09/07/2009
Doctorado Europeo: Si **Fecha de mención:** 09/07/2009
Mención de calidad: Si **Fecha de obtención:** 15/12/2009
- 43** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE UN CULTIVO INICIADOR DE LEVADURAS SOBRE LA CINÉTICA DE DEGRADACIÓN DE PLAGUICIDAS DURANTE LA PRODUCCIÓN DE ACEITUNAS DE MESA FERMENTADAS
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Francisco Javier Rubio Sánchez del Corral
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 29/09/2009
- 44** **Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE LEVADURAS AISLADAS DE ACEITUNAS DE MESA FERMENTADAS DE ESTILO ESPAÑOL PARA EL CONTROL DE MICROORGANISMOS ALTERANTE
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Pedro Pablo Mateos Velez
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 29/09/2009
- 45** **Título del trabajo:** Estudio de la influencia del proceso de secado de los pimientos sobre la calidad sensorial y nutritiva del pimentón
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Mario Hornillo Murillo
Fecha de defensa: 2009
- 46** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE UN MÉTODO PARA LA DETECCIÓN DE MEZCLAS FRAUDULENTAS DE VARIETADES DE PIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE PIMENTÓN DE LA VERA
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Alejandro Hernández León
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 06/03/2007
- 47** **Título del trabajo:** Caracterización de micrococáceas para su aplicación como cultivo iniciador en la elaboración de embutidos de cerdo ibérico
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Blanca Colín Cano
Calificación obtenida: Sobresaliente



Fecha de defensa: 30/04/2004

- 48 Título del trabajo:** Estudio comparativo del contenido de pigmentos carotenoides en distintas variedades de tomates durante su procesado
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Carlos Bote Serrano
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 22/06/2003
- 49 Título del trabajo:** Caracterización de levaduras para su utilización como cultivo iniciador en elaboración de aceitunas de mesa
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Alejandro Hernández León
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 28/02/2003
- 50 Título del trabajo:** Caracterización de las variedades utilizadas para la elaboración de Pimentón de la Vera
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Marta Arroyo Lavado
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 16/11/2001
- 51 Título del trabajo:** Estudio de la población fúngica de las distintas variedades de pimentón utilizadas en la elaboración del Pimentón de la Vera
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Patricia Calvo Magro
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 15/06/2001
- 52 Título del trabajo:** Caracterización de lactobacillus para su aplicación como cultivo iniciador en la elaboración de embutidos de cerdo ibérico
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Mercedes Aranda Medina
Calificación obtenida: Sobresaliente
- 53 Título del trabajo:** Relación entre parámetros microbiológicos y fisico-químicos en jamones con diferentes grados de alteración
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Herminia Moreno González
Calificación obtenida: Sobresalientes
- 54 Título del trabajo:** Programa Estrategia para la mejora y control de calidad de alimentos de origen animal
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Abel Crespo Bermejo



Calificación obtenida: Sobresaliente

Cursos y seminarios impartidos orientados a la formación docente universitaria

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

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

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



Participación en proyectos de innovación docente

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



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



Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

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



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



Experiencia científica y tecnológica

Actividad científica o tecnológica

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

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



Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

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

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

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

Ciudad entidad financiadora: España

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

Cuantía total: 92.044,8 €

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

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

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

Nº de investigadores/as: 19

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD

Tipo de entidad: Universidad

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

Cuantía total: 528.707,2 €

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

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

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

Nº de investigadores/as: 11

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

Cuantía total: 85.911 €

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

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

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

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

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

Ciudad entidad financiadora: España

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

Cuantía total: 72.985,2 €

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

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

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

Nº de investigadores/as: 17

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Tipo de entidad: Universidad

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

Cuantía total: 12.631,92 €



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



Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura

Tipo de entidad: PRI08A093

Ciudad entidad financiadora: España

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

Cuantía total: 24.750 €

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

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura

Tipo de entidad: PDT08A062

Ciudad entidad financiadora: España

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

Cuantía total: 64.029 €

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

Entidad de realización: Universidad extremadura

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

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

JUNTA DE EXTREMADURA

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

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

Cuantía total: 29.700 €

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

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

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

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

JUNTA DE EXTREMADURA

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

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

Cuantía total: 8.470 €

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

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Ciencia e Innovación. Investigación

Tipo de entidad: FEDER



Ciudad entidad financiadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Fecha de inicio-fin: 2009 - 2009

Cuantía total: 106.276,37 €

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

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

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

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

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

Ciudad entidad financiadora: España

Fecha de inicio-fin: 2007 - 2009

Cuantía total: 28.898,4 €

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

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

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

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

JUNTA DE EXTREMADURA

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

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

Cuantía total: 6.600 €

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

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a DE GUÍA CÓRDOBA RAMOS

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

Ciudad entidad financiadora: España

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

Cuantía total: 28.898,41 €

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

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

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

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIONAD

Tipo de entidad: Agencia Estatal



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

Cuantía total: 51.750 €

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

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

JUNTA DE EXTREMADURA

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

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

Cuantía total: 10.617 €

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

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

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

JUNTA DE EXTREMADURA

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

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

Cuantía total: 3.300 €

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

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

JUNTA DE EXTREMADURA

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación



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

Cuantía total: 3.300 €

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

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

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

JUNTA DE EXTREMADURA

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

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

Cuantía total: 12.496 €

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

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

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

Nº de investigadores/as: 19

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD

Tipo de entidad: Agencia Estatal

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

Cuantía total: 774.726,4 €

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

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

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

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Tipo de entidad: Agencia Estatal

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

Cuantía total: 56.398,99 €

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

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

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

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

JUNTA DE EXTREMADURA

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

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

Cuantía total: 30.000 €

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

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

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

Nº de investigadores/as: 19

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD

Tipo de entidad: Agencia Estatal**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2000 - 31/12/2003**Cuantía total:** 715.204,4 €

- 32 Nombre del proyecto:** OBTENCIÓN DE FERMENTOS AUTÓCTONOS (CULTIVOS STARTER) PARA LA ELABORACIÓN DE CHORIZO Y SALCHICÓN DE CERDO IBÉRICO EN EXTREMADURA

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M DE GUÍA CÓRDOBA RAMOS**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

JUNTA DE EXTREMADURA

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2000 - 31/12/2002**Cuantía total:** 48.080,97 €

- 33 Nombre del proyecto:** Establecimiento de un sistema ARPC en industrias productoras de aceitunas de mesa en Extremadura

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alberto Martín González**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

CENTRO DE ACUSTICA APLICADA Y EVALUACION NO DESTRUCTIVA

Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones

Junta de Extremadura

Tipo de entidad: IPR00A078**Ciudad entidad financiadora:** España**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2000 - 31/12/2000**Cuantía total:** 11.990,19 €

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

- 1 Nombre del proyecto:** NUEVAS ESTRATEGIAS DE BIOCONTROL BASADAS EN LEVADURAS AUTÓCTONAS ANTAGONISTAS

Grado de contribución: Coordinador/a científico/a**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es participante/s:** CAVER EXPLOTACIONES Y SERVICIOS S.L; Universidad de Extremadura**Entidad/es financiadora/s:**

CAVER EXPLOTACIONES Y SERVICIOS S.L

Ciudad entidad financiadora: España**Fecha de inicio:** 21/09/2021**Duración:** 2 años - 9 meses**Cuantía total:** 35.000 €

- 2 Nombre del proyecto:** Estandarización microbiológica del Scoby y del procesado industrial de la kombucha mediante tecnologías ómicas

Grado de contribución: Investigador/a



Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

Komvida Kombucha S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 28/11/2019

Duración: 3 años

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

Grado de contribución: Coordinador/a científico/a

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

Alfonso Cruz S.L

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 05/06/2019

Duración: 3 meses

Cuantía total: 13.000 €

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

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

EIT FOOD CLC SOUTH SL

Fecha de inicio: 08/05/2019

Duración: 1 año - 2 meses

Cuantía total: 5.785,12 €

5 Nombre del proyecto: Desarrollo de influencia del proceso industrial sobre el contenidos de azúcares complejos

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

PRONAT S.C.

Fecha de inicio: 13/03/2019

Duración: 1 año

Cuantía total: 10.000 €

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

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Lopez Morenas SL

Fecha de inicio: 12/03/2019

Duración: 2 años

Cuantía total: 20.000 €

7 Nombre del proyecto: Reducción de acrilamida en alimentos procesados

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

Soc Coop Agricola Santa Marta Virgen

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 12/03/2019

Duración: 2 años

Cuantía total: 19.500 €



- 8** **Nombre del proyecto:** Estrategias Microbiológicas para el control de agentes patógenos en la Torta del Casar S.L.
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: Quesos del Casar S.L.
Fecha de inicio: 15/01/2019 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 30.000 €
- 9** **Nombre del proyecto:** Incremento de la fracción de sólidos solubles en tomate para industria mediante señalizadores metabólicos
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s: Conservas Vegetales de Extremadura **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Fecha de inicio: 13/12/2018 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 15.000 €
- 10** **Nombre del proyecto:** Nuevas estrategias inocuas de control microbiológico en el procesado del Pimentón de la Vera
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s: Orencio Hoyo S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Fecha de inicio: 13/11/2018 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 30.000 €
- 11** **Nombre del proyecto:** Nuevos ensayos para mejorar las técnicas de procesado del Pimentón de la Vera
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de la Vera **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Fecha de inicio: 13/07/2018 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 54.810 €
- 12** **Nombre del proyecto:** Análisis microbiológico en leche cruda de oveja
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: Soc Coop. Ltada. Ntra. Sra. del Prado
Fecha de inicio: 04/07/2018 **Duración:** 20 meses
Cuantía total: 16.443 €
- 13** **Nombre del proyecto:** Nueva alimentación simbiótica en ovino de cepas autóctonas para producción quesera
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad/es financiadora/s: Baltasar Moralejo e Hijos SRL **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial



Fecha de inicio: 01/07/2018
Cuantía total: 25.000 €

Duración: 3 años

14 Nombre del proyecto: Estudio para la conservación de hortalizas

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Industrias y promociones alimenticias S.A.

Fecha de inicio: 18/04/2018

Cuantía total: 2.300 €

Duración: 12 meses

15 Nombre del proyecto: Pigmentación de queso

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Lácteas Flor de Burgos S.L.

Fecha de inicio: 11/04/2018

Cuantía total: 810 €

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Duración: 1 año - 10 meses

16 Nombre del proyecto: Cuantificación de maíz transgénico en muestras de maíz

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Merconidera S.L

Fecha de inicio: 10/04/2018

Cuantía total: 6.500 €

Duración: 1 año

17 Nombre del proyecto: Estudios en razas de vacuno, caprino y ovino mantenidos con distintos tipos de alimentos

Nº de investigadores/as: 13

Entidad/es financiadora/s:

CICYTEX

Fecha de inicio: 06/03/2018

Cuantía total: 14.000 €

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

Duración: 1 año

18 Nombre del proyecto: Innovación agroecológica de Extremadura

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Extremadura Sana S.L.

Fecha de inicio: 01/01/2018

Cuantía total: 17.000 €

Duración: 2 años

19 Nombre del proyecto: Innovación agroecológica de Extremadura

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Agrícola Ecológica de Extremadura

Tipo de entidad: Entidad Empresarial



Fecha de inicio: 01/01/2018

Duración: 2 años

Cuantía total: 4.000 €

20 Nombre del proyecto: Realización formativa dentro del proyecto "Evaluación de la calidad microbiológica y la vida útil de la Kombucha y sus beneficios como alimento"

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Kommvida Kombocha, S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 29/12/2017

Duración: 9 meses

Cuantía total: 4.050 €

21 Nombre del proyecto: Realización de actividad formativa dentro del proyecto "Mejora programa de limpieza y desinfección"

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Vegenat S.A

Fecha de inicio: 26/12/2017

Duración: 9 meses

Cuantía total: 4.050 €

22 Nombre del proyecto: Análisis e Informes Agroalimentarios

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Sociedad Cooperativa de Colonos de Gevora

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 07/06/2017

Duración: 4 años

Cuantía total: 650 €

23 Nombre del proyecto: Aplicación de Metabolitos de levadura Nanocapsuladas para aromas en vino

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

López-Morena, S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 15/03/2017

Duración: 6 años

Cuantía total: 120.000 €

24 Nombre del proyecto: Bioshelf-Life: Técnica de protección biomolecular en conservación de fruta

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

El Escobar, S.C.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 15/03/2017

Duración: 6 años

Cuantía total: 120.000 €

25 Nombre del proyecto: Estudio de aminoácidos en tomates de diferentes variedades

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Conservas Vegetales Extremadura S.A.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial**Fecha de inicio:** 07/03/2017**Duración:** 4 meses**Cuantía total:** 0 €

- 26 Nombre del proyecto:** Desarrollo de estrategias de control de hongos productores de micotoxinas en la obtención de sémolas de maíz

Grado de contribución: Investigador/a**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

Mercoguardiana S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial**Fecha de inicio:** 01/02/2017**Duración:** 4 años**Cuantía total:** 25.000 €

- 27 Nombre del proyecto:** Control de Calidad en Cacahuete

Grado de contribución: Investigador/a**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

Merconidera Logística, S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial**Fecha de inicio:** 24/10/2016**Duración:** 4 años**Cuantía total:** 3.215 €

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

Grado de contribución: Investigador/a**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

Bodegas BH, S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial**Fecha de inicio:** 30/06/2016**Duración:** 1 año - 1 mes**Cuantía total:** 28.000 €

- 29 Nombre del proyecto:** Análisis Sensorial de Muestras de la D.O.P. Pimentón de la Vera

Grado de contribución: Coordinador/a científico/a**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

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

Fecha de inicio: 13/06/2016**Duración:** 1 año - 1 mes**Cuantía total:** 4.900 €

- 30 Nombre del proyecto:** Avances en técnicas de procesado del Pimentón de la Vera

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

CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA

Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España

**Fecha de inicio:** 20/09/2015**Duración:** 4 años**Cuantía total:** 42.920 €

- 31 Nombre del proyecto:** Estudio de evolución de azúcares de plátano de Canarias
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: ASPROCAN; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s: ASPROCAN **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Canarias, España
Fecha de inicio: 18/06/2015 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 2.310 €
- 32 Nombre del proyecto:** Informe de nuevas oportunidades basadas en la inversión en I+D+i para la valorización de los residuos generados en la agroindustria
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s: FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA EN EXTREMADURA - FUNDECYT
Fecha de inicio: 30/05/2015 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 9.917,36 €
- 33 Nombre del proyecto:** Estudio sobre el consumo de pimentón secado al humo en Extremadura
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s: CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA
Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España
Fecha de inicio: 25/04/2015 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 5.000 €
- 34 Nombre del proyecto:** Caracterización, evaluación y selección de genotipos de cacahuete en base a criterios agronómicos y de calidad para su cultivo en Extremadura
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s: MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial



Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España

Fecha de inicio: 2015

Duración: 1 año - 9 meses

Cuantía total: 25.000 €

- 35** **Nombre del proyecto:** Análisis de principios activos y parámetros de intereses en matrices agroalimentarias
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s: Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico
Ciudad entidad financiadora: Villafranco del Gadiana, Extremadura, España
Fecha de inicio: 31/10/2014 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 14.500 €
- 36** **Nombre del proyecto:** Subcontratación en el desarrollo del proyecto "investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC)
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: Comercial de Ovinos S. COOP; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s: Comercial de Ovinos S. COOP
Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España
Fecha de inicio: 15/10/2014 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 4.000 €
- 37** **Nombre del proyecto:** Subcontratación en el desarrollo del proyecto "investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC)
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: DIJARDIN PROYECTOS Y OBRAS SL; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s: DIJARDIN PROYECTOS Y OBRAS SL
Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España
Fecha de inicio: 15/10/2014 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 4.000 €
- 38** **Nombre del proyecto:** Subcontratación en el desarrollo del proyecto "investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC)
Grado de contribución: Investigador/a



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

Nº de investigadores/as: 6

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

Entidad/es financiadora/s:

PRONAT SC

Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España

Fecha de inicio: 15/10/2014

Duración: 2 años

Cuantía total: 4.000 €

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

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: TROIL VEGAS ALTAS, SOC COOP.; Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

TROIL VEGAS ALTAS, SOC COOP.

Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España

Fecha de inicio: 15/10/2014

Duración: 2 años

Cuantía total: 4.000 €

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

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: Transformaciones Inoxidables de Badajoz SL; Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

Transformaciones Inoxidables de Badajoz SL

Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España

Fecha de inicio: 15/10/2014

Duración: 2 años

Cuantía total: 4.000 €

41 Nombre del proyecto: CUANTIFICACIÓN DE MAIZ TRANSGÉNICO EN MUESTRAS DE MAIZ

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 6

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

Entidad/es financiadora/s:

MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España

Fecha de inicio: 10/07/2013

Duración: 4 años



Cuantía total: 22.580 €

- 42** **Nombre del proyecto:** Desarrollo del proyecto "proceso y prototipo para elaborar un nuevo embutido crudo-curado a partir de carne fresca
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: INDUSTRIES FAC; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s: INDUSTRIES FAC
Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España
Fecha de inicio: 01/06/2013 **Duración:** 1 año - 8 meses
Cuantía total: 1.000 €
- 43** **Nombre del proyecto:** Desarrollo del proyecto "proceso y prototipo para elaborar un nuevo embutido crudo-curado a partir de carne fresca
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: JAMON Y SALUD, S.A.; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s: JAMON Y SALUD, S.A.
Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España
Fecha de inicio: 01/06/2013 **Duración:** 1 año - 8 meses
Cuantía total: 3.000 €
- 44** **Nombre del proyecto:** Estudios de Calidad Microbiológica en Fruta
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: SOCIEDAD COOPERATIVA DE REGANTES DE EXTREMADURA; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s: SOCIEDAD COOPERATIVA DE REGANTES DE EXTREMADURA
Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España
Fecha de inicio: 10/10/2011 **Duración:** 2 meses
Cuantía total: 730 €
- 45** **Nombre del proyecto:** Análisis sensorial de muestras de Pimentón de la Vera
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León
Nº de investigadores/as: 6



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

Entidad/es financiadora/s:

CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA

Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España

Fecha de inicio: 22/06/2011

Duración: 5 años

Cuantía total: 7.768,04 €

46 Nombre del proyecto: Realización de estudios sobre la adaptación de las técnicas de cultivo del pimiento para pimentón en la comarca de la Vera a las exigencias de la recolección mecanizada

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 6

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

Entidad/es financiadora/s:

Sociedad de Gestión Publica de Extremadura

Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España

Fecha de inicio: 17/05/2011

Duración: 6 meses

Cuantía total: 25.423,73 €

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

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 6

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

Entidad/es financiadora/s:

JAMON Y SALUD, S.A.

Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España

Fecha de inicio: 12/07/2010

Duración: 2 años - 8 meses

Cuantía total: 5.000 €

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

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 6

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

Entidad/es financiadora/s:

CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA

Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España

Fecha de inicio: 04/06/2010

Duración: 3 años

Cuantía total: 13.225,08 €



- 49** **Nombre del proyecto:** Análisis de principios activos y parámetros de intereses en matrices agroalimentarias
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico
Ciudad entidad financiadora: Villafraanco del Gadiana, Extremadura, España
Fecha de inicio: 04/01/2010 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 69.450 €
- 50** **Nombre del proyecto:** Puesta a punto de un procedimiento de análisis para la cuantificación de trigo blando (*Triticum aestivum*) en trigos y sémolas de trigo duro (*Triticum durum*)
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España
Fecha de inicio: 26/03/2009 **Duración:** 6 años
Cuantía total: 7.125 €
- 51** **Nombre del proyecto:** CUANTIFICACIÓN DE MAIZ TRANSGÉNICO EN MUESTRAS DE MAIZ
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España
Fecha de inicio: 2009 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 10.960 €
- 52** **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: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO CAPRINO DE LA RAZA RETINTA EXTREMEÑA; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO CAPRINO DE LA RAZA RETINTA EXTREMEÑA

Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España**Fecha de inicio:** 2009**Duración:** 2 años - 3 meses**Cuantía total:** 14.250 €

- 53 Nombre del proyecto:** Puesta a punto de un procedimiento de análisis para la cuantificación de trigo blando (*Triticum aestivum*) en trigos y sémolas de trigo duro (*Triticum durum*)

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

MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L

Tipo de entidad: Entidad Empresarial**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España**Fecha de inicio:** 2009**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 5.925 €

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

Grado de contribución: Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura; consejo regulador de la denominación de origen protegida torta del casar (D.O.P.)**Entidad/es financiadora/s:**

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

Fecha de inicio: 2009**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 2.000 €

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

Grado de contribución: Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es participante/s:** Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX); Universidad de Extremadura**Entidad/es financiadora/s:**Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro de I+D (CTAEX)**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España**Fecha de inicio:** 03/06/2008**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 6.460 €



- 56** **Nombre del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE UN NUEVO EMBUTIDO DE CERDO IBERICO FUNCIONAL APLICANDO UN CULTIVO INICIADOR AUTÓCTONO Y LA PROTEASA EPg222
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: CÁRDENO SA; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
CÁRDENO SA **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España
Fecha de inicio: 2008 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 13.000 €
- 57** **Nombre del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE UN NUEVO EMBUTIDO DE CERDO IBERICO FUNCIONAL APLICANDO UN CULTIVO INICIADOR AUTÓCTONO Y LA PROTEASA EPg222
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: MAFRESA EL IBERICO DE CONFIANZA, S.L.; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
MAFRESA EL IBERICO DE CONFIANZA, S.L.
Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España
Fecha de inicio: 2008 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 13.000 €
- 58** **Nombre del proyecto:** DISEÑO DE MÉTODOS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE VARIEDADES DE CEBOLLAS CON DIFERENTE APTITUD TECNOLÓGICA EN EL PROCESO DE DESHIDRATACIÓN
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alberto Martín González; María José Benito Bernaldez; M^a de Guía Córdoba Ramos; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: INEASA; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
INEASA **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España
Fecha de inicio: 2007 **Duración:** 2 años - 6 meses
Cuantía total: 12.000 €
- 59** **Nombre del proyecto:** Mejora de la producción de productos cárnicos crudos curados extremeños mediante la utilización de cultivos iniciadores autóctonos y la proteasa EPG222
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernaldez; Francisco Perez Nevado
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: Mafresa SL; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
Junta Extremadura **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación



Ciudad entidad financiadora: Merida, Extremadura, España

Mafresa SL

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

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

Fecha de inicio: 2007

Duración: 3 años

Cuantía total: 101.000 €

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

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 5

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

Entidad/es financiadora/s:

MAFRESA EL IBERICO DE CONFIANZA, S.L.

Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España

Fecha de inicio: 2007

Duración: 2 años - 6 meses

Cuantía total: 6.380 €

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

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 5

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

Entidad/es financiadora/s:

Unión de productores de Pimentón, sociedad cooperativa"

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

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

Fecha de inicio: 2006

Duración: 2 años

Cuantía total: 6.500 €

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

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 5

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

Entidad/es financiadora/s:

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

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Casar de Cáceres, Extremadura, España

Fecha de inicio: 2006

Duración: 2 años - 4 meses



Cuantía total: 14.300 €

- 63** **Nombre del proyecto:** Detección del fraude producido por la adulteración del Pimentón de la Vera amparado por la D.O. con otros pimentones
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Perez Nevado; Alejandro Hernández León
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s: CONSEJO REGULADOR DENOMINACION CALIDAD PIMENTON DE LA VERA
Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España
Fecha de inicio: 06/04/2001 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 10.362 €
- 64** **Nombre del proyecto:** ESTUDIOS ANALÍTICOS REQUERIDOS PARA LA DETERMINACIÓN DE DIVERSOS PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS Y NUTRICIONALES EN MUESTRAS DE LA PROPIA EMPRESA
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernaldez; Francisco Perez Nevado
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: AGRODELTA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, LDA; UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Entidad/es financiadora/s: AGRODELTA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, LDA. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Campo Maior, Alentejo, Portugal
Fecha de inicio: 2001
Cuantía total: 23.713,05 €
- 65** **Nombre del proyecto:** REALIZACIÓN DE ESTUDIOS ANALÍTICOS
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernaldez; Francisco Perez Nevado
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: J. S. NABEIRO, LDA; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s: J. S. NABEIRO, LDA **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Campo Maior, Alentejo, Portugal
Fecha de inicio: 2001
Cuantía total: 5.721,64 €



Resultados

Propiedad industrial e intelectual

Título propiedad industrial registrada: Nueva cepa de metschnikowia pulcherrima, composiciones y aplicaciones de la misma

Inventores/autores/obtenedores: Martin, A; Benito MJ; Aranda, E; Perez-Nevaldo, F; Rodriguez, A; Casquete, R; Cordoba, MG; Ruiz-Moyano, S; Serradilla, MJ; Hernandez, A.

Entidad titular de derechos: Universidad de Extremadura

País de inscripción: España, Extremadura

Fecha de registro: 06/05/2021

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Índice H: 34

Fecha de aplicación: 23/01/2024

Fuente de Índice H: SCOPUS

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Lami, O; Sama-Berrocal. C; Martin, A; Mesias, FJ; Velazquez, R. Exploring Consumer Perceptions and Changing Consumption Patterns for Smoked Paprika: Implications for Traditional Food Products in Spain. *Foods*. 12 - 14, pp. 2808. MDPI, 2023.

Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Cabañas, CM; Hernandez, A; Serradilla, MJ; Moraga C; Martín, A; Cordoba, MG; Ruiz-Moyano, S. Improvement of shelf-life of cherry (*Prunus avium* L.) by combined application of modified-atmosphere packaging and antagonistic yeast for long-distance export. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 103 - 9, pp. 4592 - 4602. Wiley-Blackwell, 2023.

Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** Meza-Bone. GA; Meza-Bone, JS; Cedeño, A; Martín I; Martin, A; Maddela, NR; Cordoba, JJ. Prevalence of *Listeria monocytogenes* in RTE Meat Products of Quevedo (Ecuador). *Foods*. 12 - 15, pp. 2956. MDPI, 2023.

Tipo de producción: Artículo científico
- 4** Galan, AJ; Martin A; Torres-Villa, LM; Ruiz-Moyano S; Galvan, AI; Serradilla, MJ; Lopez-Corrales, M. Quantification and identification of damage caused by pests and fungi in dried figs from orchards with different levels of agronomic management in the main production areas of extremadura (SW Spain). *Crop Protection*. 172, pp. 106334. Elsevier, 2023.

Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** Merchán, A; Ruiz-Moyano, S; Vazquez Hernandez, M; Martín, A; Lorenzo, M.J.; Benito, M.J.. Characterization of autochthonal *Hafnia* spp. strains isolated from Spanish soft raw ewe's milk PDO cheeses to be used as adjunct culture. *International Journal of Food Microbiology*. 373, pp. 109703. Elsevier, 2022.



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 6** Merchán, A. V.,; Ruiz-Moyano, S.,; Hernández, M. V.; Benito, M. J.; Aranda, E.; Rodríguez, A.; Martín, A.. Characterization of autochthonal yeasts isolated from Spanish soft raw ewe milk protected designation of origin cheeses for technological application. *Journal of Dairy Science*. 105 - 4, pp. 2931 - 2947. Elsevier, 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 7** Galvan, AI; Hernandez, A; Cordoba, MG; Martin A; Serradilla, MJ; Lopez Corrales, M; Rodriguez, A. Control of toxigenic *Aspergillus* spp. in dried figs by volatile organic compounds (VOCs) from antagonistic yeasts. *International Journal of Food Microbiology*,. 376, pp. 109772. Elsevier, 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 8** Martinez, A; Hernandez, A; Moraga, C; Tejero, P; Cordoba, MG; Martin, A. Detection of volatile organic compounds associated with mechanical damage in apple cv. 'Golden Delicious' by headspace solid-phase microextraction (HS-SPME) and GC-MS analysis. *LWT*,. 172, pp. 114213. Elsevier, 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 9** Moraga, C; Friero, I; Marquez, E; Tejero, P; Martinez, A; Dorado, T; Martin A; Campillo, C. Development of new agroindustrial strategies for improving tomatoes for industry. *Acta Horticulturae*. 1351, pp. 135 - 141. International Society for Horticultural Science, 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 10** Velázquez, R.; Córdoba, M.G.; Hernández, A.; Casquete, R; Aranda, E; Bartolome, T; Martín, A. Effects of use of modified traditional driers in making smoked paprika "Pimentón de La Vera", on pepper quality and mitigation of PAH contamination. *Journal of Food Composition and Analysis*. 110, pp. 104566. Elsevier, 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 11** Gudiño, I; Martin A; Casquete, R; Prieto MH; Ayuso, MC; Cordoba MG. Evaluation of broccoli (*Brassica oleracea* var. italica) crop by-products as sources of bioactive compounds. *Scientia Horticulturae*. 304, pp. 111284. Elsevier, 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 12** Galván, A. I.,; de Guía Córdoba, M.; Rodríguez, A.; Martín, A.,; López-Corrales, M.,; Ruiz-Moyano, S.; Serradilla, M. J.. Evaluation of fungal hazards associated with dried fig processing. *International Journal of Food Microbiology*. pp. 109541. Elsevier, 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 13** Rivas, MA; Benito MJ; Martin A; Cordoba MG; Ruiz_Moyano, S; Casquete, R. Improve the functional properties of dietary fibre isolated from broccoli by-products by using different technologies. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 80, pp. 103075. Elsevier, 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 14** Influence of different extraction methods on the compound profiles and functional properties of extracts from solid by-products of the wine industry. *LWT*. 170, pp. 114097. Elsevier, 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 15** Crespo A.; Jiménez A.; Ruiz-Moyano S.; Merchán A.V.; Galván A.I.; Benito M.J.; Martín A.. Low-frequency ultrasound as a tool for quality control of soft-bodied raw ewe's milk cheeses. *Food Control*. 131, pp. 108405. Elsevier, 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Autor de correspondencia: No



- 16** Lachtar, D.; Zaouay, F.; Pereira, C.; Martin, A.; Ben Abda, J.; Mars, M.. Physicochemical and sensory quality of dried figs (*Ficus carica* L.) as affected by drying method and variety. *Journal of Food Processing and Preservation*. 46 - 3, pp. e16379. Wiley-Blackwell, 2022.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 17** Casquete, R.; Benito, M.J.; Pérez-Navado, F.; Martínez, A.; Martín, A.; Córdoba, M.G.. Addition of grape skin and stems extracts in wines during the storage to reduce the sulfur dioxide: Impact on red wine quality. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 18 - 5, pp. 1 - 14. 2021.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 18** Coletto, J.M.; Martín, A.; Horrillo, A.; Mesías, F.J.; Velázquez, R.. An approach to the consumption of smoked paprika in Spain and its impact on the intake of polycyclic aromatic hydrocarbons. *Foods*. 10 - 5, pp. 973. MDPI, 2021.
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 5 **Autor de correspondencia:** No
- 19** Hernández, A.; Ruiz Moyano, S.; Galván, A.I.; Merchán, A.V.; Pérez Navado, F.; Aranda, E.; Serradilla, M.J.; Córdoba, M.G.; Martín A. Anti-fungal activity of phenolic sweet orange peel extract for controlling fungi responsible for post-harvest fruit decay. *Fungal Biology*. 125 - 2, pp. 143 - 152. Elsevier, 2021.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 20** Rivas M.Á.; Casquete R.; Córdoba M.G.; Ruíz-Moyano S.; Benito M.J.; Pérez-Navado F.; Martín A.. Chemical composition and functional properties of dietary fibre concentrates from winemaking by-products: Skins, stems and lees. *Foods*. 10 - 7, pp. 1510. MDPI, 2021.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 21** Rivera-Martin A; Reynolds-Marzal D.; Martin A.; Velazquez R.; Poblaciones M.J.. Combined foliar zinc and nitrogen application in broccoli (*Brassica oleracea* var. *italica* L.): Effects on growth, nutrient bioaccumulation, and bioactive compounds. *Agronomy*. 11 - 3, pp. 548. MDPI, 2021.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 22** Mesías F.J.; Martín A.; Hernández A.. Consumers' growing appetite for natural foods: Perceptions towards the use of natural preservatives in fresh fruit. *Food Research International*. 150, pp. 110749. Elsevier, 2021.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No
- 23** Casquete, R.; Benito, M.J.; Aranda, E.; Martín, A.; Hernández, A.; Córdoba, M.D.G.. Cyclopiazonic acid gene expression as strategy to minimizing mycotoxin contamination in cheese. *Fungal Biology*. 125 - 2, pp. 160 - 165. Elsevier, 2021.
Tipo de producción: Artículo científico
- 24** Galván, A.I.; Rodríguez, A.; Martín, A.; Serradilla, M.J.; Martínez-Dorado, A.; Córdoba, M.G.. Effect of Temperature during Drying and Storage of Dried Figs on Growth, Gene Expression and Aflatoxin Production. *Toxins*. 13 - 2, pp. on line. MDPI, 2021.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 25** Casquete, R.; Velazquez, R.; Hernandez, A.; de Guia Cordoba, M.; Aranda, E; Bartolome, T.; Martin, A.. Evaluation of the quality and shelf-life of cayenne (*Capsicum* spp.). *LWT*,. 145 - 111338, Elsevier, 2021.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 26** Solomando, J.C.; Antequera, T.; Martín, A.; Perez-Palacios, T.. Fish oil microcapsules as omega-3 enrichment strategy: Changes in volatile compounds of meat products during storage and cooking. *Foods*. 10 - 4, pp. 745. 2021.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** Rivas, M.Á.; Casquete, R.; de Guía Córdoba, M.; Benito, M.J.; Hernández, A; Ruiz-Moyano, S.; Martín, A.. Functional properties of extracts and residual dietary fibre from pomegranate (*Punica granatum L.*) peel obtained with different supercritical fluid conditions. *LWT*. 145 - 111305, Elsevier, 2021.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 28** Serradilla M.J.; Moraga C.; Ruiz-Moyano S.; Tejero P.; Córdoba M.G.; Martín A.; Hernández A.. Identification of the causal agent of aqueous spot disease of sweet cherries (*Prunus avium L.*) from the jerte valley (Cáceres, Spain). *Foods*. 10 - 10, pp. 2281. MDPI, 2021.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No
- 29** Rivas M.Á.; Benito M.J.; Ruíz-Moyano S.; Martín A.; Córdoba M.G.; Merchán A.V.; Casquete R.. Improving the viability and metabolism of intestinal probiotic bacteria using fibre obtained from vegetable by-products. *Foods*. 10 - 9, pp. 2113. MDPI, 2021.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No
- 30** Tejero P.; Martín A.; Rodríguez A.; Galván A.I.; Ruiz-Moyano S.; Hernández A.. In vitro biological control of *aspergillus flavus* by *hanseniaspora opuntiae* I479 and *hanseniaspora uvarum* I793, producers of antifungal volatile organic compounds. *Toxins*. 13 - 9, pp. 663. MDPI, 2021.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 31** Rivas M.A.; Casquete R.; Martin A.; Cordoba M.G.; Aranda E.; Benito M.J.. Strategies to increase the biological and biotechnological value of polysaccharides from agricultural waste for application in healthy nutrition. *International Journal of Environmental Research and Public Health*., 18 - 11, pp. 5937. MDPI, 2021.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 6 **Autor de correspondencia:** No
- 32** Crespo, A.; Martín, A; Ruiz-Moyano, S; Benito, MJ; Rufo, M; Paniagua, JM; Jimenez, A. Application of ultrasound for quality control of Torta del Casar cheese ripening. *Journal Dairy Science*. 103, pp. 8808 - 8821. American Dairy Science Association, 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 33** Cabañas, C. M.,; Hernández, A.,; Martínez, A.,; Tejero, P.,; Vázquez-Hernández, M.,; Martín, A.,; Ruiz-Moyano, S.,. Control of *Penicillium glabrum* by indigenous antagonistic yeast from vineyards. *Foods*. 9, pp. 1864. MDPI, 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 34** Solomando, JC; Antequera, T; Martin, A; Perez-Palacios, T. Effect of Omega-3 Microcapsules Addition on the Profile of Volatile Compounds in Enriched Dry-Cured and Cooked Sausages. *Food*. 9 - 1683, MDPI, 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 35** Pereira, C; Martín, A; López-Corrales, M; Córdoba, MG; Galván, AI; Serradilla, MJ. Evaluation of the Physicochemical and Sensory Characteristics of Dierent Fig Cultivars for the Fresh Fruit Market. *Foods*. 9 - 619, pp. foods9050619. MDPI, 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si



- 36** Ruiz Moyano, S; Hernandez, A; Galván, AI; Córdoba, MG; Casquete, R.; Serradilla, MJ; Martín, A.. Selection and application of antifungal VOCs-producing yeasts as biocontrol agents of grey mould in fruits. *Food Microbiology*. 92 - 103556, pp. 1 - 10. Elsevier, 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 37** Casquete, R.; Merchán, A; Ruiz Moyano, S; Córdoba; MG; Hernández, A; Aranda, E; Martín, A; Nevado Perez, F; Pereira, C; Benito, MJ. Efecto del envasado de carne de cabrito en atmósferas modificadas con CO2 sobre desarrollo microbiano. *Eurocarne. Ene-Feb*, pp. 53 - 60. *Estrategias Alimentarias*, 2019.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 38** Velázquez, R.; Casquete, R.; Hernández, A.; Martín, A.; Córdoba, M.G.; Coletto, J.M.; Bartolomé, T.. Effect of plant density and harvesting type on yield and quality of fresh and dried peppers and paprika. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 99, pp. 400 - 408. Wiley-Blackwell, 2019.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No
- 39** Casquete, R; Benito, MJ; Aranda, E; Martín, A; Ruiz-Moyano, S; Cordoba, MG. Gene expression of *Aspergillus flavus* strains on a cheese model system to control the aflatoxin production. *Journal of Dairy Science*. 102, pp. 7765 - 7772. Elsevier, 2019.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 40** Pereira, C; Córdoba, M.D.G.; Aranda, E.; Hernández, A.; Velázquez, R; Bartolomé, T.; Martín, A.. Type of paprika as a critical quality factor in Iberian chorizo sausage manufacture. *CYTA - Journal of Food*. 17, pp. 907 - 916. Taylor & Francis Online, 2019.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 41** Villalobos, M.C.; Serradilla, M.J.; Martín, A.; Ruíz-Moyano, S; Casquete, R.; Hernández, A.; Córdoba, M.G.. Use of efficient drying methods to improve the safety and quality of dried fig. *Journal of Food Processing and Preservation*. 43, pp. e1385. Wiley-Blackwell, 2019.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 42** Ripoll, G.; Córdoba, M.G; Alcalde, M.J.; Martín, A; Argüello, A; Casquete, R.; Panea, B. Volatile organic compounds and consumer preference for meat from suckling goat kids raised with natural or replacers milk. *Italian Journal of Animal Science*. 18, pp. 1259 - 1270. Taylor & Francis, 2019.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 43** María del C. Villalobos; Manuel J Serradilla; Alberto Martín; Emilio Aranda; Margarita Lopez-Corrales; María de G Córdoba. Influence of modified atmosphere packaging (MAP) on aroma quality of figs (*Ficus carica* L.). *Postharvest Biology and Technology*. 136, pp. 145 - 151. Elsevier, 2018.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 44** Rocio Casquete Palencia; Maria J Benito; María de G Córdoba; Santiago Ruiz-Moyano; Ana I Galván; Alberto Martín González. Physicochemical factors affecting the growth and mycotoxin production of *Penicillium* strains in a synthetic cheese medium. *LWT - Food Science and Technology*. 89, pp. 179 - 185. Elsevier, 2018.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 45** Villalobos, M.C.; Serradilla, M.J.; Ruiz-Moyano, S.; Martín, A.; López-Corrales, M; Córdoba, M.G. Postharvest application of 1-methylcyclopropene (1-MCP) for preservation of 'Albacor' figs (*Ficus carica* L.). *Acta Horticulturae*. 1194 - 4, pp. 853 - 859. International Society for Horticultural Science, 2018.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



Autor de correspondencia: No

- 46** Hernández, A.; Pérez-Navado, F.; Ruiz-Moyano, S.; Serradilla, M.J.; Villalobos, M.C.; Martín, A; Córdoba, M.G. Spoilage yeasts: What are the sources of contamination of foods and beverages?. *International Journal of Food Microbiology*. 286, pp. 98 - 110. Elsevier, 2018.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No
- 47** Elia Carrizosa; María José Benito Bernaldez; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Alejandro Hernández León; María del Carmen Villalobos; Alberto Martín González; María de Guía Córdoba Ramos. Bacterial communities of fresh goat meat packaged in modified atmosphere. *Food Microbiology*. 65, pp. 57 - 63. Elsevier, 2017.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 48** María del Carmen Villalobos; Manuel J Serradilla Sánchez; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; María de Guía Córdoba Ramos. Characterization of microbial population of breba and main crops (*Ficus carica*) during cold storage: Influence of passive modified atmospheres (MAP) and antimicrobial extract application. *Food Microbiology*. 63 - 1, pp. 35 - 46. Elsevier, 2017.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 49** Cristina Pereira; Manuel J. Serradilla; Fernando Pérez-Gragera; Alberto Martín; María C. Villalobos; Margarita López-Corrales. Evaluation of agronomic and fruit quality traits of fig tree varieties (*Ficus carica* L.) grown in Mediterranean conditions. *Spanish Journal of Agricultural Research*. 15 - 3, INIA, 2017.
Tipo de producción: Artículo científico
- 50** Alberto Martín; Alejandro Hernández; Emilio Aranda; Rocio Casquete; Rocio Velazquez; Teresa Bartolome; María de Guía Córdoba. Impact of volatile composition on the sensorial attributes of dried paprikas. *Food Research International*. 100, pp. 691 - 697. Elsevier, 2017.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 51** Cristina Pereira; Margarita López Corrales; Manuel J Serradilla; María del Carmen Villalobos; Santiago Ruiz Moyano; Alberto Martín. Influence of ripening stage on bioactive compounds and antioxidant activity in nine fig (*Ficus carica* L.) varieties grown in Extremadura, Spain. *Journal of Food Composition and Analysis*. 64, pp. 203 - 212. 2017.
Tipo de producción: Artículo científico
- 52** Rocio Casquete; Alicia Rodriguez; Alejandro Hernandez; Alberto Martín; Teresa Bartolome; Juan Jose Córdoba; María de Guía Córdoba. Occurrence of Toxigenic Fungi and Mycotoxins during Smoked Paprika Production. *Journal of Food Protection*. 80, pp. 2068 - 2077. 2017.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No
- 53** Cristina Pereira; Margarita López Corrales; Alberto Martín González; María del Carmen Villalobos; María de Guía Córdoba Ramos; Manuel Joaquín Serradilla. Physicochemical and nutritional characterization of brebas for fresh consumption from nine fig varieties (*Ficus carica* L.) grown in Extremadura (Spain). *Journal of Food Quality*. pp. 6302109. Wiley-Blackwell, 2017.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 54** Rocio Casquete; Maria Jose Benito; Maria de Guia Cordoba; 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 - 9, pp. 6987 - 6996. Elsevier, 2017.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No



- 55** María del Carmen Villalobos; Manuel Joaquín Serradilla; Alberto Martín; Elena Ordiales; Santiago Ruiz-Moyano; María de Guía Córdoba. Antioxidant and antimicrobial activity of natural phenolic extract from defatted soybean flour by-product for stone fruit postharvest application. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. John Wiley and Sons Ltd, 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No
- 56** Elena Ordiales; Alberto Martín; María José Benito; Santiago Ruiz-Moyano; Gustavo Gallardo; María de Guía Córdoba. Characterisation of the vegetable rennets used for 'Torta del Casar' cheesemaking by a protein profile method. *International Journal of Dairy Technology*. 69 - 2, pp. 272 - 281. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 57** María del Carmen Villalobos Rivera; Manuel Joaquín Serradilla; Alberto Martín González; Cristina Pereira; Margarita López Corrales; María de Guía Córdoba Ramos. Evaluation of different drying systems as an alternative to sun drying for figs (*Ficus carica* L). *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 36, pp. 156 - 165. Elsevier, 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 58** Margarita Fernández; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Rocio Casquete Palencia; Juan José Córdoba Ramos; María de Guía Córdoba Ramos. Influence of starter culture and a protease on the generation of ACE-inhibitory and antioxidant bioactive nitrogen compounds in Iberian dry-fermented sausage "salchichón". *Heliyon*. 2 - 3, 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 59** Margarita Fernández; Alberto Martín; María José Benito; Rocio Casquete; Isidra Recio; María de Guía Córdoba Ramos. Influence of starter cultures on the generation of antioxidant nitrogen compounds in Iberian dry-fermented sausages. *International Journal of Food Science and Technology*. In press, 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 60** Margarita Fernández; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. Potential antimicrobial and antiproliferative activities of autochthonous starter cultures and protease EPg222 in dry-fermented sausages. *Food & Function*. 7, pp. 2320 - 2330. Royal Society of Chemistry, 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 61** María del Carmen Villalobos; Manuel Joaquín Serradilla; Alberto Martín; Margarita López-Corrales; Cristina Pereira; María de Guía Córdoba. Preservation of different fig cultivars (*Ficus carica* L.) under modified atmosphere packaging during cold storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 96 - 6, pp. 2103 - 2115. John Wiley and Sons Ltd, 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 62** María del Carmen Villalobos; Manuel Joaquín Serradilla; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; Cristina Pereira; María de Guía Córdoba. Synergism of defatted soybean meal extract and modified atmosphere packaging to preserve the quality of figs (*Ficus carica* L.). *Postharvest Biology and Technology*. 111, pp. 264 - 273. Elsevier, 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si



- 63** Cristina Pereira; Manuel Joaquín Serradilla; Fernando Pérez- Gragera; Alberto Martín; María del Carmen Villalobos; Margarita López- Corrales. Variedades de higuera interesantes para el consumo en fresco. *HORTICULTURA*. Septiembre, pp. 28 - 34. Interempresas, 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 64** Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; María del Carmen Villalobos Rivera; Calle, A.; Manuel Joaquín Serradilla; María de Guía Córdoba Ramos; Alejandro Hernández León. Yeasts isolated from figs (*Ficus carica* L.) as biocontrol agents of postharvest fruit diseases. *Food Microbiology*. 57, pp. 45 - 53. Elsevier, 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 65** Cristina Pereira; Manuel Joaquín Serradilla; Alberto Martín González; María del Carmen Villalobos; Fernando Pérez-Gregera; Margarita López Corrales. Agronomic behaviour and quality of six fig cultivars for fresh consumption. *Scientia Horticulturae*. 185, pp. 121 - 128. Elsevier, 2015.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 66** Elena Ordiales; Margarita Fernández; María José Benito; Alejandro Hernández; Alberto Martín; María de Guía Córdoba. Differentiation of Wild Cardoon Quality Used in the Elaboration of Traditional Cheeses by DNA Typing Analytical Method. *Food Analytical Methods*. 8 - 1, pp. 7 - 17. Springer, 2015.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 67** María de Carmen Villalobos; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; Martín, E; María de Guía Córdoba; Manuel Joaquín Serradilla. Effect of modified atmosphere packaging on the antioxidant activity and total phenolic content in 'Albacor' figs. *Acta Horticulturae*. 1079, pp. 573 - 579. International Society for Horticultural Science, 2015.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No
- 68** María de Guía Córdoba; Rocío Casquete; Castro, S.M.; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; Saraiva, J.A.; Paula Texeira. Evaluation of the effect of high pressure on total phenolic content, antioxidant and antimicrobial activity of citrus peels. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 31, pp. 37 - 44. Elsevier, 2015.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 69** Gustavo Gallardo Broncano; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Alejandro Hernández León; María José Benito Bernaldez; María de Guía Córdoba Ramos; Francisco Pérez Nevado; Alberto Martín González. Application of ISSR-PCR for rapid strain typing of *Debaryomyces hansenii* isolated from dry-cured Iberian ham. *Food Microbiology*. 42, pp. 205 - 211. Elsevier, 2014.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 70** Victoria Bernaldez; Alicia Rodríguez; Alberto Martín González; Daniel Lozano; Juan José Córdoba Ramos. Development of a multiplex qPCR method for simultaneous quantification in dry-cured ham of an antifungal-peptide *Penicillium chrysogenum* strain used as protective culture and aflatoxin-producing moulds. *Food Control*. 1 - 36, pp. 257 - 265. Elsevier, 2014.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 71** Elena Ordiales; Alberto Martín González; María José Benito Bernaldez; Margarita Fernández García; Rocío Casquete Palencia; María de Guía Córdoba Ramos. Influence of the technological properties of vegetable rennet (*Cynara cardunculus*) on the physicochemical, sensory and rheological characteristics of 'Torta del Casar' cheese. *International Journal of Dairy Technology*. 67 - 3, pp. 204 - 209. Blackwell Publishing, 2014.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 72** Rocío Velázquez; Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín González; Gustavo Gallardo Broncano; Teresa Bartolomé García; María de Guía Córdoba Ramos. Quality assessment of commercial paprikas. *International Journal of Food Science and Technology*. 49, pp. 830 - 839. Blackwell Publishing, 2014.



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 73** María del Carmen Villalobos; Manuel Joaquín Serradilla; Alberto Martín González; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Cristina Pereira; María de Guía Córdoba Ramos. Use of equilibrium modified atmosphere packaging for preservation of 'San Antonio' and 'Banane' breba crops (*Ficus carica* L.). *Postharvest Biology and Technology*. 98, pp. 14 - 22. Elsevier, 2014.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 74** Elena Ordiales Rey; María José Benito Bernálte; Alberto Martín González; Rocio Casquete Palencia; Manuel Serradilla Sánchez; María de Guía Córdoba Ramos. Bacterial communities of the traditional raw ewe's milk cheese "Torta del Casar" made without the addition of a starter. *Food Control*. 33, pp. 448 - 454. Elsevier, 2013.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 75** María del Mar Roldán; Teresa Antequera Rojas; Alberto Martín González; Ana I Mayoral; Jorge Ruiz Carrascal. Effect of different temperature-time combinations on physicochemical, microbiological, textural and structural features of sous-vide cooked lamb loins. *Meat Science*. 93, pp. 572 - 578. Elsevier, 2013.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 76** Elena Ordiales Rey; Alberto María José Martín Benito Bernálte; Alberto Martín González; Margarita Fernández; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. Proteolytic effect of *Cynara cardunculus* rennet for use in the elaboration of 'Torta del Casar' cheese. *Journal of Dairy Research*. 4 - 80, pp. 429 - 438. American Dairy Science Association, 2013.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

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

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

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

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

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

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

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

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

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

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



- 82** Rocio Casquete Palencia; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Emilio Aranda Medina; María de Guía Córdoba Ramos. Microbiological quality of salchichón and chorizo, traditional Iberian dry-fermented sausages from two different industries, inoculated with autochthonous starter cultures. *Food Control*. 24, pp. 191 - 198. Elsevier, 2012.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 83** Manuel Serradilla Sánchez; Alberto Martín González; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alejandro Hernández León; Margarita López-Corrales; María de Guía Córdoba Ramos. Physicochemical and sensorial characterisation of four sweet cherry cultivars grown in Jerte Valley (Spain). *Food Chemistry*. 133, pp. 1551 - 1559. Elsevier, 2012.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 84** Alicia Rodríguez Jiménez; María del Mar Rodríguez Jovita; Alberto Martín González; Josué Delgado; Juan José Córdoba Ramos. Presence of ochratoxin A on the surface of dry-cured Iberian ham after initial fungal growth in the drying stage. *Meat Science*. 92, pp. 728 - 734. Elsevier, 2012.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 85** Alicia Rodríguez Jiménez; María del Mar Rodríguez Jovita; María Isabel Luque; Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos. Real-time PCR assays for detection and quantification of aflatoxin-producing molds in foods. *Food Microbiology*. 31, pp. 89 - 99. Elsevier, 2012.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 86** Manuel Serradilla Sánchez; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Rocio Casquete Palencia; Margarita López-Corrales; María de Guía Córdoba Ramos. Study of microbiological quality of 'ambrunés' sweet cherry during postharvest storage. *Acta Horticulturae*. 1, pp. 401 - 404. International Society for Horticultural Science (ISHS), 2012.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 87** Elena Ordiales Rey; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Alejandro Hernández León; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Margarita López-Corrales; María de Guía Córdoba Ramos. Technological characterisation by free zone capillary electrophoresis (FCZE) of the vegetable rennet (*Cynara cardunculus*) used in "torta del Casar" cheese-making. *Food Chemistry*. 133, pp. 227 - 235. Elsevier, 2012.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 88** Rocio Casquete Palencia; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Emilio Aranda Medina; María de Guía Córdoba Ramos. Use of autochthonous *Pediococcus acidilactici* and *Staphylococcus vitulus* starter cultures in the production of "chorizo" in 2 different traditional industries. *Journal of Food Science*. 77, pp. 70 - 79. Wiley-Blackwell, 2012.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 89** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Alejandro Hernández León; Rocio Casquete Palencia; María de Guía Córdoba Ramos. Application of *Lactobacillus fermentum* HL57 and *Pediococcus acidilactici* SP979 as potential probiotics in the manufacture of traditional Iberian dry-fermented sausages. *Food Microbiology*. 28, pp. 839 - 847. Elsevier, 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 90** Francisco Pérez Nevado; Emilio Aranda Medina; Manuel Serradilla Sánchez; María de José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. DESARROLLO DE UN SISTEMA APPCC EN UNA INDUSTRIA ARTESANA DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA. *Alimentaria*. 420, pp. 92 - 100. EYPASA, 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 91** Rocio Casquete Palencia; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. Effect of autochthonous starter cultures in the production of " salchichón", a traditional Iberian dry-fermented sausage, with different ripening processes. *LWT - Food Science and Technology*. 44, pp. 1562 - 1571. Elsevier, 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 92** Rocio Casquete Palencia; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Francisco Pérez Nevado; María de Guía Córdoba Ramos. Impact of Pre-Selected Autochthonous Starter Cultures on the Flavor Quality of Iberian Dry-Fermented "Salchichón" Sausage with Different Ripening Processes. *Journal of Food Science*. 76, pp. 535 - 544. Wiley-Blackwell, 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 93** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Rocio Casquete Palencia; María de Guía Córdoba Ramos. Implantation Ability of the Potential Probiotic Strain, *Lactobacillus reuteri* PL519, in "Salchichón," a Traditional Iberian Dry Fermented Sausage. *Journal of Food Science*. 76, pp. 268 - 275. Wiley-Blackwell, 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 94** Rocio Casquete Palencia; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Juan José Córdoba Ramos; María de Guía Córdoba Ramos. Role of an autochthonous starter culture and the protease EPg222 on the sensory and safety properties of a traditional Iberian dry-fermented sausage " salchichón". *Food Microbiology*. 28, pp. 1432 - 1440. Elsevier, 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 95** Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Juan José Córdoba Ramos; María de Guía Córdoba Ramos. Characterization by volatile compounds of microbial deep spoilage in Iberian dry cured ham. *Journal of Food Science*. 75, pp. 360 - 365. Wiley-Blackwell, 2010.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 96** Manuel Serradilla Sánchez; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Margarita Lopez-Corrales; Mercedes Lozano; María de Guía Córdoba Ramos. Effect of the Commercial Ripening Stage and Postharvest Storage on Microbial and Aroma Changes of 'Ambrune' s' Sweet Cherries. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58, pp. 9157 - 9163. ACS Publications, 2010.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 97** Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Teresa Bartolomé; María de Guía Córdoba Ramos. Efficiency of DNA Typing Methods for Detection of Smoked Paprika "Pimenton de la Vera" Adulteration Used in the Elaboration of Dry-Cured Iberian Pork Sausages. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58, pp. 11688 - 11694. ACS Publications, 2010.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 98** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Alejandro Hernández León; Rocio Casquete Palencia; María de Guía Córdoba Ramos. Safety and functional aspects of pre-selected pediococci for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *International Journal of Food Science and Technology*. 45, pp. 1138 - 1145. Wiley-Blackwell, 2010.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 99** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. Characterization of molds isolated from smoked paprika by PCR-RFLP and micellar electrokinetic capillary electrophoresis. *Food Microbiology*. 26, pp. 776 - 782. Elsevier, 2009.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 100** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Rocio Casquete Palencia; Manuel Serradilla Sánchez; María de Guía Córdoba Ramos. Safety and functional aspects of pre-selected lactobacilli for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *Meat Science*. 83, pp. 460 - 467. Elsevier, 2009.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 101** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Rocio Casquete Palencia; María de Guía Córdoba Ramos. Safety and functional aspects of preselected enterococci for probiotic use in iberian dry-fermented sausages. *Journal of Food Science*. 74, pp. 398 - 404. Wiley-Blackwell, 2009.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 102** Raquel Acosta; Andrea Rodríguez-Martín; Alberto Martín González; Felix Núñez Breña; Miguel Angel Asensio Pérez. Selection of antifungal protein-producing molds from dry-cured meat products. *International Journal of Food Microbiology*. 135, pp. 39 - 46. Elsevier, 2009.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 103** Manuel Serradilla Sánchez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Alejandro Hernández León; María José Benito Bernáldez; Margarita López-Corrales; María de Guía Córdoba Ramos. Authentication of "Cereza del Jerte" sweet cherry varieties by free zone capillary electrophoresis (FZCE). *Food Chemistry*. 111, pp. 457 - 461. Elsevier, 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 104** Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Alejandro Hernández León; Juan José Córdoba Ramos; María de Guía Córdoba Ramos. Characterisation of microbial deep spoilage in Iberian dry-cured ham. *Meat Science*. 78, pp. 475 - 484. Elsevier, 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 105** Alejandro Hernández León; Alberto Martín González; María de Guía Córdoba Ramos; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernáldez; Francisco Pérez Nevado. Determination of killer activity in yeasts isolated from the elaboration of seasoned green table olives. *International Journal of Food Microbiology*. 121, pp. 178 - 188. Elsevier, 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 106** Beatriz Sánchez; María de Mar Rodríguez Jovita; Eva Casado; Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos. Development of an efficient fungal DNA extraction method to be used in random amplified polymorphic DNA-PCR analysis to differentiate cyclopiazonic acid mold producers. *Journal of Food Protection*. 12, pp. 2497 - 2501. International Association for Food Protection (IAFP), 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 107** María José Benito Bernáldez; Manuel Serradilla Sánchez; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. Differentiation of Staphylococci from Iberian dry fermented sausages by protein fingerprinting. *Food Microbiology*. 25, pp. 676 - 682. Elsevier, 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 108** María José Benito Bernáldez; Manuel Serradilla Sánchez; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; Francisco Pérez Nevado; María de Guía Córdoba Ramos. Rapid differentiation of lactic acid bacteria from autochthonous fermentation of Iberian dry-fermented sausages. *Meat Science*. 80, pp. 656 - 661. Elsevier, 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 109** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Francisco Pérez Nevado; María de Guía Córdoba Ramos. Screening of lactic acid bacteria and bifidobacteria for potential probiotic use in Iberian dry fermented sausages. *Meat Science*. 80, pp. 715 - 721. Elsevier, 2008.



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 110** Alejandro Hernández León; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Teresa Bartolomé; María de Guía Córdoba Ramos. Application of temperature-induced phase partition of proteins for the detection of smoked paprika adulteration by free zone capillary electrophoresis (FZCE). *Food Chemistry*. 105, pp. 1219 - 1227. Elsevier, 2007.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 111** María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Francisco Pérez Nevado; Santiago Ruíz Moyano; María de Guía Córdoba Ramos. Characterization and Selection of Autochthonous Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Iberian Dry-Fermented Salchichón and Chorizo Sausages. *Journal of Food Science*. 72, pp. 193 - 201. Institute of Food Technologists, 2007.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 112** Alberto Martín González; Blanca Colín Cano; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernáldez; María de Guía Córdoba Ramos. Characterization of Micrococcaceae isolated from Iberian dry-cured sausages. *Meat Science*. 75, pp. 696 - 708. Elsevier, 2007.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 113** Alejandro Hernández León; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Pérez Nevado; María de Guía Córdoba Ramos. Identification and characterization of yeast isolated from the elaboration of seasoned green table olives. *Food Microbiology*. 24, pp. 346 - 351. Elsevier, 2007.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 114** Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos; Emilio Aranda Medina; María de Guía Córdoba Ramos; Miguel Angel Asensio Pérez. Contribution of a selected fungal population to the volatile compounds on dry cured ham. *International Journal of Food Microbiology*. 110, pp. 8 - 18. Elsevier, 2006.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 115** Alejandro Hernández León; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Teresa Bartolomé; María de Guía Córdoba Ramos. Detection of Smoked Paprika "Pimentón de la Vera" Adulteration by Free Zone Capillary Electrophoresis (FCZE). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54, pp. 4141 - 4147. ACS Publications, 2006.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 116** María José Benito Bernáldez; Félix Núñez Breña; María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos. Generation of non-protein nitrogen and volatile compounds by *Penicillium chrysogenum* Pg 222 activity on pork myofibrillar proteins. *Food Microbiology*. 22, pp. 513 - 519. Elsevier, 2005.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 117** Alberto Martín González; Herminia Moreno; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernáldez; María de Guía Córdoba Ramos. Grupos microbianos implicados en la "Cala" del Jamón Ibérico. *Solo Cerdo Ibérico*. 14, pp. 91 - 95. Aeceriber, 2005.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 118** Blanca Colín Cano; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Francisco Pérez Nevado; María José Benito Bernáldez; María de Guía Córdoba Ramos. Identificación y caracterización preliminar de micrococáceas aisladas de embutidos de cerdo ibérico. *Alimentación, Equipos y Tecnología*. 198, pp. 42 - 47. Reed Business Information S.A., 2005.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



- 119** Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernáldez; Francisco Pérez Nevado; María de Guía Córdoba Ramos. Identification of fungal contamination and determination of mycotoxigenic molds by micellar electrokinetic capillary chromatography (MECC) in smoked paprika. *Journal of Food Protection*. 68, pp. 815 - 822. The International Association for Food Protection (IAFP), 2005.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 120** Pilar de la Rosa; María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Rafael Jordano Salinas; Luis Medina Canalejo. Influence of a test preservative on sponge cakes under different storage conditions. *Journal of Food Protection*. 68, pp. 2465 - 2469. The International Association for Food Protection (IAFP), 2005.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 121** María Jesús Andrade García; Eva María Casado Sánchez; María del Mar Rodríguez Jovita; Juan José Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Francisco Pérez Nevado; María de Guía Córdoba Ramos. Selección y diferenciación de levaduras aisladas de jamón ibérico productoras de compuestos volátiles de interés. *Alimentación, Equipos y Tecnología*. Febrero, pp. 34 - 39. Reed Business Information S.A., 2005.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 122** Alberto Martín González; María Jurado; María del Mar Rodríguez Jovita; Juan José Córdoba Ramos. Characterization of molds from dry-cured meat products and their metabolites by micellar electrokinetic capillary electrophoresis and RAPD-PCR. *Journal of Food Protection*. 67, pp. 2234 - 2239. The International Association for Food Protection (IAFP), 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 123** Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos; Félix Núñez Brena; María José Benito Bernáldez; Miguel Angel Asensio Pérez. Contribution of a selected fungal population to proteolysis on dry-cured ham. *International Journal of Food Microbiology*. 94, pp. 55 - 66. Elsevier, 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 124** María José Benito Bernáldez; María del Mar Rodríguez Jovita; Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina; Juan José Córdoba Ramos. Effect of the fungal protease Epg 222 in the sensory characteristics of dry fermented sausage "salchichón" ripened with commercial starter cultures. *Meat Science*. 67, pp. 497 - 505. Elsevier, 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 125** Mercedes Aranda Medina; Alberto Martín González; Francisco Pérez Nevado; Matilde Mas Mayoral; María de Guía Córdoba Ramos. Selección y caracterización de cepas de bacterias ácido lácticas para su utilización como cultivos iniciadores en la elaboración de embutidos de cerdo ibérico. *Alimentación, Equipos y Tecnología*. Septiembre, pp. 66 - 69. Reed Business Information S.A., 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 126** Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Miguel Angel Asensio Pérez. Effect of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* on the volatile compounds during ripening of pork loins. *International Journal of Food Microbiology*. 84, pp. 327 - 338. Elsevier, 2003.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 127** Antonio Latorre; Carmen González; V Mangut; Carlos Bote; Alejandro Hernández León; Alberto Martín González. Effect of processing of tomato paste on the pigment content. *Acta Horticulturae*. 613, pp. 423 - 425. International Society for Horticultural Science, 2003.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 128** María José Benito Bernaldez; María del Mar Rodríguez Jovita; María José Sosa Zuñil; Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos. Effect of protease Epg222 obtained from *Penicillium chrysogenum* isolated from dry-cured ham in pieces of pork loins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51, pp. 106 - 111. ACS Publications, 2003.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 129** Alberto Martín González; Miguel Angel Asensio Pérez; Elena Bernúdez Polo; María de Guía Córdoba Ramos; Emilio Aranda Medina; Juan José Córdoba Ramos. Proteolysis activity of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* during controlled ripening of pork loins. *Meat Science*. 62, pp. 129 - 137. Elsevier, 2002.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 130** Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos; María del Mar Rodríguez Jovita; Félix Nuñez Breña; Miguel Angel Asensio Pérez. Evaluation of microbial proteolysis in meat products by Capillary Electrophoresis. *Journal Applied Microbiology*. 90, pp. 163 - 171. Wiley-Blackwell, 2001.
Tipo de producción: Artículo científico
- 131** Alberto Martín González; Jorge Ruiz; Felix Nuñez; Juan José Córdoba; Miguel Angel Asensio. Contribución de la población microbiana a la seguridad y calidad del jamón curado. II Symposium Internacional del Jamón Curado-Eurocarne. pp. 55 - 64. Estrategias Alimentarias S.L.-Eurocarne-2000, 2000.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 132** Felix Nuñez Breña; María del Carmen Díaz Amigo; María del Mar Rodríguez Jovita; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín González; Miguel Angel Asensio Pérez. Effects of substrate, water activity, and temperature on growth and verrucosidin production by *Penicillium polonicum* isolated from dry-cured ham. *Journal of Food Protection*. 2, pp. 231 - 236. International Association for Food Protection (IAFP), 2000.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 133** Juan José Córdoba Ramos; Alberto Martín González; María Luisa Timón Andrada; Carmen García González. Microbial populations and volatile compounds in the "bone taint" spoilage of dry-cured ham. *Letter in Applied Microbiology*. 30, pp. 61 - 66. Wiley-Blackwell, 2000.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 134** Emilio Aranda Medina; Alberto Martín González; María del Carmen Díaz Amigo; María del Mar Rodríguez Jovita; Felix Nuñez Breña. Técnicas de ácidos nucleicos para la detección de *C. botulinum* en alimentos. Alimentaria. Junio, Eypasa, 1999.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 135** Felix Nuñez Breña; María del Mar Rodríguez Jovita; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín González; María del Carmen Díaz Amigo; Elena Bernúdez Polo. Influencia de la población fúngica en la maduración del jamón. Eurocarne. Octubre, Estrategias Alimentarias, 1998.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 136** María del Mar Rodríguez Jovita; Felix Nuñez Breña; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín González; María del Carmen Díaz Amigo; Juan José Córdoba Ramos. Micrococáceas como Cultivos Inicadores en el Jamón Ibérico. Carnica 2000. Noviembre, Grupo C de Comunicación Interprofesional, 1998.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 137** Felix Nuñez Breña; María del Mar Rodríguez Jovita; Alberto Martín González; Juan José Córdoba Ramos; Elena Bernúdez Polo; Miguel Angel Asensio Pérez. Selección de cultivos iniciadores para jamón curado y ventajas de su aplicación. Eurocarne. Simposio Especial-44, pp. 58 - 68. Estrategias Alimentarias, 1998.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 138** Felix Nuñez Breña; María del Carmen Díaz Amigo; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín González; María del Mar Rodríguez Jovita. Utilización de mohos y levaduras como cultivos iniciadores en el procesado del jamón ibérico. Eurocarne. Noviembre, Estrategias Alimentarias, 1998.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 139** Hernández A; Aranda E; Casquete R; Pereira C; Martín A. Spices and herbs. Food Aroma Evolution. 1, pp. 569 - 593. CRC Press Taylor & Francis Group, 2020.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 140** Alejandro Hernández León; Alicia Rodríguez Jiménez; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Francisco Pérez Nevado; Alberto Martín González. Handbook of Foodborne Diseases. Patulin. CRC Press Taylor & Francis Group, 2018.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 141** Manuel Joaquín Serradilla; Alejandro Hernandez; Margarita Lopez Corrales; Santiago Ruiz Moyano; María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González. Composition of the Cherry (*Prunus avium* L. and *Prunus cerasus* L.; Rosaceae). Nutritional Composition of Fruit Cultivars. pp. 127 - 147. Elsevier, 2016.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Autor de correspondencia: Si
- 142** Gustavo Gallardo Broncano; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Francisco Pérez Nevado; Rocio Casquete Palencia; María de Guía Córdoba Ramos. Role of Yeast in the Persistence of Pesticides during the Fermentation of Vegetable Products. Microbes in Applied Research: Current Advances and Challenges. World Scientific Publishing Co. Pte. Ltd, 2012.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 143** Gustavo Gallardo Broncano; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera. Uso de levaduras autóctonas como biocontrol de la Población de mohos toxigenicos en el jamón ibérico. Agricultura y la Ganadería extremeñas, informe 2011. Caja de Ahorros de Badajoz, 2012.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 144** Francisco Pérez Nevado; José Antonio Regodón Mateos; Alejandro Hernández León; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; María de Guía Córdoba Ramos. Isolation and identification of molds associated with table olives. MICROORGANISMS IN INDUSTRY AND ENVIRONMENT. pp. 398 - 402. World Scientific Publishing Co. Pte. Ltd, 2011.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 145** Francisco Pérez Nevado; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera. Situación actual de la producción de la aceituna de mesa. La Agricultura y la Ganadería extremeñas, informe 2009. pp. 105 - 119. Caja de Ahorros de Badajoz, 2010.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 146** Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Rocio Casquete Palencia. DESARROLLO DE UN NUEVO EMBUTIDO DE CERDO IBÉRICO PROBIÓTICO. Informe La agricultura y la ganadería extremeñas 2008. Caja Badajoz, 2009.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 147** Pérez Nevado, F; Córdoba, MG; Aranda, E; Martín, A; Andrade, MJ; Córdoba JJ. Killer Activity of Yeasts Isolated from Spanish Dry-Cured Ham. Modern Multidisciplinary Applied Microbiology: Exploiting Microbes and Their Interactions. pp. 232 - 235. John Wiley and Sons, 2006. ISBN 9783527316113
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 148** Jorge Ruiz; Sonia Ventanas; Diana Martín; Alberto Martín González. Calidad de las carnes de caza. Las carnes de extremadura. La Caza de Extremadura. pp. 105 - 120. Junta de Extremadura, Consejera de Sanidad y Consumo, 2005.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 149** Miguel Angel Asensio Pérez; Félix Núñez Breña; Elena Bernúdez Polo; Alberto Martín González; Mercedes Alonso Candela; María José Sosa Zuñil; Juan José Córdoba Ramos. Interés del control de los mohos en el jamón curado. Avances en la ciencia, tecnología y comercialización del jamón. pp. 112 - 129. CONJAMON, 2004, 2004.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 150** Juan José Córdoba Ramos; Alberto Martín González. Análisis de peligros y puntos de control críticos de productos cárnicos. Análisis de peligros. Establecimiento control crítico. Límites críticos. Medidas correctoras. Verificación del sistema. Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. pp. 1601 - 1628. Martín&Macias, 2001.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 151** María del Mar Rodríguez Jovita; Alberto Martín González; Félix Núñez Breña. Población microbiana del jamón Ibérico y su contribución en la maduración. Tecnología del Jamón Ibérico. pp. 342 - 366. Mundi-Prensa Libros, 2001.
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 152** Juan José Córdoba Ramos; Alberto Martín González. Sacrificio de los animales de abasto y operaciones complementarias en matadero. Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. pp. 233 - 256. Martín&Macias, 2001.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 153** Alberto Martín González; Emilio Aranda Medina. Técnicas rápidas y sensibles de monitorización. Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. pp. 461 - 474. Martín&Macias, 2001.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 154** Miguel Angel Asensio Pérez; Alberto Martín González; María José Benito Bernáldez; Emilio Aranda Medina; Félix Núñez Breña; Juan José Córdoba Ramos. Evaluación de cultivos iniciadores y manipulación genética de cepas seleccionadas para productos cárnicos de larga maduración. Nuevas tendencias en la tecnología e Higiene de la industria cárnica. pp. 91 - 97. Universidad Miguel Hernández, 2000.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 155** Miguel Angel Asensio Pérez; Alberto Martín González; María del Mar Rodríguez Jovita; Félix Núñez Breña; Juan José Córdoba Ramos. Selección tecnológica y ecológica de microorganismos para cultivos iniciadores en productos cárnicos de larga maduración. Nuevas tendencias en la tecnología e Higiene de la industria cárnica. pp. 91 - 97. Universidad Miguel Hernández, 2000.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 156** Velazquez, R; Rodriguez, A; Hernandez, A; Casquete, R; Benito, MJ; Martin A. Spice and Herb Frauds: Types, Incidence, and Detection: The State of the Art. Foods. 12 - 18, pp. 3373. MDPI, 2023.
Tipo de producción: Revisión bibliográfica **Tipo de soporte:** Revista
- 157** Hernandez. A; Rodriguez A; Cordoba MG; Martin A; Ruiz Moyano S. Fungal control in foods through biopreservation. Current Opinion in Food Science,. 47, pp. 100904. Elsevier, 2022.
Tipo de producción: Revisión bibliográfica **Tipo de soporte:** Revista



Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

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



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



Ciudad de celebración: Badajoz, España

Fecha de celebración: 04/06/2018

Fecha de finalización: 07/06/2018

Entidad organizadora: CICYTEX Uex SECH APH

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

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

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

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

Ciudad de celebración: Badajoz, España

Fecha de celebración: 04/06/2018

Fecha de finalización: 07/06/2018

Entidad organizadora: CICYTEX Uex SECH APH

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

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

Nombre del congreso: VI Postharvest Unlimited

Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Fecha de celebración: 17/10/2017

Fecha de finalización: 20/10/2017

Entidad organizadora: ISHS CSIC UMH

Ciudad entidad organizadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

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

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

Nombre del congreso: VI Postharvest Unlimited

Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Fecha de celebración: 17/10/2017

Fecha de finalización: 20/10/2017

Entidad organizadora: ISHS CSIC UMH

Ciudad entidad organizadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

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

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

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

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 09/07/2017

Fecha de finalización: 13/07/2017

Entidad organizadora: Sociedad Española de Microbiología SEM

Ciudad entidad organizadora: Valencia, España

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

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

Nombre del congreso: IX Congreso Cyta Cesia

Ciudad de celebración: Madrid, España



Fecha de celebración: 16/05/2017

Fecha de finalización: 18/05/2017

Ciudad entidad organizadora: España

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

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

Nombre del congreso: FoodMicro 2016

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

Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda

Fecha de celebración: 18/07/2016

Fecha de finalización: 21/07/2016

Entidad organizadora: FoodMicro

Ciudad entidad organizadora: Dublin, Irlanda

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

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

Nombre del congreso: VIII Congreso de Mejora Genética de Plantas

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

Fecha de celebración: 12/07/2016

Fecha de finalización: 14/07/2016

Entidad organizadora: Gobierno Vasco

Tipo de entidad: Publica

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

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

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

Nombre del congreso: VIII International Postharvest Symposium

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Cartagena, Región de Murcia, España

Fecha de celebración: 21/06/2016

Fecha de finalización: 24/09/2016

Entidad organizadora: Universidad Politécnica de Cartagena

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad organizadora: Cartagena, Región de Murcia, España

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

20 Título del trabajo: Aplicación de técnicas de secado para mejorar la calidad de los higos del cultivar 'calabacita' tradicionalmente desecados al sol.

Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA

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

Ciudad de celebración: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de celebración: 2015

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

21 Título del trabajo: Características nutricionales de brevas e higos de la variedad 'san antonio' para consumo en fresco

Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA



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

Ciudad de celebración: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de celebración: 2015

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

Ciudad entidad organizadora: Badajoz, Extremadura, España

Cristina Pereira; Alberto Martín; Margarita López-Corrales; María del Carmen Villalobos; Santiago Ruiz-Moyano; Alejandro Calle; Manuel Joaquín Serradilla.

22 Título del trabajo: Comparación de la actividad antioxidante de higos y brevas de la variedad 'san antonio' durante su almacenamiento en atmósferas modificadas

Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA

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

Ciudad de celebración: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de celebración: 2015

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

Ciudad entidad organizadora: Badajoz, Extremadura, España

Alejandro Calle; Villalobos, MC; Manuel Joaquín Serradilla; Santiago Ruiz-Moyano; Pereira, C; Maragrita López-Corrales; Alberto Martín.

23 Título del trabajo: EFFECT OF DRYING TREATMENT WITH POTASSIUM CARBONATE (K₂CO₃) ON SAFETY QUALITY OF DRIED FIG (FICUS CARICA L.), AS AN ALTERNATIVE TO TRADITIONAL PROCESS

Nombre del congreso: 6th Congress of European Microbiologist

Ciudad de celebración: Maastricht, Holanda

Fecha de celebración: 2015

Entidad organizadora: Federation of European Microbiological Societies FEMS

Ciudad entidad organizadora: Maastricht, Holanda

María del Carmen Villalobos; Manuel Joaquín Serradilla; Laura Prieto; Santiago Ruiz-Moyano; María José Benito; Alejandro Hernández; Alberto Martín; María de Guía Córdoba.

24 Título del trabajo: Efecto de las técnicas de cultivo en la calidad del pimentón

Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA

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

Ciudad de celebración: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de celebración: 2015

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

Ciudad entidad organizadora: Badajoz, Extremadura, España

Alejandro Hernández; Rocío Velázquez; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; Emilio Aranda; Teresa Bartolomé; María de Guía Córdoba.

25 Título del trabajo: Estabilidad del color y de la pungencia como características de la calidad de cayenas

Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA

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

Ciudad de celebración: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de celebración: 2015

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

Ciudad entidad organizadora: Badajoz, Extremadura, España

Alejandro Hernández; Rocío Velázquez; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; Emilio Aranda; Teresa Bartolomé; María de Guía Córdoba.



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



- 31 Título del trabajo:** Effect of modified atmospheres packaging on the antioxidant activity and total phenolic content
Nombre del congreso: V Postharvest unlimited
Ciudad de celebración: Lemosos, Chipre
Fecha de celebración: 2014
Ciudad entidad organizadora: Lemosos, Chipre
María del Carmen Villalobos; Manuel J. Serradilla; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; Martín, E.; María de Guía Córdoba.
- 32 Título del trabajo:** Posible uso de levaduras autóctonas como agentes de biocontrol durante el procesado del jamón
Nombre del congreso: VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba, Andalucía, España
Fecha de celebración: 2013
Entidad organizadora: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Córdoba, Andalucía, España
Gustavo Gallardo; Alejandro Hernández; Santiago Ruiz-Moyano; Rocio Casquete; Alberto Martín.
- 33 Título del trabajo:** Use of natural aqueous extracts obtained from sweet cherries and microperforated films to maintain
Nombre del congreso: VII International Cherry Symposium
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Plasencia, Extremadura, España
Fecha de celebración: 2013
Ciudad entidad organizadora: Plasencia, Extremadura, España
Manuel J. Serradilla; María del C. Villalobos; Alejandro Hernández; Santiago Ruiz-Moyano; Alberto Martín.
- 34 Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de bacterias ácido lácticas potencialmente probióticas en las propiedades
Nombre del congreso: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España
Fecha de celebración: 2012
Entidad organizadora: SEM **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Ruiz Moyano, S; Hernández, A; Casquete, R; Martín, A; Serradilla, MJ; Benito, MJ; Córdoba, M.G.
- 35 Título del trabajo:** Efecto de la fertilización y el riego sobre la calidad del pimiento para pimentón de La Vera
Nombre del congreso: XIII Congresos internacional de las ciencias hortícolas
Ciudad de celebración: Almería,
Fecha de celebración: 2012
Fecha de finalización: 2012
Entidad organizadora: Sociedad Esp
N. Cepeda; M.G. Córdoba; A. Martín; T. Bartolomé; J.M. Coletto; R. Velázquez; A. Hernández; E. Aranda.
- 36 Título del trabajo:** Effect of controlled atmosphere packaging on quality properties of ambrunes” sweet cherries
Nombre del congreso: International symposium of plum and sweet cherry
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España



Fecha de celebración: 2012

Entidad organizadora: Universidad Miguel Hernández de Elche

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad organizadora: Elche, Comunidad Valenciana, España

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

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

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

Ciudad de celebración: Córdoba, España

Fecha de celebración: 2012

Fecha de finalización: 2012

Entidad organizadora: Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa

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

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

Nombre del congreso: XIII Congresos internacional de las ciencias hortícolas

Ciudad de celebración: Almería,

Fecha de celebración: 2012

Fecha de finalización: 2012

Entidad organizadora: Sociedad Esp

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

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

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

Ciudad de celebración: Lleida,, Cataluña, España

Fecha de celebración: 2012

María del Carmen Villalobos; Manuel Joaquin Serradilla; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; Francisco Pérez Navado; Margarita Fernández; María de Guía Córdoba.

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

Fecha de celebración: 2012

Entidad organizadora: International Society for Horticultural Science

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

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

Nombre del congreso: 4th Congress of Euporean Microbiologists

Ciudad de celebración: Ginebra, Suiza

Fecha de celebración: 26/06/2011

Fecha de finalización: 30/06/2011

Entidad organizadora: FEMS

Ciudad entidad organizadora: Ginebra, Suiza

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



- 42 Título del trabajo:** Caracterización del perfil aromático de la variedad de cereza Ambrunes durante su almacenamiento postcosecha
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Nacional)
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 08/06/2011
Fecha de finalización: 10/06/2011
Entidad organizadora: Universidad Politécnica de Valencia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Valencia, España
M.J. Serradilla; A. Martín; A. Hernández; M. López-Corrales; S. Ruiz-Moyano; M.G. Córdoba.
- 43 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DEL EFECTO ANTIOXIDANTE QUE EJERCE EL "PIMENTÓN DE LA VERA" EN LOS EMBUTIDOS DE CERDO IBÉRICO
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Nacional)
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 2011
Fecha de finalización: 2011
C. Pereira; A. Martín; R. Casquete; M. Fernández; G. Gallardo; R. Velázquez; T. Bartolomé; E. Aranda. "Pen drive de de ponencias, comunicaciones y posters Otros026C". ISBN 978-84-694-3141-2
- 44 Título del trabajo:** Role of Yeast in the Persistence of Two Pesticides during the Vegetable Fermentation
Nombre del congreso: IV International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology
Ciudad de celebración: Torremolinos, España
Fecha de celebración: 2011
Entidad organizadora: FORMATEX Research Center
Martín A.; Hernández A.; Pérez-Navado F.; Aranda E.; Casquete R.; Córdoba M.G.
- 45 Título del trabajo:** Study of microbiological quality of Ambrunes sweet cherry during postharvest storage
Nombre del congreso: 28th International Horticultural Congress
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal
Fecha de celebración: 22/08/2010
Fecha de finalización: 27/08/2010
Entidad organizadora: International Society of Horticultural Science (ISHS) **Tipo de entidad:** Fundación
Ciudad entidad organizadora: Lisboa, Portugal
Manuel Serradilla; Alberto Martín; Alejandro Hernandez; Santiago Ruiz-Moyano; Rocio Casquete; Margarita López-Corrales; María de Guía Córdoba.
- 46 Título del trabajo:** Elaboración de aceitunas de mesa con nuevos cultivos iniciadores de levaduras autóctonas seleccionadas
Nombre del congreso: III Internacional Conference on table olives (INTERNACIONAL)
Ciudad de celebración: Sevilla,
Fecha de celebración: 2010
Fecha de finalización: 2010
Entidad organizadora: Consejería de Agricultura y Pesca y Instituto de la Grasa, CSIC
Pérez-Navado F.; García M.M.; Hernández A.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Córdoba; M.G.
- 47 Título del trabajo:** "Probiotic aspects of preselected Enterococci and Pediococci to be used in Iberian dry-Fermented sausages".
Nombre del congreso: 22 nd International ICFMH Food Microbiology
Ciudad de celebración: Copenhagen, Danmark, Dinamarca
Fecha de celebración: 2010



Ciudad entidad organizadora: Copenhagen, Danmark, Dinamarca
Ruiz-Moyano S.; Hernández A.; Casquete R.; Serradilla MJ; Fernández M.; Aranda E.; Martín A.

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



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



Fecha de celebración: 17/09/2007

Fecha de finalización: 20/09/2007

Entidad organizadora: SEM

Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España

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

- 59 Título del trabajo:** Caracterización de las variedades de cardo utilizadas en la elaboración de Torta del Casar mediante el estudio de perfiles de proteínas analizadas por electroforesis capilar en zona (ECZ).
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional).
Ciudad de celebración: La Laguna,
Fecha de celebración: 2007
Ordiales; E.; Córdoba; M.G.; Pérez-Nevado; F.; Fernández; M.; Casquete; R.; García A.; Martín; A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 60 Título del trabajo:** Detección de mezclas fraudulentas de pimentones en la elaboración de La Vera mediante el estudio de perfiles de proteínas analizadas por Electroforesis Capilar en Zona (ECZ).
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional).
Ciudad de celebración: La Laguna,
Fecha de celebración: 2007
Hernández; A.; Benito; M.J.; Casquete; R.; Velázquez; R.; Bartolomé; T.; Martín; A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 61 Título del trabajo:** Characterization of an antifungal protein from *Penicillium olsonii* isolated from dry cured ham.
Nombre del congreso: II FEMS Congress of European microbiologists. (Internacional).
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 2006
Acosta, R.; Martín A.; Rodríguez, A.; Nuñez, F.; Asensio, M.A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 62 Título del trabajo:** Characterization of moulds isolated from paprika by PCR-RFLP and profile of secondary metabolites.
Nombre del congreso: II FEMS Congress of European microbiologists. (Internacional).
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 2006
Ruiz-Moyano, S.; Hernández, A.; Martín A.; Bartolomé, T.; Pérez-Nevado, F.; Benito, M.J.; Aranda, E.; Córdoba, M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 63 Título del trabajo:** Development of rapid DNA extraction method to be used in RAPD-PCR analysis to differentiate cyclopiazonic acid mould producers.
Nombre del congreso: II FEMS Congress of European microbiologists. (Internacional).
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 2006
Sánchez B.; Martín A.; Casado, E.M.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 64 Título del trabajo:** " IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD TOXIGÉNICA DE MOHOS MEDIANTE CROMATOGRAFÍA ELECTROCINÉTICA MICELAR". REUNIÓN CIENTÍFICA: XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos PRESENTADA POR: A. MARTÍN LUGAR: CÁCERES Septiembre, 2005.
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Cáceres,



Fecha de celebración: 2005

Fecha de finalización: 2005

MARTÍN, A.; ARANDA, E.; BENITO, M.J.; PEREZ-NEVADO, F; CORDOBA, M.G.

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



- 71 Título del trabajo:** Caracterización de cepas de bacterias lácticas por su aptitud tecnológica para su utilización como cultivos iniciadores
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología. (Nacional)
Ciudad de celebración: Santiago de Compostela,
Fecha de celebración: 2003
Aranda, M.; Martín A.; Pérez-Nevaldo, F.; Mas, M.; Córdoba, M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 72 Título del trabajo:** Caracterización de levaduras por su crecimiento en NaCl y en lactato para su uso como cultivo iniciador en la elaboración de aceitunas de mesa.
Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional)
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 2003
Hernández, A.; Córdoba, M.G.; Pérez-Nevaldo, F. Benito, M.J.; Martín A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 73 Título del trabajo:** Efecto del proceso de concentración del tomate (*Lycopersum esculentum*) sobre el contenido de licopeno, licopeno 5,6-epoxido y licopeno 5,6 diol.
Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional)
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 2003
Bote, C.; Martín A.; Córdoba, M.G.; Pérez-Nevaldo, F.; Aranda, E."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 74 Título del trabajo:** Effect of processing of tomato on the pigment content.
Nombre del congreso: V Congress processing tomato
Ciudad de celebración: Estambul,
Fecha de celebración: 2003
Latorre, A; Bote, C.; Hernández, A.; González, C.; Martín A. and Mangut, V."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 75 Título del trabajo:** Potential of fungal starter cultures to control dry-cured ham ripening
Nombre del congreso: II Congreso Mundial del Jamón
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 2003
Fecha de finalización: 2003
Asensio, M.A.; Martín A.; Alonso M.; Acosta R.; Córdoba J.J.
- 76 Título del trabajo:** Sección de levaduras por su actividad lipolítica y polisacarolítica para el desarrollo de un cultivo estárter en aceituna de mesa.
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.
Ciudad de celebración: Bilbao,
Fecha de celebración: 2002
Hernández, A.; Martín, A.; Pérez-Nevaldo, F.; Aranda, E.; Córdoba, M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters.".
- 77 Título del trabajo:** Comparación de técnicas clásicas rápidas con técnicas de biología molecular para la identificación de *E. coli* O157:H7.
Nombre del congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Esp



Ciudad de celebración: Alicante,

Fecha de celebración: 2001

Fecha de finalización: 2001

Méndez, M.S.; Córdoba, M.G.; Aranda, E.; Martín, A.; Pérez, F.; Rodríguez, M.M."Libro de ponencias, comunicaciones y posters."

78 Título del trabajo: Diferenciación de las variedades de pimentón utilizadas para la elaboración del Pimentón de la Vera mediante técnicas de ácidos nucleicos.

Nombre del congreso: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Ciudad de celebración: Granada,

Fecha de celebración: 2001

Arroyo, M.; Aranda, E.; Pérez, F.; Benito, M.J.; Martín, A.; Córdoba, M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters."

79 Título del trabajo: Influencia de las condiciones de almacenamiento sobre la población fúngica de las variedades de pimentones utilizadas en la elaboración del Pimentón de la Vera.

Nombre del congreso: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Ciudad de celebración: Granada,

Fecha de celebración: 2001

Calvo, P.; Martín, A.; Pérez, F.; Aranda, E.; Benito, M.J.; Córdoba, M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters."

80 Título del trabajo: Optimización de una técnica de AP-PCR para la detección e identificación de Echerichia coli O157:H7.

Nombre del congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Esp

Ciudad de celebración: Alicante,

Fecha de celebración: 2001

Fecha de finalización: 2001

Candelario, S.; Aranda, E.; Martín, A.; Benito, M.J.; Pérez, F.; Córdoba, M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters."

81 Título del trabajo: Actividad hidrolítica sobre proteínas miofibrilares de Penicillium chrysogenum aislado de jamón curado.

Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Ciudad de celebración: Oviedo,

Fecha de celebración: 2000

Benito, M.J.; Núñez F.; Rodríguez, M.M.; Martín A.; Córdoba, J.J."Libro de ponencias, comunicaciones y posters."

82 Título del trabajo: Evaluación del riesgo derivado de la presencia de mohos en Pimentón de la Vera.

Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Ciudad de celebración: Oviedo,

Fecha de celebración: 2000

Calvo, P.; Martín A.; Aranda, E.; Bartolomé, T.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters."

83 Título del trabajo: Influencia de Penicillium chrysogenum y Debaryomyces hansenii. En la generación de compuestos volátiles en jamón curado.

Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Ciudad de celebración: Oviedo,

Fecha de celebración: 2000



Martín A.; Córdoba J.J.; Benito, M.J.; Alonso, M.; Asensio, M.A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".

- 84 Título del trabajo:** Caracterización de mohos aislados en jamón mediante técnicas basadas en la reacción en cadena de la polimerasa (PCR).
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de microbiología. (Nacional)
Ciudad de celebración: Granada,
Fecha de celebración: 1999
Díaz M.C.; Núñez F.; Martín A.; Benito, M.J.; Córdoba, J.J."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 85 Título del trabajo:** Caracterización rápida de estafilococos aislados de establecimientos alimentarios mediante AP-PCR.
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de microbiología. (Nacional)
Ciudad de celebración: Granada,
Fecha de celebración: 1999
Benito, M.J.; Rodríguez, M.M.; Aranda, E.; Martín, A.; Córdoba, J.J."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 86 Título del trabajo:** Determinación de la actividad proteolítica de *Penicillium chrysogenum* y *Debaryomyces hansenii* en productos cárnicos madurados para su utilización como cultivos iniciadores.
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de microbiología. (Nacional)
Ciudad de celebración: Granada,
Fecha de celebración: 1999
Martín, A.; Córdoba, J.J.; Díaz, M.C.; Aranda, E.; Asensio, M.A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 87 Título del trabajo:** Efectos beneficiosos y perjudiciales de microorganismos en jamón ibérico
Nombre del congreso: II Jornadas, el Cerdo Ibérico y sus productos.
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Salamanca,
Fecha de celebración: 1999
Córdoba, J.J.; Martín, A.; Alonso, M.; Benito M.J."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 88 Título del trabajo:** Importancia de los mohos toxigénicos en productos cárnicos
Nombre del congreso: XXX Congreso de la Sociedad Esp
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 1999
Fecha de finalización: 1999
Bermúdez, E; Martín, A.; Benito, M.J.; Aranda, E.; Díaz, M.C.
- 89 Título del trabajo:** Condiciones de crecimiento y producción de verrucosidina por *Penicillium aurantiogriseum*.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de microbiología de los Alimentos. (Nacional)
Ciudad de celebración: Pamplona,
Fecha de celebración: 1998
Díaz, M. C.; Bermúdez E.; Martín, A; Aranda, E.; Asensio, M.A; Núñez, F."Libro de ponencias, comunicaciones y posters, pp 242".
- 90 Título del trabajo:** Condiciones del procesado de Jamón curado que favorecen la implantación de *Penicillium chrysogenum* como cultivo iniciador.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de microbiología de los Alimentos. (Nacional)



Ciudad de celebración: Pamplona,

Fecha de celebración: 1998

Martín, A.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M.C.; Aranda, E.; Díaz, M.C.; Asensio, M. A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters, pp 185".

91 Título del trabajo: Selección de ADN relacionado con la síntesis de verrucosidina para detectar *Penicillium aurantiogriseum* toxigénico en productos cárnicos

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de microbiología de los Alimentos. (Nacional)

Ciudad de celebración: Pamplona,

Fecha de celebración: 1998

Aranda, E.; Córdoba, J.J.; Díaz, M.C.; Rodríguez, M.M.; Martín, A.; Núñez, F.; Asensio, M.A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters, pp 243".

92 Título del trabajo: Determinación de actividad proteolítica en carne por electroforesis capilar.

Nombre del congreso: Congreso Nacional de microbiología de los Alimentos

Ciudad de celebración: Valencia,

Fecha de celebración: 1996

Martín, A.; Rodríguez, M.M; Córdoba, J.J.; Asensio, M.A.

93 Título del trabajo: Potencial efecto bioprotector de cultivos iniciadores autóctonos en embutidos curados

Nombre del congreso: Workshop: Alimentos Funcionales

Ciudad de celebración: Badajoz, Extremadura, España

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

Ciudad entidad organizadora: Badajoz, Extremadura, España

Margarita Fernández; Santiago Ruiz-Moyano; María José Benito; Alberto Martín; María de Guía Córdoba.

Otros méritos

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

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



Períodos de actividad investigadora

1 Nº de tramos reconocidos: 1

Entidad acreditante: Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora

Ciudad entidad acreditante: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de obtención: 03/05/2022

2 Nº de tramos reconocidos: 1

Entidad acreditante: Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora

Ciudad entidad acreditante: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de obtención: 31/12/2015

3 Nº de tramos reconocidos: 1

Entidad acreditante: Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora

Ciudad entidad acreditante: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de obtención: 31/12/2009

4 Nº de tramos reconocidos: 1

Entidad acreditante: Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora

Ciudad entidad acreditante: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de obtención: 31/12/2003