



## **Maria de Guía Córdoba Ramos**

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 12/02/2024

**v 1.4.3**

6afa5c16cd8fbef5cb67d3762314ee82

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.

Licenciada (1992) y Doctora (1997) en Veterinaria por la Universidad de Córdoba se trabajó en el ámbito de la aplicación de cultivos iniciadores en productos lácteos fermentados cuyos resultados sirvieron para la redacción de su Tesis de Licenciatura. Durante su Tesis Doctoral realizó estudios dirigidos al control del riesgo alimentario en productos precocinados congelados (principalmente cárnicos), técnicas rápidas para la identificación de microorganismos patógenos y la aplicación de dichas técnicas a una correcta monitorización. Este trabajo se fue publicado en revistas internacionales como Journal of Food Protection, Journal Food Safety, Food Science and Technology International. Realizó estancias de investigación en el Institute of Food Research, Norwich, U.K., donde afianzó sus conocimientos en el campo de la Biología Molecular, secuenciando y caracterizando genes relacionados con la síntesis de péptidos en *Streptococcus thermophilus*.

Profesora del área de Nutrición y Bromatología en la Escuela de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Extremadura desde el año 2000, Titular de Universidad desde 2001 y Catedrática de Universidad desde 2019. Es revisora habitual de varias revistas internacionales de reconocido prestigio entre las que se incluyen: "Journal of Food Processing and Preservation", "Food Control", "Journal Agricultural Food Chemistry", entre otras, y editora colaboradora del número especial de "Food Microbiology" de la revista "BioMed Research International: Microbiology". Tras su incorporación a Escuela de Ingenierías Agrarias, fue coordinadora del grupo de investigación de Microbiología y Calidad de los Alimentos (CAMIAL-AGA0015) desde su creación hasta 2022. Está involucrada en nuevas líneas de investigación que tienen como objetivo la mejora de la calidad y seguridad alimentaria de productos de origen vegetal, tales como el cuajo vegetal, el pimentón de la Vera, la cereza del Jerte, higos, entre otros. Ha participado en más de 40 Proyectos de I+D financiados en convocatorias públicas (regionales, nacionales y/o internacionales), en más de la mitad de ellos como investigador principal. Además ha colaborado en actividades de transferencia con más de 30 convenios de colaboración con industrias alimentarias, siendo la responsable de gran parte de ellos. Es coautor de más de 150 publicaciones científicas, además de capítulos de libros internacionales y nacionales y numerosas comunicaciones a congresos científicos Internacionales y Nacionales. Ha dirigido 12 Tesis Doctorales, 22 Tesinas y Proyectos fin de carrera y más de 40 Trabajos de grados y Master. Actualmente ocupa el puesto de Vicerrectora de Investigación y Transferencia. Ha dirigido el Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios (INURA) de la Universidad de Extremadura, desde su creación en 2016 hasta 2022, constituido por varios grupos de investigación que llevan a cabo su I+D+i en el campo de los recursos agroalimentarios, creando un entorno de investigación multidisciplinar y especializado que profundicen en la mejora de la calidad de los productos agroalimentarios, actuando desde el aprovechamiento de los recursos naturales, el procesado, conservación y/o la vida comercial hasta la obtención de productos de elevada calidad, seguros y respetuosos con el medio ambiente. La actividad del mismo debe generar conocimientos fundamentales para potenciar tanto la agricultura como la industria agroalimentaria extremeña



## 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 de investigación y 1 de transferencia; 2020.

Número de tesis doctorales dirigidas: 12

Número de proyectos fin de carrera dirigidos, en los últimos 10 años: más de 30

Número de Citas totales (SOPUS): 2.359

Promedio de citas/año durante los últimos 5 años (sin incluir el año actual): 171

Índice H: 32

Publicaciones en revistas indexadas en el Journal Citation Reports (JCR): 130

Publicaciones en revistas indexadas en el Journal Citation Reports (JCR) en el primer tercil: 61

Publicaciones en revistas indexadas en el Journal Citation Reports (JCR) con autoría preferente: 77

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

Publicaciones no indexadas 47

Participación en proyectos concedidos: 45 (17 Nacionales + 27 Regionales)

Participación en convenios con empresas: 34

**Maria de Guía Córdoba Ramos**

Apellidos: Córdoba Ramos  
 Nombre: Maria de Guía  
 ORCID: 0000-0002-2110-068X  
 ResearcherID: AAA-9786-2020  
 Fecha de nacimiento: 24/04/1969  
 Sexo: Mujer  
 Nacionalidad: España  
 País de nacimiento: España  
 C. Autón./Reg. de nacimiento: Andalucía  
 Provincia de contacto: Badajoz  
 Ciudad de nacimiento: Villanueva del Duque  
 Dirección de contacto: Av. Adolfo Suárez s/n  
 Código postal: 06007  
 País de contacto: España  
 C. Autón./Reg. de contacto: Extremadura  
 Ciudad de contacto: Badajoz  
 Teléfono fijo: (0034) 924286200 - 86255  
 Fax: (0034) 924286201  
 Correo electrónico: mdeguia@unex.es  
 Teléfono móvil: (0034) 626287052

**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:** Profesor Catedrático de Universidad/Directora del Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios INURA **Gestión docente (Sí/No):** Si  
**Ciudad entidad empleadora:** Badajoz, Extremadura, España  
**Teléfono:** (0034) 924286200 - 86255  
**Fecha de inicio:** 30/08/2019  
**Modalidad de contrato:** Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Funciones desempeñadas:** Estudios postcosecha de frutas y hortalizas. Desarrollo de nuevos productos funcionales Valorización de subproductos y aplicación en el diseño de nuevos alimentos Producción de alimentos de calidad diferenciada Detección de peligros microbiológicos y químicos mediante técnicas avanzadas Selección y caracterización de cepas de microorganismos.  
**Ámbito actividad de gestión:** Universitaria

**Cargos y actividades desempeñados con anterioridad**

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Extremadura	Profesor Ayudante de Universidad	19/10/1998



	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
2	Universidad de Córdoba	Personal científico investigador. Proyecto CT-96-1220	01/01/1998
3	Universidad de Córdoba	Becario predoctoral del Ministerio de Educación y Ciencia	01/10/1993
4	Universidad de Extremadura	Profesor Titular de Universidad	17/04/2001

- 1** Entidad empleadora: Universidad de Extremadura      Tipo de entidad: Universidad  
Categoría profesional: Profesor Ayudante de Universidad  
Fecha de inicio-fin: 19/10/1998 - 16/04/2001      Duración: 2 años - 5 meses - 26 días
- 2** Entidad empleadora: Universidad de Córdoba      Tipo de entidad: Universidad  
Categoría profesional: Personal científico investigador. Proyecto CT-96-1220  
Fecha de inicio-fin: 01/01/1998 - 19/10/1998      Duración: 10 meses - 19 días
- 3** Entidad empleadora: Universidad de Córdoba      Tipo de entidad: Universidad  
Categoría profesional: Becario predoctoral del Ministerio de Educación y Ciencia  
Fecha de inicio-fin: 01/10/1993 - 30/09/1997      Duración: 4 años
- 4** Entidad empleadora: Universidad de Extremadura  
Categoría profesional: Profesor Titular de Universidad  
Fecha de inicio: 17/04/2001



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

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

- 1 Titulación universitaria:** Titulado Superior  
**Nombre del título:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Entidad de titulación:** Universidad de Córdoba      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de titulación:** 30/01/1998
- 2 Titulación universitaria:** Titulado Superior  
**Nombre del título:** Trabajo de grado o tesis de licenciatura  
**Entidad de titulación:** Universidad de Cordoba      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de titulación:** 01/07/1994
- 3 Titulación universitaria:** Titulado Superior  
**Nombre del título:** Veterinaria  
**Entidad de titulación:** Universidad de Córdoba      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de titulación:** 23/09/1992

### Doctorados

**Programa de doctorado:** Veterinaria  
**Entidad de titulación:** Universidad de Córdoba      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de titulación:** 23/06/1997

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

- 1 Título del curso/seminario:** Técnicas de evaluación de aprendizaje con openoffice.org Calc  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Servicio de orientación y formación docente SOFD  
**Duración en horas:** 30 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 03/2011 - 03/2011
- 2 Título del curso/seminario:** Tutorial de reconocimiento de créditos  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Duración en horas:** 3 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 12/11/2009 - 12/11/2009



- 3** **Título del curso/seminario:** Tutorial I, estrategias de diseño de planes de estudio  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 02/03/2009 - 02/03/2009
- 4** **Título del curso/seminario:** Tutorial II, memoria para la solicitud de títulos oficiales  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 15/01/2009 - 15/01/2009
- 5** **Título del curso/seminario:** Sistemas de garantía de calidad en las universidades  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Servicio de orientación y formación docente SOFD  
**Duración en horas:** 30 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 19/11/2008 - 03/12/2008
- 6** **Título del curso/seminario:** Gestión de la calidad en la universidad  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Servicio de orientación y formación docente SOFD  
**Duración en horas:** 25 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 11/06/2008 - 25/06/2008
- 7** **Título del curso/seminario:** Claves para la convergencia Europea  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Servicio de orientación y formación docente SOFD  
**Duración en horas:** 16 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 10/2007 - 02/2008
- 8** **Título del curso/seminario:** Recursos informáticos para la gestión docente: la tutoría virtual  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Servicio de orientación y formación docente SOFD  
**Duración en horas:** 30 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 30/11/2007 - 20/12/2007
- 9** **Título del curso/seminario:** Formación de profesores-tutores en espacio europeo de educación superior  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Servicio de orientación y formación docente SOFD  
**Duración en horas:** 50 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 15/06/2006 - 15/07/2006
- 10** **Título del curso/seminario:** Diseño de planes docentes  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Servicio de orientación y formación docente SOFD  
**Duración en horas:** 34 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 10/2004 - 10/2004
- 11** **Título del curso/seminario:** Recursos y herramientas audiovisuales para la docencia universitaria  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias



**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 03/10/2002 - 04/10/2002

- 12 Título del curso/seminario:** El proyecto docente  
**Entidad organizadora:** Instituto de Ciencias de la Educación  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 17/01/2000 - 18/01/2000

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

## Conocimiento de idiomas

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

## Actividad docente

### Formación académica impartida

- 1 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:** Teoría y prácticas  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Master Universitario en Investigación M.U.I. en investigación en ingeniería y arquitectura  
**Curso que se imparte:** 1 **Frecuencia de la actividad:** 3  
**Fecha de inicio:** 01/10/2009 **Fecha de finalización:** 30/09/2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,4  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria  
**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España
- 2 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Iniciación a la investigación tecnológica  
**Tipo de programa:** Máster oficial **Tipo de docencia:** Teoría y prácticas  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Master Universitario en Investigación M.U.I. en investigación en ingeniería y arquitectura  
**Curso que se imparte:** 1 **Frecuencia de la actividad:** 3  
**Fecha de inicio:** 01/10/2009 **Fecha de finalización:** 30/09/2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,4  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria  
**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España





- 3** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Prácticas externas  
**Tipo de programa:** Máster oficial **Tipo de docencia:** Práctica  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Master en gestion, calidad y trazabilidad de alimentos de origen vegetal  
**Curso que se imparte:** 1 **Frecuencia de la actividad:** 3  
**Fecha de inicio:** 01/10/2009 **Fecha de finalización:** 30/09/2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 15  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierias Agrarias  
**Departamento:** Produccion Animal y Ciencia de los alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España
- 4** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Tecnologías de la comunicación y la tecnología científica  
**Tipo de programa:** Máster oficial **Tipo de docencia:** Teoría y prácticas  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Master Universitario en Investigacion M.U.I. en investigación en ingeniería y arquitectura  
**Curso que se imparte:** 1 **Frecuencia de la actividad:** 3  
**Fecha de inicio:** 01/10/2009 **Fecha de finalización:** 30/09/2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,4  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria  
**Departamento:** Produccion Animal y Ciencia de los alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España
- 5** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Normalización y Legislación  
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Teoría y practicas  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 5 **Frecuencia de la actividad:** 3  
**Fecha de inicio:** 10/2009 **Fecha de finalización:** 30/09/2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 5  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierias Agrarias  
**Departamento:** Producción Animal y ciencia de los alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España
- 6** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Transformaciones de origen microbiano  
**Tipo de programa:** Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Master en Ciencia y tecnología de la Carne  
**Curso que se imparte:** 1 **Frecuencia de la actividad:** 4  
**Fecha de inicio:** 01/10/2008 **Fecha de finalización:** 30/09/2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2



**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria  
**Departamento:** Produccion Animal y Ciencia de los alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Cáceres, Extremadura, España

**7** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Normalización y Legislación  
**Tipo de programa:** Licenciatura    **Tipo de docencia:** Teoría y prácticas  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 4    **Frecuencia de la actividad:** 4  
**Fecha de inicio:** 10/2008    **Fecha de finalización:** 30/09/2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 10  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Departamento:** Producción Animal y ciencia de los alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**8** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Control de la seguridad alimentaria  
**Tipo de programa:** Máster oficial    **Tipo de docencia:** Teórica y práctica  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Master en gestión, calidad y trazabilidad de alimentos de origen vegetal  
**Curso que se imparte:** 1    **Frecuencia de la actividad:** 5  
**Fecha de inicio:** 01/10/2007    **Fecha de finalización:** 30/09/2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 16  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Departamento:** Produccion Animal y Ciencia de los alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**9** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Trazabilidad y control de la calidad  
**Tipo de programa:** Máster oficial    **Tipo de docencia:** Teórica y práctica  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Master en gestión, calidad y trazabilidad de alimentos de origen vegetal  
**Curso que se imparte:** 1    **Frecuencia de la actividad:** 5  
**Fecha de inicio:** 01/10/2007    **Fecha de finalización:** 30/09/2012  
**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:** Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Departamento:** Produccion Animal y Ciencia de los alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**10** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Higiene de los Alimentos  
**Tipo de programa:** Licenciatura    **Tipo de docencia:** Teoría y prácticas  
**Tipo de asignatura:** Troncal



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

**Curso que se imparte:** 4

**Frecuencia de la actividad:** 13

**Fecha de inicio:** 10/1998

**Fecha de finalización:** 30/09/2012

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

**Nº de horas/créditos ECTS:** 92

**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

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

**11 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Control de calidad en la industria alimentaria

**Tipo de programa:** Licenciatura

**Tipo de docencia:** Teoría y prácticas

**Tipo de asignatura:** Libre configuración

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

**Frecuencia de la actividad:** 3

**Fecha de inicio:** 10/2008

**Fecha de finalización:** 30/09/2011

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

**Nº de horas/créditos ECTS:** 10

**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

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

**12 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Las bebidas: producción y calidad

**Tipo de programa:** Licenciatura

**Tipo de docencia:** Teoría y prácticas

**Tipo de asignatura:** Libre configuración

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

**Frecuencia de la actividad:** 3

**Fecha de inicio:** 10/2008

**Fecha de finalización:** 30/09/2011

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

**Nº de horas/créditos ECTS:** 10,2

**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

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

**13 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología alimentaria

**Tipo de programa:** Ingeniería

**Tipo de docencia:** Teoría y prácticas

**Tipo de asignatura:** Troncal

**Titulación universitaria:** Ingeniero Agrónomos

**Curso que se imparte:** 4

**Frecuencia de la actividad:** 3

**Fecha de inicio:** 10/2000

**Fecha de finalización:** 30/09/2011

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

**Nº de horas/créditos ECTS:** 28

**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

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



- 14** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Técnicas rápidas de análisis microbiológico de alimentos  
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Teoría y prácticas  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 5 **Frecuencia de la actividad:** 11  
**Fecha de inicio:** 10/1999 **Fecha de finalización:** 30/09/2011  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 42  
**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  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España
- 15** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Gestión de la calidad  
**Tipo de programa:** Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Master en gestion, calidad y trazabilidad de alimentos de origen vegetal  
**Curso que se imparte:** 1 **Frecuencia de la actividad:** 1  
**Fecha de inicio:** 01/10/2008 **Fecha de finalización:** 30/09/2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 4  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Departamento:** Produccion Animal y Ciencia de los alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España
- 16** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Metodología para la evaluación toxicológica de microorganismos de alimentos  
**Tipo de programa:** Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Programa de doctorado: Estrategias para la mejora y control de calidad de la industria alimentaria  
**Curso que se imparte:** 1 **Frecuencia de la actividad:** 6  
**Fecha de inicio:** 01/10/2003 **Fecha de finalización:** 30/09/2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 10  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Departamento:** Produccion animal y ciencia de los alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España
- 17** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Aspectos nutricionales para la salud y adecuación física del ser humano  
**Tipo de programa:** Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Programa de doctorado: Veterinaria  
**Curso que se imparte:** 1 **Frecuencia de la actividad:** 6  
**Fecha de inicio:** 01/10/2001 **Fecha de finalización:** 30/09/2009



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

**Nº de horas/créditos ECTS:** 10

**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

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

**18 Tipo de docencia:** Docencia oficial

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

**Tipo de programa:** Licenciatura

**Tipo de docencia:** Teoría y prácticas

**Tipo de asignatura:** Troncal

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

**Curso que se imparte:** 4

**Frecuencia de la actividad:** 8

**Fecha de inicio:** 10/1998

**Fecha de finalización:** 30/09/2008

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

**Nº de horas/créditos ECTS:** 82

**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

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

**19 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Evaluación de microorganismos toxigénicos en alimentos

**Tipo de programa:** Doctorado/a

**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Programa de doctorado: Veterinaria

**Curso que se imparte:** 2

**Frecuencia de la actividad:** 3

**Fecha de inicio:** 01/10/2004

**Fecha de finalización:** 30/09/2007

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

**Nº de horas/créditos ECTS:** 40

**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

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

**20 Tipo de docencia:** Docencia oficial

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

**Tipo de programa:** Ingeniería Técnica

**Tipo de docencia:** Teoría y prácticas

**Tipo de asignatura:** Troncal

**Titulación universitaria:** Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias

**Curso que se imparte:** 3

**Frecuencia de la actividad:** 5

**Fecha de inicio:** 10/2000

**Fecha de finalización:** 30/09/2007

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

**Nº de horas/créditos ECTS:** 21

**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

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



- 21** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Desarrollo de productos cárnicos de cerdo ibérico  
**Tipo de programa:** Doctorado/a **Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Programa de doctorado: Veterinaria  
**Curso que se imparte:** 2 **Frecuencia de la actividad:** 1  
**Fecha de inicio:** 01/10/2005 **Fecha de finalización:** 30/09/2006  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 40  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Departamento:** Produccion animal y ciencia de los alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España
- 22** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Metodología para la evaluación toxicológica de microorganismos en alimentos  
**Tipo de programa:** Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Master en Ciencia y tecnología de la Carne  
**Curso que se imparte:** 1 **Frecuencia de la actividad:** 1  
**Fecha de inicio:** 01/10/2005 **Fecha de finalización:** 30/09/2006  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 10  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria  
**Departamento:** Produccion Animal y Ciencia de los alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Caceres, Extremadura, España
- 23** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Analisis de riesgos en mataderos y salas de despiece  
**Tipo de programa:** Curso **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Titulación universitaria:** Veterinaria  
**Frecuencia de la actividad:** 1  
**Fecha de inicio:** 27/09/2004 **Fecha de finalización:** 01/10/2004  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria  
**Departamento:** Produccion Animal y Ciencia de los Alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Caceres, Extremadura, España
- 24** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Normalización de la calidad del pimentón  
**Tipo de programa:** Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Programa de doctorado: Veterinaria  
**Curso que se imparte:** 1 **Frecuencia de la actividad:** 2  
**Fecha de inicio:** 01/10/2002 **Fecha de finalización:** 30/09/2004  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 10  
**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  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**25** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Dietética y Nutrición  
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Teoría y prácticas  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 5 **Frecuencia de la actividad:** 5  
**Fecha de inicio:** 10/1999 **Fecha de finalización:** 30/09/2004  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 16  
**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  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**26** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Catering y restauración  
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Teoría y prácticas  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 5 **Frecuencia de la actividad:** 3  
**Fecha de inicio:** 10/1999 **Fecha de finalización:** 30/09/2003  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 12  
**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  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España

**27** **Nombre de la asignatura/curso:** IV curso de actualización en microbiología de alimentos  
**Tipo de programa:** Curso **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Frecuencia de la actividad:** 1  
**Fecha de inicio:** 12/04/2000 **Fecha de finalización:** 28/04/2000  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Veterinaria  
**Departamento:** De Bromatología y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Córdoba, Andalucía, España

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

- 1** **Título del trabajo:** Gestión integral del proceso productivo del higo seco que asegure un producto de máxima calidad higiénico-sanitaria  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Ana Isabel Galván Romero  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 16/12/2022  
**Doctorado Europeo:** Si **Fecha de mención:** 16/12/2022
- 2** **Título del trabajo:** ESTUDIO ANTROPOMÉTRICO Y DE INGESTA DE ALIMENTOS EN ADOLESCENTES DE EXTREMADURA Y FACTORES ASOCIADOS AL DESEQUILIBRIO PONDERAL  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Jacinta Fernandez Cabrera  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 04/03/2022
- 3** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE LA MICROBIOTA DE QUESO SERPA Y SELECCIÓN DE CEPAS NATIVAS CON APTITUD PROBIOTICA Y ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Maria Teresa Pereira Gonçalves dos Santos  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 02/10/2020
- 4** **Título del trabajo:** ESTRATEGIAS PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE CEREZAS DEL JERTE  
**Codirector/a tesis:** Alejandro Hernandez Leon  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Ezulmara De Pavia Santos  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 17/07/2020
- 5** **Título del trabajo:** AVANCES EN LA EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE SUBPRODUCTOS VEGETALES CON CAPACIDAD ANTIMICROBIANA Y ANTIOXIDANTE  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Vanesa Macho Sánchez  
**Calificación obtenida:** Notable 8,5  
**Fecha de defensa:** 15/11/2018
- 6** **Título del trabajo:** RELACIÓN ENTRE LOS ALIMENTOS CONSUMIDOS POR LOS ADOLESCNTES EXTREMEÑOS Y LA PREVALENCIA DE SOBREPESO Y OBESIDAD  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Maria del Carmen Gómez Murillo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9





**Fecha de defensa:** 15/09/2018

- 7 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL Y ORGANOLÉPTICA DE NUECES PECANAS CULTIVADAS EN EXTREMADURA  
**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:** Antonio Parra Corbacho  
**Calificación obtenida:** Notable 8  
**Fecha de defensa:** 13/09/2018
- 8 Título del trabajo:** Evaluación del crecimiento fúngico y capacidad de producir micotoxinas de mohos aislados de maíz  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Ana Martínez Dorado  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor 9,5  
**Fecha de defensa:** 13/09/2018
- 9 Título del trabajo:** “CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL Y FUNCIONAL DE LAS VARIETADES TIPO PICOTAS CULTIVADAS EN EL VALLE DEL JERTE. ESTUDIOS DE PROLONGACIÓN DE SU VIDA ÚTIL”  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Sergio Sánchez De la Calle  
**Calificación obtenida:** Notable 8,5  
**Fecha de defensa:** 18/06/2018
- 10 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA FRECUENCIA, TIPO Y CANTIDAD DE ALIMENTOS CONSUMIDOS POR LOS ADOLESCENTES EN EXTREMADURA  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Gonzálo González Martín  
**Calificación obtenida:** Notable 8,5  
**Fecha de defensa:** 15/02/2018
- 11 Título del trabajo:** EVALUACIÓN IN VITRO DE ACTIVIDADES ANTIOXIDANTES Y ANTIMICROBIANAS DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE SUBPRODUCTOS VEGETALES  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Paula Tejero Cordero  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor 9,5  
**Fecha de defensa:** 15/02/2018
- 12 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA VIDA ÚTIL COMERCIAL DE HARINAS Y EXTRUSIONADOS DE MAÍZ  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España



**Alumno/a:** Marta Sánchez-Suárez Salvador  
**Calificación obtenida:** Notable 8  
**Fecha de defensa:** 16/06/2017

- 13 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LOS PELIGROS BIOLÓGICOS DE HARINAS DE MAÍZ DURANTE SU ALMACENAMIENTO  
**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:** Sara Gabriela Díaz Linares  
**Calificación obtenida:** Notable 8,6  
**Fecha de defensa:** 13/02/2017
- 14 Título del trabajo:** Caracterización físico-química y nutricional de cabritos lechales de las razas canarias palmera, mejorera, tinerfeña alimentadas con leche natural  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Laura Adame Casquete  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 21/11/2016
- 15 Título del trabajo:** Estudio de la vida útil de cerezas variedad "Lapins" tratadas con sustancias antimicrobianas y conservadas en diferentes atmósferas modificadas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Codirector/a tesis:** Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Alberto Vaquero Vega  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9,5  
**Fecha de defensa:** 21/11/2016
- 16 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE NUEVAS VARIEDADES DE CACAHUETE  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Codirector/a tesis:** Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Nieves Rodríguez Rivero  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 10  
**Fecha de defensa:** 15/09/2016
- 17 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIMICROBIANA Y ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS NATURALES DE SUBPRODUCTOS VEGETALES  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** CRISTINA MATAMOROS FELIPE  
**Calificación obtenida:** NOTABLE 8  
**Fecha de defensa:** 15/07/2016



- 18** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE PURÉ DE BRÓCOLI OBTENIDO A DIFERENTES TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE PROCESADO  
**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:** KATHYA SAYONARA REYNA ARIAS  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 10  
**Fecha de defensa:** 15/07/2016
- 19** **Título del trabajo:** Ensayos de nuevas alternativas para el control de parásitos en higos: congelación-tratamiento térmico, microondas y envasado en atmósferas Modificadas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Codirector/a tesis:** Alejandro Hernández León  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Lucia Lozano Muñoz  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9,5  
**Fecha de defensa:** 12/07/2016
- 20** **Título del trabajo:** ENSAYO DE ADAPTACIÓN DEL PROTOCOLO DE PCR CONVENCIONAL A PCR A TIEMPO REAL MEDIANTE SYBR@GREEN, PARA LA DETECCIÓN DE MONILINIA SPP.  
**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:** CRISTINA ARRIBAS FERNÁNDEZ  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor 9  
**Fecha de defensa:** 21/06/2016
- 21** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE MÉTODOS COMBINADOS DE BIOCONTROL Y ATMÓSFERAS MODIFICADAS PARA LA PROLONGACIÓN DE LA VIDA COMERCIAL EN FRUTAS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master  
**Codirector/a tesis:** Alejandro Hernández León  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** MARÍA INMACULADA PIÑERO CARRETERO  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 12/02/2016
- 22** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA CALIDAD DEL PIMIENTO PARA PIMENTÓN OBTENIDO TRAS LA MODIFICACIÓN DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA EN EL SISTEMA DE SECADO TRADICIONAL DE LA VERA.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master  
**Codirector/a tesis:** María de Guía Córdoba Ramos  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** JUSTYNA MARÍA MARKUNAS  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor 10  
**Fecha de defensa:** 12/02/2016
- 23** **Título del trabajo:** Evaluación de la calidad en carne de cabrito de las razas españolas de Guadarrama y Payoya, alimentado con diferente sistema de producción /leche natural y artificial  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado



**Codirector/a tesis:** Maria Jose Benito Bernaldez  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Elena Maesso Ferre  
**Calificación obtenida:** Notable 8  
**Fecha de defensa:** 11/02/2016

**24 Título del trabajo:** ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO DE UN NUEVO PRODUCTO CÁRNICO FERMENTADO DE CERDO IBERICO CON COMPUESTOS BIOACTIVOS MEDIANTE LA INOCULACIÓN DE MICROORGANISMOS SELECCIONADOS Y LA ENZIMA EPG 222

**Codirector/a tesis:** Maria Jose Benito Bernaldez  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Margarita Fernandez García  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 04/02/2016

**25 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA APTITUD AL PROCESADO DE DIFERENTES CULTIVARES DE CACAHUETES: BLANCHEADO Y ENVASADO

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Codirector/a tesis:** Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Ana Isabel Galván Romero  
**Calificación obtenida:** Matricula de Honor 9  
**Fecha de defensa:** 25/11/2015

**26 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA Y ANTIOXIDANTE DE SUBPRODUCTOS DE CÍTRICOS PARA SU USO EN LA PROLONGACIÓN DE VIDA ÚTIL EN FRUTAS

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Codirector/a tesis:** Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** María Morales Benitez  
**Calificación obtenida:** Notable 8  
**Fecha de defensa:** 25/11/2015

**27 Título del trabajo:** Evaluación de la actividad antioxidante y antimicrobiana de compuestos fenólicos de subproductos del procesado del limón en la industria, para su potencial uso en la prolongación de vida útil en frutas

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Codirector/a tesis:** Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** María del Carmen Agúndez Manzano  
**Calificación obtenida:** Notable 8  
**Fecha de defensa:** 25/11/2015

**28 Título del trabajo:** EVOLUCIÓN DE LA MICROFLORA DURANTE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE FERTILIZANTES ORGÁNICOS

**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:** LETICIA GAMITO BOLAÑOS  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 23/09/2015

**29 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EN CARNE DE CABRITO LECHAL ALIMENTADO CON LECHE MATERNA Y ARTIFICIAL, EN RAZAS FLORIDA Y PAYOYA

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

**Codirector/a tesis:** Emilio Aranda Medina

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

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

**Alumno/a:** Laura Romero Sánchez

**Calificación obtenida:** Matricula de Honor 9,5

**Fecha de defensa:** 15/09/2015

**30 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA CALIDAD DE CACAHUETES DURANTE SU PROCESADO

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

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

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

**Alumno/a:** Jose Manuel Mota Nogales

**Calificación obtenida:** Notable 8,5

**Fecha de defensa:** 14/07/2015

**31 Título del trabajo:** ESTUDIO PARA LA PROLONGACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE VARIEDADES DE HIGOS Y BREVES INTERESANTES PARA SU CONSUMO EN FRESCO Y ESTUDIO DE TECNICAS ALTERNATIVAS DE SECADO DE HIGOS

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** ALBERTO MARTIN GONZALEZ

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

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

**Alumno/a:** MARÍA EL CARMEN VILLALOBOS RIVERA

**Fecha de defensa:** 03/07/2015

**Doctorado Europeo:** Si

**Fecha de mención:** 25/11/2015

**Mención de calidad:** Si

**Fecha de obtención:** 03/07/2015

**32 Título del trabajo:** Caracterización de levaduras antagonistas aisladas, de Ficus carica, y su aplicación en el control postcosecha de mohos alterantes

**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Master

**Codirector/a tesis:** María de Guía Córdoba Ramos

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

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

**Alumno/a:** Juan Francisco Dorado Fernandez

**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9,10

**Fecha de defensa:** 10/03/2015

**33 Título del trabajo:** BUSQUEDA DE ALTERNATIVAS AL SISTEMA DE SECADO TRADICIONAL EN HIGOS DE LAS VARIEDADES "CALABACITA" Y "CUELLO DAMA BLANCO"

**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:** Laura Prieto Parejo



**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE 9,5  
**Fecha de defensa:** 12/12/2014

- 34 Título del trabajo:** Desarrollo de nuevas estrategias para el aseguramiento de la calidad del Pimentón de la Vera picante, mediante el diseño de un método de PCR-RT y evaluación de la calidad físico-química y sensorial del pimentón  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Rubén Manuel Moreno Rodríguez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 10  
**Fecha de defensa:** 04/12/2014
- 35 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE COMPUESTOS FUNCIONALES EN LA VARIEDAD DE HIGOS Y BREVAS “SAN ANTONIO” DURANTE SU ALMACENAMIENTO 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:** Alejandro Calle Calderón  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor 9,7  
**Fecha de defensa:** 18/07/2014
- 36 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LOS PELIGROS BIOLÓGICOS DURANTE LAS ETAPAS DE SECADO Y ALMACENAMIENTO EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL CACAHUETE  
**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:** Carmen Martínez Cano  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 17/09/2013
- 37 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE EXTRACTOS DE SUBPRODUCTOS VEGETALES Y DE PÉPTIDOS BIOACTIVOS SOBRE MOHOS PATÓGENOS DE FRUTAS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master  
**Codirector/a tesis:** Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Ana Belen Carrasco Corchado  
**Calificación obtenida:** Notable 8  
**Fecha de defensa:** 17/09/2013
- 38 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:** Sobresaliente cum laude (por unanimidad)  
**Fecha de defensa:** 25/01/2013



- 39** **Título del trabajo:** ESTUDIO PARA LA CARACTERIZACIÓN Y PROLONGACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE CEREZAS DE LAS VARIETADES TIPO PICOTAS TRADICIONALMENTE CULTIVADAS EN EL "VALLE DEL JERTE"  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Margarita Lopez-Corrales  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Manuel Joaquin Serradilla Sánchez  
**Calificación obtenida:** APTO CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 13/04/2012  
**Doctorado Europeo:** Si **Fecha de mención:** 15/04/2012  
**Mención de calidad:** Si **Fecha de obtención:** 25/01/2013
- 40** **Título del trabajo:** Estudio de la capacidad antioxidante de los péptidos generados en la torta del casar con diferentes cuajos de cynara cardunculus  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master  
**Codirector/a tesis:** Alejandro Hernández León  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Manuel José Requesón Sánchez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 27/09/2012
- 41** **Título del trabajo:** Diseño de un sistema de gestión de calidad en una industria de elaboración de paté de aceitunas  
**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:** Beatriz Sánchez Lucas  
**Calificación obtenida:** Notable 8  
**Fecha de defensa:** 12/02/2012
- 42** **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:** Maria Benito Bernáldez  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** ROCIO CASQUETE PALENCIA  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente-cum laude  
**Fecha de defensa:** 15/07/2011  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** Si **Fecha de obtención:** 21/12/2011
- 43** **Título del trabajo:** Estudio de la capacidad antihipertensora y antimicrobiana de péptidos generados por enzimas proteolíticas de origen vegetal.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master  
**Codirector/a tesis:** Maria Jose Benito Bernáldez  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Maria del Carmen Montero de Espinosa  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 03/10/2011



- 44** **Título del trabajo:** Obtención de pesticidas de origen biotecnológico a partir de sueros de desecho de queserías  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Francisco Perez Nevado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Ignacio Amaro Blanco  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 27/09/2011
- 45** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE UNA PASTA UNTABLE DE ACEITUNAS DE PROLONGADA VIDA ÚTIL  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Alejandro Hernández León  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Maria Luisa Jaramillo Ortiz  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 05/07/2011
- 46** **Título del trabajo:** Estudio de la vida útil de cerezas tipo picota tradicionalmente cultivadas en el valle del jerte  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Francisco Pérez Nevado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** María del Carmen Villalobos Rivera  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 04/03/2011
- 47** **Título del trabajo:** Estudio de la influencia que mediante la recolección cosechadora mecánica tiene sobre las características de calidad del Pimentón de la Vera  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Alberto Martín González  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Nieves Cepeda Sánchez  
**Calificación obtenida:** Notable 7  
**Fecha de defensa:** 27/09/2010
- 48** **Título del trabajo:** Diseño de un sistema de Gestión de Calidad en una industria panadera  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master  
**Codirector/a tesis:** Maria Jose Benito Bernáldez  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Leonardo Ionel Torcea  
**Calificación obtenida:** Notable 8  
**Fecha de defensa:** 27/09/2010
- 49** **Título del trabajo:** Caracterización de la población de levaduras alterantes de las cerezas tipo picotas<sup>®</sup> del valle del jerte durante su almacenamiento en atmósferas controladas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master  
**Codirector/a tesis:** Alejandro Hernández León  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Cristina Pereira Jiménez  
**Calificación obtenida:** Matricula de Honor 10  
**Fecha de defensa:** 12/07/2010





- 50** **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  
**Codirector/a tesis:** Alberto Martin Gonzalez  
**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
- 51** **Título del trabajo:** Puesta a punto de un método para la caracterización de variedades de cebolla con diferente valor tecnológico  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Maria Jose Benito Bernáldez  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Gustavo Gallardo Broncano  
**Calificación obtenida:** Notable 7  
**Fecha de defensa:** 02/07/2009
- 52** **Título del trabajo:** Estudio de la influencia del proceso de secado de los pimientos sobre la calidad sensorial y nutritiva del pimentón  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Emilio Aranda Medina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Mario Horrillo Murillo  
**Calificación obtenida:** Matricula de Honor 10  
**Fecha de defensa:** 05/03/2009
- 53** **Título del trabajo:** Caracterización de las especies de cardo mediante técnicas de biología molecular para su uso como coagulante vegetal  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Margarita Fernández García  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 10/12/2008  
**Mención de calidad:** Si
- 54** **Título del trabajo:** Caracterización de las especies de cardo para su uso como cuajo vegetal en el proceso de elaboración de la torta del casar mediante técnicas de biología molecular  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Maria José Benito Bernáldez  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Margarita Fernández García  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 30/04/2008
- 55** **Título del trabajo:** Desarrollo de un método para la caracterización de variedades de cebolla para deshidratación  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Alberto Martín González



**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Alicia Rodríguez Jiménez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 17/04/2008

**56 Título del trabajo:** Caracterización de levaduras aisladas de jamón para su utilización como cultivo iniciador  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Francisco Perez Nevado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Azucena Pérez Bellido  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 20/12/2007

**57 Título del trabajo:** ESTUDIO MEZCLAS DE PIMENTONES EN MUESTRAS COMERCIALES DE PIMENTÓN DE LA VERA MEDIANTE TÉCNICAS DE PCR Y ELECTROFORESIS CAPILAR  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Noelia Albano Pérez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 04/12/2007  
**Mención de calidad:** Si

**58 Título del trabajo:** Preselección de microorganismos probióticos aislados de heces humanas para su implantación en la elaboración de embutidos crudos curados de cerdo ibérico  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** María Luisa Díaz  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 06/06/2007  
**Mención de calidad:** Si

**59 Título del trabajo:** DESARROLLO DE UN METODO PARA LA DETECCIÓN DE MEZCLAS FRAUDULENTAS DE VARIEDADES DE PIMENTÓN EN LA ELABORACIÓN DE PIMENTÓN DE LA VERA  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Alberto Martin Gonzalez  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** María Córdoba Leon  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente-cum laude  
**Fecha de defensa:** 06/03/2007

**60 Título del trabajo:** Sobreexpresión en E.coli y purificación de una proteasa para inoculación en productos cárnicos  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Maria José Benito Bernáldez  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Fernando Rodríguez Dominguez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 31/03/2006



- 61** **Título del trabajo:** PUESTA A PUNTO DE UN MÉTODO DE BIOLOGÍA MOLECULAR PARA LA CARACTERIZACIÓN DE BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** María Jesus Martín Mateos  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 20/11/2005  
**Mención de calidad:** Si
- 62** **Título del trabajo:** Caracterización de microceas y bacterias ácido lácticas aisladas de embutidos mediante perfil de proteínas  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Emilio Aranda Medina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Manuel Joaquin Serradilla Sánchez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 25/10/2005
- 63** **Título del trabajo:** Caracterización de mohos aislados de pimentón mediante técnicas de biología molecular  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Alberto Martín González  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 17/05/2005
- 64** **Título del trabajo:** Estudio de las características tecnológicas de micrococaceas aisladas de productos cárnicos para su utilización como cultivos iniciadores  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Maria Jose Benito Bernáldez  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Blanca Colin Cano  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 20/10/2004
- 65** **Título del trabajo:** Estudio de las características tecnológicas de BAL aisladas de productos cárnicos para su utilización como cultivos iniciadores  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Francisco Perez Nevado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Mercedes Aranda Medina  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 10/05/2004
- 66** **Título del trabajo:** Estudio comparativo del contenido de pigmentos carotenoides en distintas variedades de tomate durante su procesado  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Alberto Martin González  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Carlos Bote  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente



**Fecha de defensa:** 20/06/2003

- 67** **Título del trabajo:** Estudio de las características tecnológicas de cepas de levaduras para su utilización como cultivos iniciadores para elaboración de aceitunas de mesa  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Francisco Perez Nevado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Alejandro Hernandez León  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 28/02/2003
- 68** **Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE CONSERVADORES PARA LA PROLONGACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Rafael Jordano Salinas  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Cordoba, Andalucía, España  
**Alumno/a:** Pilar de la Rosa Moyano  
**Calificación obtenida:** Apto- cum laude  
**Fecha de defensa:** 02/07/2002
- 69** **Título del trabajo:** Caracterización de las variedades que componen las distintas mezclas de pimentón de la Vera  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Emilio Aranda Medina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Marta Arroyo Lavado  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 12/06/2002
- 70** **Título del trabajo:** Estudio de la población fúngica de las variedades del Pimentón de la Vera  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Alberto Martin González  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Patricia Calvo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 12/06/2001

## Participación en proyectos de innovación docente

- 1** **Título del proyecto:** DESARROLLO E INNOVACIÓN DE NUEVOS ALIMENTOS A TRAVÉS DE PROYECTO CONJUNTO DE LAS ASIGNATURAS DEL GRADO DE CYTA: IMPLICACIÓN CUARTO CURSO  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Alejandro Hernández León  
**Nº de participantes:** 11  
**Importe concedido:** 300 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2017 - 01/09/2018



- 2** **Título del proyecto:** Proyecto Bilingüe en la Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Maria Jesús Petró Testón  
**Nº de participantes:** 21  
**Importe concedido:** 2.500 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2017 - 01/09/2018
- 3** **Título del proyecto:** DESARROLLO E INNOVACIÓN DE NUEVOS ALIMENTOS A TRAVÉS DE PROYECTO CONJUNTO DE LAS ASIGNATURAS DEL GRADO DE CYTA: IMPLICACIÓN TERCER CURSO  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Alejandro Hernandez León  
**Nº de participantes:** 10  
**Importe concedido:** 0 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2016 - 01/09/2017
- 4** **Título del proyecto:** Internacionalización de las enseñanzas en la Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Maria Jesús Petró Testón  
**Nº de participantes:** 23  
**Importe concedido:** 1.500 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2016 - 01/09/2017
- 5** **Título del proyecto:** Desarrollo e innovación de nuevos alimentos a través de proyecto conjunto de las asignaturas del grado de CYTA: Implicación de los estudiantes en el proceso de Enseñanza-Aprendizaje  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Alejandro Hernandez León  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2015 - 01/09/2016
- 6** **Título del proyecto:** Diseño de un sistema dentro del SGIC del Centro para el registro y análisis de Competencias de los títulos del Centro  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Maria José Benito Bernaldez  
**Importe concedido:** 300 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2015 - 01/09/2016
- 7** **Título del proyecto:** Elaboración de un glosario de términos mediante wikis para la asignaturas con contenidos de seguridad alimentaria  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Alejandro Hernandez León  
**Importe concedido:** 500 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2011 - 30/09/2012
- 8** **Título del proyecto:** Evaluación y acreditación de los títulos que se imparten en la Escuela de Ingenierías Agrarias de la UEX  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España



**Tipo de participación:** Coordinador  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Maria de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de participantes:** 7  
**Importe concedido:** 1.000 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2011 - 30/09/2012      **Duración:** 1 año

**9 Título del proyecto:** Desarrollo de proyectos para la implantación de aprendizaje basado en problemas y/o proyectos (ABP o PBL) curso 2009/2010  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Otros  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Alejandro Hernández Leon  
**Nº de participantes:** 6  
**Importe concedido:** 1.000 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2009 - 30/09/2010      **Duración:** 1 año

**10 Título del proyecto:** Adaptación al EEES de 5º curso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Proyecto Piloto  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Otros  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** M.J. Petró Testón  
**Nº de participantes:** 6  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2009 - 30/09/2010      **Duración:** 1 año

**11 Título del proyecto:** Aplicación de la cultura del entretenimiento al desarrollo de materiales didácticos de enseñanza y divulgación de la ciencia y la cultura  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Otros  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Francisco Pérez Nevado  
**Nº de participantes:** 8  
**Importe concedido:** 2.420 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2009 - 30/09/2010      **Duración:** 1 año

**12 Título del proyecto:** Curso completo de 4º de la licenciatura de ciencia y tecnología de los alimentos” continuidad del proyecto piloto durante el curso 2009-2010  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Coordinador



**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado

**Nombre del investigador/a principal (IP):** Maria de Guia Cordoba Ramos

**Nº de participantes:** 12

**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2009 - 30/09/2010

**Duración:** 1 año

- 13 Título del proyecto:** DESARROLLO DE COMPETENCIAS TRANSVERSALES”, dentro de la CONVOCATORIA DE AYUDAS PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DOCENTE DENTRO DEL PLAN DE ADAPTACIÓN DE LA UEX AL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACIÓN SUPERIOR, MODALIDAD B.1.b. DISEÑO DE SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS DE LOS ESTUDIANTES (curso 2009-2010 )

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

**Tipo de participación:** Otros

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado

**Nombre del investigador/a principal (IP):** Maria Jose Benito Bernáldez

**Nº de participantes:** 6

**Importe concedido:** 2.000 €

**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2009 - 30/09/2010

**Duración:** 1 año

- 14 Título del proyecto:** DISEÑO DE PRÁCTICAS EXTERNA Y SU EVALUACIÓN”, dentro de la CONVOCATORIA DE AYUDAS PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DOCENTE DENTRO DEL PLAN DE ADAPTACIÓN DE LA UEX AL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACIÓN SUPERIOR

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

**Tipo de participación:** Otros

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado

**Nombre del investigador/a principal (IP):** Gabino Esteban Esteban Calderon

**Nº de participantes:** 10

**Importe concedido:** 2.000 €

**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2009 - 30/09/2010

**Duración:** 1 año

- 15 Título del proyecto:** Diseño y desarrollo de materiales docentes adaptados a la metodología del EEES curso 2009/2010

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

**Tipo de participación:** Coordinador

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado

**Nombre del investigador/a principal (IP):** Maria de Guia Cordoba Ramos

**Nº de participantes:** 6

**Importe concedido:** 1.200 €

**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2009 - 30/09/2010

**Duración:** 1 año



- 16 Título del proyecto:** Elaboración de Materiales Docentes para Apoyo a la Docencia en el Aula y para el Desarrollo de Tutorías: Elaboración y utilización de Blogs como Complemento para la Docencia en la Asignatura de Industrias de la Fermentación.”, dentro de la CONVOCATORIA DE AYUDAS PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DOCENTE DENTRO DEL PLAN DE ADAPTACIÓN DE LA UEX AL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACIÓN SUPERIOR  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Otros  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Francisco Pérez Nevado  
**Nº de participantes:** 6  
**Importe concedido:** 500 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2009 - 30/09/2010      **Duración:** 1 año
- 17 Título del proyecto:** PATT (PLAN DE ACOGIDA Y TUTORÍA DE LA TITULACIÓN) de Ciencia y Tecnología de los Alimentos” continuación durante el curso 2009-2010  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Otros  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Juan Florencio Tejeda Sereno  
**Nº de participantes:** 12  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2009 - 30/09/2010      **Duración:** 1 año
- 18 Título del proyecto:** Adaptación al EEES de 5º curso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Proyecto Piloto  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Otros  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** M.J. Petró Testón  
**Nº de participantes:** 12  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2008 - 30/09/2009      **Duración:** 1 año
- 19 Título del proyecto:** Adaptación de 4º de Ingeniero Agrónomo al Espacio Europeo de Educación Superior” PRÓRROGA DE LA VI CONVOCATORIA DE ACCIONES PARA LA ADAPTACION DE LA UEX AL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACION SUPERIOR (EEES)  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Otros  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Elena González Sánchez  
**Nº de participantes:** 9  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2008 - 30/09/2009      **Duración:** 1 año





- 20** **Título del proyecto:** Adaptación de 4º de Ingeniero Agrónomo al Espacio Europeo de Enseñanza Superior  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Otros  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Elena González Sánchez  
**Nº de participantes:** 9  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2008 - 30/09/2009      **Duración:** 1 año
- 21** **Título del proyecto:** Curso completo de 4º de la licenciatura de ciencia y tecnología de los alimentos”  
VI CONVOCATORIA DE ACCIONES PARA LA ADAPTACION DE LA UEX AL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACION SUPERIOR (EEES)  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Coordinador  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Maria de Guia Cordoba Ramos  
**Nº de participantes:** 12  
**Importe concedido:** 3.000 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2008 - 30/09/2009      **Duración:** 1 año
- 22** **Título del proyecto:** Desarrollo de aplicaciones, materiales y procesos para la elaboracion e implantacion de los SGIG de los centros  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Otros  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Jose Miguel Coletto Martínez  
**Nº de participantes:** 9  
**Importe concedido:** 2.000 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2008 - 30/09/2009      **Duración:** 1 año
- 23** **Título del proyecto:** III CONVOCATORIA DE ACCIONES PARA EL DISEÑO E IMPLANTACIÓN DEL PATT  
(PLAN DE ACOGIDA Y TUTORÍA DE LA TITULACIÓN)  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Otros  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Juan Florencio Tejeda Sereno  
**Nº de participantes:** 12  
**Importe concedido:** 700 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2008 - 30/09/2009      **Duración:** 1 año



- 24** **Título del proyecto:** Coordinación con las enseñanzas previas a la universidad para el fomento de estudios de bajo índice de ingreso  
**Tipo de participación:** Coordinador  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Maria de Guia Cordoba Ramos  
**Nº de participantes:** 3  
**Importe concedido:** 1.380 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2007 - 30/09/2008      **Duración:** 1 año
- 25** **Título del proyecto:** Curso completo de 4º de la licenciatura de ciencia y tecnología de los alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Coordinador  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Maria de Guia Cordoba Ramos  
**Nº de participantes:** 12  
**Importe concedido:** 3.000 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2007 - 30/09/2008      **Duración:** 1 año
- 26** **Título del proyecto:** Diseño de evaluación de las competencias de los estudiantes”, concedido en la Convocatoria de acciones para la mejora de la calidad docentes (curso 2007/2008). Plan de Adaptación de la UEX al EEES  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Coordinador  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Maria de Guia Cordoba Ramos  
**Nº de participantes:** 12  
**Importe concedido:** 2.600 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2007 - 30/09/2008      **Duración:** 1 año
- 27** **Título del proyecto:** II CONVOCATORIA DE ACCIONES PARA EL DISEÑO E IMPLANTACIÓN DEL PATT (PLAN DE ACOGIDA Y TUTORÍA DE LA TITULACIÓN)  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Otros  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Juan Florencio Tejeda Sereno  
**Nº de participantes:** 12  
**Importe concedido:** 1.000 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2007 - 30/09/2008      **Duración:** 1 año



- 28** **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  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Otros  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Maria Jose Benito Bernáldez  
**Nº de participantes:** 8  
**Importe concedido:** 1.450 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2006 - 30/09/2007      **Duración:** 1 año
- 29** **Título del proyecto:** I CONVOCATORIA DE ACCIONES PARA EL DISEÑO E IMPLANTACIÓN DEL PATT (PLAN DE ACOGIDA Y TUTORÍA DE LA TITULACIÓN)  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Otros  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Juan Florencio Tejeda Sereno  
**Nº de participantes:** 9  
**Importe concedido:** 1.000 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2006 - 30/09/2007      **Duración:** 2 años
- 30** **Título del proyecto:** Implantacion del curso completo de 4º de la licenciatura de ciencia y tecnología de los alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Coordinador  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Maria de Guia Cordoba Ramos  
**Nº de participantes:** 12  
**Importe concedido:** 3.000 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2006 - 30/09/2007      **Duración:** 1 año
- 31** **Título del proyecto:** Higiene de los Alimentos  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Coordinador  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Maria de Guia Cordoba Ramos  
**Nº de participantes:** 2  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2005 - 30/09/2006      **Duración:** 2 años



- 32 Título del proyecto:** Diseño de planes docentes para las asignaturas de bromatología y dietética y nutrición perteneciente a la licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Francisco Pérez Nevado  
**Importe concedido:** 600 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 09/09/2004 - 30/06/2005

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

- 1 Nombre del evento:** I Congreso Internacional CAMPUS DIGITALES EN EDUCACIÓN SUPERIOR  
**Tipo de evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cáceres, Extremadura, España  
**Fecha de presentación:** 03/10/2018  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Cáceres, Extremadura, España  
PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE UN ESPACIO VIRTUAL PARA LA COORDINACIÓN DE TRABAJOS FIN DE ESTUDIOS EN EL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA.
- 2 Nombre del evento:** I Congreso Internacional CAMPUS DIGITALES EN EDUCACIÓN SUPERIOR  
**Tipo de evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cáceres, Extremadura, España  
**Fecha de presentación:** 03/10/2018  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
DESARROLLO DE LA TUTORIZACIÓN DE TRABAJOS FIN DE ESTUDIOS EN EL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA MEDIANTE UN ESPACIO VIRTUAL.
- 3 Nombre del evento:** III Workshop Estudiar Ciencias: "Creando vocaciones científicas"  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de presentación:** 05/04/2018  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, Extremadura, España  
ACTIVIDADES PARA POTENCIAR EL INTERÉS POR LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA EN ALUMNOS DEL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA.
- 4 Nombre del evento:** II Workshop Estudiar Ciencias: "Creando vocaciones científicas"  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de presentación:** 27/04/2017  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, Extremadura, España  
PARTICIPACIÓN DE ALUMNOS UNIVERSITARIOS EN LA ENSEÑANZA Y DIFUSIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS EN UN CENTRO DE ENSEÑANZA SECUNDARIA.
- 5 Nombre del evento:** XIII FORO INTERNACIONAL SOBRE LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN Y DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR (FECIES)  
**Tipo de evento:** Congreso



**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** No

**Objetivos del evento:** Formación en Calidad de la Docencia

**Fecha de presentación:** 30/06/2016

**Entidad organizadora:** Universidad de Granada

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad organizadora:** Granada, Extremadura, España

CE-306. IMPLICACIÓN DE LOS ALUMNOS EN EL DESARROLLO DE TALLERES SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. pp. 620 - 620. ISBN 978-84-608-9268-7

- 6 Nombre del evento:** XIII FORO INTERNACIONAL SOBRE LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN Y DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR (FECIES).

**Tipo de evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Objetivos del evento:** Formación en Calidad de la Docencia e Investigación

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

**Fecha de presentación:** 30/06/2016

**Entidad organizadora:** Universidad de Granada

**Tipo de entidad:** Universidad

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

CE-271. RETOS EN EL ANÁLISIS DE COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LOS TÍTULOS PARA LA ACREDITACIÓN. pp. 669 - 669. ISBN 978-84-608-9268-7

- 7 Nombre del evento:** XIII FORO INTERNACIONAL SOBRE LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN Y DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR (FECIES).

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Objetivos del evento:** Formación en Calidad Docente e Investigadora

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

**Fecha de presentación:** 30/06/2016

**Entidad organizadora:** Universidad de Granada

**Tipo de entidad:** Universidad

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

CE-307. IDEAS INNOVADORAS COMO EJE PARA EL APRENDIZAJE EN EL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA). pp. 621 - 621. ISBN 978-84-608-9268-7

- 8 Nombre del evento:** I Workshop Estudiar ciencias:Creando vocaciones científicas

**Tipo de evento:** Congreso

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

**Autor de correspondencia:** No

**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España

**Fecha de presentación:** 27/04/2016

**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

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

Ideas innovadoras como eje para el aprendizaje en el grado de Ciencia y Tecnología de los alimentos (CYTA).

- 9 Nombre del evento:** II Jornada Nacional sobre estudios universitarios.

**Tipo de evento:** Jornada

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Castellon, España

**Fecha de presentación:** 07/09/2009

**Entidad organizadora:** Universidad Jaime I

**Tipo de publicación:** Capítulo de libro

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. En: Los nuevos títulos de grado: retos y oportunidades. ISBN 978-84-8021-717-0

- 10 Nombre del evento:** Jornada Nacional Sobre Estudios Universitarios de los proyectos de convergencia a la realidad de los nuevos títulos  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de presentación:** 15/09/2008  
**Entidad organizadora:** Universidad Jaume I  
**Ciudad entidad organizadora:** Castellon de la Plana, España  
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. ISBN 978-84-8021-679-1
- 11 Nombre del evento:** Jornada Nacional Sobre estudios Universitarios de los proyectos de convergencia a la realidad de los nuevos títulos  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de presentación:** 15/09/2008  
**Entidad organizadora:** Universidad Jaume I                      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Castallon de la Plana, España  
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. pp. 23 - 23. ISBN 978-84-8021-679-1
- 12 Nombre del evento:** Jornada Nacional Sobre estudios Universitarios de los proyectos de convergencia a la realidad de los nuevos títulos  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Fecha de presentación:** 15/09/2008  
**Entidad organizadora:** Universidad Jaume I                      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Castellon de la Plana, España  
Aceptación de las metodologías ECTS por parte de los alumnos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA) de la Universidad de Extremadura. ISBN 978-84-8021-679-1
- 13 Nombre del evento:** I Jornadas sobre la adaptacion al espacio Europeo de Educacion Superior de los estudios del grado de Veterinaria y CYTA  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Tipo de participación:** Mesa Redonda  
**Ciudad de celebración:** Cordoba, Andalucía, España  
**Fecha de presentación:** 29/11/2007  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba                      **Tipo de entidad:** Universidad
- 14 Nombre del evento:** II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, España  
**Fecha de presentación:** 19/09/2007  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura                      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Tipo de publicación:** Capítulo de libro



DESARROLLO DE ACCIONES DE COORDINACIÓN EN 4º DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS . En:Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos. ISBN 84-7723-746-8

**15 Nombre del evento:** II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS

**Tipo de evento:** Jornada

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

**Ciudad de celebración:** Badajoz, España

**Fecha de presentación:** 19/09/2007

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

**Tipo de publicación:** Capítulo de libro

DESARROLLO DE UNA ACCIÓN TUTORIAL EN UN CURSO (4º CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS) ADAPTADO AL EEES: ACOGIDA, APOYO Y ORIENTACIÓN. En:Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos. ISBN 84-7723-746-8

**16 Nombre del evento:** II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS

**Tipo de evento:** Jornada

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Badajoz, España

**Fecha de presentación:** 19/09/2007

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

**Tipo de publicación:** Capítulo de libro

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. En: Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos. ISBN 84-7723-746-8

**17 Nombre del evento:** II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS

**Tipo de evento:** Jornada

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Badajoz, España

**Fecha de presentación:** 19/09/2007

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

**Tipo de publicación:** Capítulo de libro

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. En: Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos. ISBN 84-7723-746-8

**18 Nombre del evento:** Jornadas Nacionales de Intercambio de Experiencias Piloto de Implantación de Metodologías ECTS

**Tipo de evento:** Jornada

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Badajoz, España

**Fecha de presentación:** 13/09/2006

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

**Tipo de publicación:** Capítulo de libro

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. En:Aplicaciones prácticas de la Convergencia Europea. ISBN 84-7723-746-8



- 19 Nombre del evento:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos (Nacional)  
**Tipo de evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Burgos, España  
**Fecha de presentación:** 01/05/2005  
**Entidad organizadora:** Universidad de Burgos      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Burgos,  
PROPUESTA DE ADAPTACIÓN AL EEES DE LAS ASIGNATURAS DE BROMATOLOGIA Y DIETÉTICA Y  
NUTRICIÓN DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS EN LA UNIVERSIDAD  
DE EXTREMADURA. ISBN 84-96394-23-9

## Premios de innovación docente recibidos

**Nombre del premio:** Premio de excelencia docente 2009  
**Entidad concesionaria:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad concesionaria:** Badajoz, Extremadura, España  
**A propuesta de:** Universidad de Extremadura  
**Fecha de concesión:** 2009

## Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

- 1 Descripción de la actividad:** Profesora en el curso "Técnicas Rápidas de Análisis. Microbiología del Agua y Agroalimentaria"  
**Ciudad de realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Entidad organizadora:** Escuela de Estudios de Ciencia de la Salud de la Junta de Extremadura  
**Fecha de finalización:** 19/05/2009
- 2 Descripción de la actividad:** Profesora en el curso "Recuerdo básico de microbiología. Valoración de resultados de pruebas analíticas en el sector alimentario"  
**Ciudad de realización:** Cáceres, Extremadura, España  
**Entidad organizadora:** Escuela de Estudios de Ciencia de la Salud de la Junta de Extremadura  
**Fecha de finalización:** 08/11/2006
- 3 Descripción de la actividad:** Profesora en el curso "Recuerdo básico de microbiología. Valoración de resultados de pruebas analíticas en el sector alimentario"  
**Ciudad de realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Entidad organizadora:** Escuela de Estudios de Ciencia de la Salud de la Junta de Extremadura  
**Fecha de finalización:** 11/10/2006
- 4 Descripción de la actividad:** Profesora en el curso "Evaluación de conformidad en la implantación de sistemas APPCC"  
**Ciudad de realización:** Llerena, Extremadura, España  
**Entidad organizadora:** Escuela de Estudios de Ciencia de la Salud de la Junta de Extremadura  
**Fecha de finalización:** 21/11/2003
- 5 Descripción de la actividad:** Profesora en el curso "Evaluación de conformidad en la implantación de sistemas APPCC"  
**Ciudad de realización:** Navalmoral de la Mata, Extremadura, España  
**Entidad organizadora:** Escuela de Estudios de Ciencia de la Salud de la Junta de Extremadura  
**Fecha de finalización:** 24/10/2003





- 6 Descripción de la actividad:** Curso: Profesora en curso "Aditivos alimentarios", 6 h  
**Ciudad de realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Entidad organizadora:** Escuela de Estudios de Ciencias de la Salud  
**Tipo de entidad:** Centro de Formación  
**Fecha de finalización:** 22/05/2003
- 7 Descripción de la actividad:** Profesora en el curso: "Evaluación de conformidad en la implantación de sistemas APPCC"  
**Ciudad de realización:** Don Benito, Extremadura, España  
**Entidad organizadora:** Escuela de Estudios de Ciencia de la Salud de la Junta de Extremadura  
**Fecha de finalización:** 16/05/2003
- 8 Descripción de la actividad:** Profesora en el curso "Diseño e implantación de sistemas de calidad (HACCP, ISO 9000 E ISO 14000). Curso de Auditorias sanitarias en industrias de producción y transformación de alimentos (2001.00.B.56.01)"  
**Ciudad de realización:** Mérida, Extremadura, España  
**Entidad organizadora:** Escuela de Administración Pública de Extremadura  
**Fecha de finalización:** 28/09/2001
- 9 Descripción de la actividad:** Seminario de Seguridad Alimentaria  
**Ciudad de realización:** Mérida, Extremadura, España  
**Entidad organizadora:** Escuela de Estudios de Ciencias de la Salud  
**Fecha de finalización:** 09/05/2001
- 10 Descripción de la actividad:** Curso: Profesora en curso "Técnico en dietética y nutrición", 6 h  
**Ciudad de realización:** Cáceres, Extremadura, España  
**Entidad organizadora:** FORCERES  
**Tipo de entidad:** Centro de Formación  
**Fecha de finalización:** 30/11/1999

## Aportaciones más relevantes de su CV de docencia

- 1 Descripción:** COMISIÓN DE CALIDAD DE LA TITULACIÓN DE GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 2019
- 2 Descripción:** Representante de la Universidad de Extremadura en la Conferencia Estatal de Decanos y Directores de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Entidad organizadora:** Conferencia estatal de decanos y directores de CYTA  
**Fecha de finalización:** 16/05/2017
- 3 Descripción:** Miembro de la Comisión de Calidad del Master en Gestión y Trazabilidad de Alimentos de Origen Vegetal  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extre  
**Fecha de finalización:** 07/11/2016
- 4 Descripción:** COMISIÓN DE ELABORACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA INTERNA DE CALIDAD DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura y Aneca  
**Tipo de entidad:** Universidad



**Fecha de finalización:** 2012

- 5 Descripción:** Evaluada positiva por la ANECA al cuerpo de CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD  
**Entidad organizadora:** Agencia Nacional de Evaluación **Tipo de entidad:** Agencia Nacional de la Calidad y Acreditación  
**Fecha de finalización:** 13/11/2011
- 6 Descripción:** participación en el comité organizador de las "II jornadas Nacionales de metodologías ECTS"  
**Ciudad de realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura y **Tipo de entidad:** Universidad Oficina de convergencia Europea  
**Fecha de finalización:** 21/09/2007
- 7 Descripción:** COMITÉ DE EVALUACIÓN INTERNA DE LA TITULACIÓN DE Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura y **Tipo de entidad:** Universidad ANECA  
**Fecha de finalización:** 2006
- 8 Descripción:** Participación en la Elaboración del Libro Blanco del título de grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Entidad organizadora:** Agencia Nacional de Evaluación **Tipo de entidad:** ANECA de la Calidad y Acreditación  
**Fecha de finalización:** 2005

## Actividad sanitaria

### Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

- 1 Otras actividades relevantes:** Miembro de la Junta de Gobierno de la Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 2012
- 2 Otras actividades relevantes:** Miembro del Claustro de la Universidad de Extremadura en representación de profesores doctores pertenecientes a los cuerpos docentes durante 4 años  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 11/10/2011
- 3 Otras actividades relevantes:** Miembro del Jurado del I concurso extrema selección 2010  
**Entidad de realización:** D.O.P. Pimentón de la Vera **Tipo de entidad:** Denominación de Origen  
**Fecha de finalización:** 22/10/2010



## Experiencia científica y tecnológica

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

- 1 Nombre del grupo:** Tecnología en Producción animal  
**Objeto del grupo:** Estudio de calidad de la canal y de la carne de rumiantes  
**Clase de colaboración:** Coautoría de proyectos y de su desarrollo  
**Entidad de afiliación:** Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón  
**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación  
**Fecha de inicio:** 01/2011
- 2 Nombre del grupo:** Esquemas de Selección de Razas Autóctonas, Caracterización y Conservación de Recursos Genéticos Animales y de Sus Sistemas Productivos Tradicionales. Genética y Citogenética Aplicada y Molecular  
**Objeto del grupo:** Estudio de razas de ganado autóctonas  
**Código normalizado:** AGR158  
**Clase de colaboración:** Coautoría de proyectos y de su desarrollo  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Córdoba  
**Fecha de inicio:** 01/2011
- 3 Nombre del grupo:** Frutas, hortalizas y sus derivados (UEX)  
**Código normalizado:** AGA002  
**Clase de colaboración:** Coautoría de proyectos y de su desarrollo  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Extremadura y Instituto Agroalimentario de Extremadura INTAEX  
**Fecha de inicio:** 01/2007
- 4 Nombre del grupo:** Hortofruticultura la Orden  
**Objeto del grupo:** Caracterización y evaluación de cultivos de hortalizas y frutas  
**Código normalizado:** AGA001  
**Clase de colaboración:** Coautoría de proyectos y de su desarrollo  
**Entidad de afiliación:** Centro de investigación la Orden-Valdesequera  
**Fecha de inicio:** 01/2006
- 5 Nombre del grupo:** Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura CTAEX  
**Objeto del grupo:** Investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios  
**Clase de colaboración:** Coautoría de proyectos y de su desarrollo  
**Fecha de inicio:** 01/2005
- 6 Nombre del grupo:** Economía de la producciones Ganaderas  
**Objeto del grupo:** Economía de las producciones ganaderas  
**Clase de colaboración:** Coautoría de proyectos y de su desarrollo  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Extremadura  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 01/2000
- 7 Nombre del grupo:** Higiene y seguridad Alimentaria  
**Objeto del grupo:** Higiene y seguridad Alimentaria  
**Código normalizado:** AGA014  
**Clase de colaboración:** Coautoría de proyectos y de su desarrollo  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Extremadura  
**Tipo de entidad:** Universidad



Fecha de inicio: 01/2000

- 8 Nombre del grupo:** Investigación Aplicada en Hortofruticultura y Jardinería (IAHFJ)  
**Objeto del grupo:** Investigación Aplicada en Hortofruticultura y Jardinería (IAHFJ)  
**Clase de colaboración:** Coautoría de proyectos y de su desarrollo  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 01/2000

- 9 Nombre del grupo:** TECAL  
**Objeto del grupo:** Tecnología y Calidad de alimentos  
**Código normalizado:** AGA003 **Clase de colaboración:** Coautoría de proyectos y de su desarrollo  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 01/2000

## Actividad científica o tecnológica

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

- 1 Nombre del proyecto:** MORE ON THE ADOPTION OF A HEALTHY MEDITERRANEAN DIET-MOREMEDDIET.  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Entidad de realización:** PRIMA- Horizonte Europa **Tipo de entidad:** Comisión Europea  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guía Córdoba Ramos; Maria José Benito Bernaldez; Alicia Rodriguez Jimenez; Francisco Javier Mesias Díaz; Juan José Córdoba Ramos; Teresa Antequera Rojas; Sonia Ventanas  
**Nº de investigadores/as:** 20  
**Tipo de participación:** Coordinador  
**Nombre del programa:** PRIMA  
**Cód. según financiadora:** PCI2023-143380  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/2023 - 01/06/2026  
**Cuantía total:** 1.422.307 € **Cuantía subproyecto:** 266.200 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 2 Nombre del proyecto:** Evaluación de la influencia de estrategias innovadoras sobre la calidad total del higo para consumo tanto en fresco como en seco  
**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).  
**Entidad de realización:** Ministerio de Ciencia e Innovación. Investigación **Tipo de entidad:** Ministerio  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alcía Rodriguez Jimenez; María de Guía Córdoba Ramos; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Nombre del programa:** Generación del Conocimiento  
**Cód. según financiadora:** PID2020-115359RR-C22  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2021 - 30/08/2025  
**Cuantía total:** 152.460 € **Cuantía subproyecto:** 152.460 €



- 3** **Nombre del proyecto:** ESTANDARIZACIÓN MICROBIOLÓGICA DE SCOPY Y DEL PROCESADO INDUSTRIAL DE LA KOMBUCHA MEDIANTE TECOLOGÍAS ÓMICAS. CDTI (IDI-20190268)  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Maria de Guia Cordoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Fecha de inicio-fin:** 26/04/2019 - 27/04/2023  
**Cuantía total:** 25.000 €
- 4** **Nombre del proyecto:** Aplicación de metabolitos de levaduras nanoencapsuladas para mejorar los aromas en vinos” CDTI (ID-20170106)  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura, López-Morenas SL.  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI. Proyecto estratégico de proyectos de investigación y desarrollo  
**Fecha de inicio-fin:** 27/03/2017 - 28/03/2023  
**Cuantía total:** 120.000 €
- 5** **Nombre del proyecto:** Bioshelf-Life: Técnica de protección biomolecular en conservación de frutas CDTI (ID-20170102)  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura, El Escobar SL  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI. Proyecto estratégico de proyectos de investigación y desarrollo  
**Fecha de inicio-fin:** 27/03/2017 - 28/03/2023  
**Cuantía total:** 120.000 €
- 6** **Nombre del proyecto:** BCAS Y VOCS COMO HERRAMIENTAS PARA EL BIOCONTROL Y LA PREDICCIÓN DE LA ALTERACIÓN FUNGICA EN FRUTAS (RTI2018-096882-B-I00)  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alejandro Hernandez León; Alberto Martín González; Maria de Guia Cordoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2019 - 31/12/2022  
**Cuantía total:** 114.224 €
- 7** **Nombre del proyecto:** Gestión integral del proceso productivo del higo seco que asegure un producto de máxima calidad higiénico- sanitaria RTA2017-00032-C02-02  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Córdoba Ramos  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Instituto Nacional de investigación y tecnología agraria y alimentaria (INIA)  
**Tipo de participación:** Investigador principal



**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2019 - 31/12/2021

**Cuantía total:** 85.746 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**8 Nombre del proyecto:** INCREMENTO DE LA FRACCIÓN DE SÓLIDOS SOLUBLES EN TOMATE PARA INDUSTRIA MEDIANTE SEÑALIZADORES METABÓLICOS (IDI-20180393)

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

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

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

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

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Conesa

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

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

**Tipo de participación:** Investigador principal

**Nombre del programa:** María Córdoba

**Cód. según financiadora:** IDI-20180393

**Fecha de inicio-fin:** 13/12/2018 - 13/12/2021

**Cuantía total:** 15.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**9 Nombre del proyecto:** MÉTODOS COMBINADOS Y TECNOLOGÍAS DE OBSTÁCULOS PARA LA ELIMINACIÓN DE MICOTOXINAS EN ELABORADOS DE HIGO SECO (IDI-20180983)

**Modalidad de proyecto:** De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

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

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

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Alfonso Cruz, S.L.

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

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

**Tipo de participación:** Miembro de equipo

**Nombre del programa:** Proyectos CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

**Cód. según financiadora:** IDI-20180983

**Fecha de inicio-fin:** 28/11/2018 - 28/11/2021

**Cuantía total:** 15.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**10 Nombre del proyecto:** LABORATORIO DE TÉCNICAS DE ANALISIS NO DESTRUCTIVAS (Ref. EQC2019-005822-P)

**Modalidad de proyecto:** De actividad de desarrollo precompetitiva

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

**Ciudad entidad realización:** Badajoz, España

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

**Nº de investigadores/as:** 10

**Nombre del programa:** Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades

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

**Fecha de inicio-fin:** 16/10/2019 - 16/10/2021



**Cuantía total:** 355.007,56 €

- 11 Nombre del proyecto:** NUEVAS ESTRATEGIAS INOCUAS DE CONTROL MICROBIOLÓGICO EN EL PROCESADO DEL PIMENTÓN DE LA VERA  
**Modalidad de proyecto:** De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**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:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Orencio Hoyo, S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Ciudad entidad financiadora:** Cáceres, Extremadura, España  
**Tipo de participación:** Investigador principal  
**Nombre del programa:** Proyectos del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial CDTI  
**Cód. según financiadora:** IDI-20180709  
**Fecha de inicio-fin:** 27/07/2018 - 27/07/2021  
**Cuantía total:** 30.000 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 12 Nombre del proyecto:** Innovación Agroecológica de Extremadura: Aplicación de técnicas de biocontrol para la prolongación de la vida comercial de fruta ecológica (GO/7/2017)  
**Modalidad de proyecto:** De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a  
**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; Alejandro Hernandez León; Alberto Martín González; María José Benito Bernaldez; Emilio Aranda Medina; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Francisco Perez Nevado  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Tipo de participación:** Investigador principal  
**Nombre del programa:** Ayudas para la realización de proyectos innovadores por parte de grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad Agrícola  
**Cód. según financiadora:** Decreto 140/2017  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2018 - 31/12/2020  
**Cuantía total:** 25.000 €
- 13 Nombre del proyecto:** Nuevas alternativas para la revalorización de compuestos bioactivos a partir de subproductos vegetales" (IB16158)  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios (INURA)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 15  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Consejería de Economía e Infraestructuras. Junta de Extremadura  
**Fecha de inicio-fin:** 03/06/2017 - 02/06/2020  
**Cuantía total:** 149.998 €
- 14 Nombre del proyecto:** EIT FOOD RIS CONSUMER ENGAGEMENT LABS PROJECT. KAVA no. 19153  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, España



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba Ramos; Maria Jose Benito Bernaldez; Alberto Martín Gonzalez

**Nº de investigadores/as:** 3

**Fecha de inicio-fin:** 01/02/2019 - 31/12/2019

**Cuantía total:** 5.206,61 €

**15 Nombre del proyecto:** Reducción del dióxido de azufre en el proceso de vinificación” REF: CDTI: IDI-20160433

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

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

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

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

**Fecha de inicio-fin:** 30/06/2017 - 30/04/2019

**Cuantía total:** 28.000 €

**16 Nombre del proyecto:** Grupo Operativo Nacional “Aplicación de estrategias innovadoras para la producción de higos secos con la máxima calidad higiénico-sanitaria” (REG: 7014)

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

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

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

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guia Cordoba Ramos

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACIÓN

**Tipo de participación:** Miembro de equipo

**Nombre del programa:** Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020 para grupos operativos supraautonómicos en relación con la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas (AEI-Agri).

**Cód. según financiadora:** BDNS (IDENTIF.): 394657

**Fecha de inicio-fin:** 01/05/2018 - 01/10/2018

**Cuantía total:** 49.652,52 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**17 Nombre del proyecto:** Desarrollo de estrategias de control de hongos productores de micotoxinas en la obtención de sémola de maíz (MICOSEMA)” (Proyecto Decreto 40/2016. AA-16-0043-2)

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura y Mercoguardiana Logística SL

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

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Gobierno de Extremadura. Consejería de Ciencia, Tecnología e Innovación. Proyecto Decreto 40/2016

**Fecha de inicio-fin:** 08/06/2016 - 09/06/2018

**Cuantía total:** 25.000 €

**18 Nombre del proyecto:** Apoyos a los planes de actuación de los grupos catalogados (GR15166)

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

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

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**





Junta de Extremadura. Consejería de Economía e Infraestructura

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2015 - 31/12/2017

**Cuantía total:** 78.986,95 €

- 19 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 RTA2013-00014-C03-03  
**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:** 6 **Nº de personas/año:** 6  
**Nombre del programa:** Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria  
**Cód. según financiadora:** RTA2013-00014-C03-03  
**Fecha de inicio-fin:** 23/10/2014 - 23/10/2017  
**Cuantía total:** 92.044,8 €
- 20 Nombre del proyecto:** Investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico  
**Ciudad entidad financiadora:** Villafraanco del Gadiana, Extremadura, España  
**Nombre del programa:** Coinvestiga (V Plan Regional de I+D+i)  
**Cód. según financiadora:** EI-14-0026-1  
**Fecha de inicio-fin:** 23/04/2014 - 23/04/2017
- 21 Nombre del proyecto:** FA1104 - Sustainable production of high-quality cherries for the European market  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jose Quero García  
**Nº de investigadores/as:** 178  
**Entidad/es financiadora/s:**  
H2020  
**Nombre del programa:** European cooperation in the field of scientific and technical research (COST).  
**Cód. según financiadora:** FA1104 -4169/11- oc-2011-1-9560  
**Fecha de inicio-fin:** 01/12/2011 - 15/04/2016
- 22 Nombre del proyecto:** Laboratorio para la obtención y evaluación de ingredientes bio-activos naturales y productos beneficiosos para la salud a partir de subproductos vegetales. UNEX13-1E-1709  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 14  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Economía y Competitividad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2013 - 31/12/2015  
**Cuantía total:** 528.707,2 €



- 23** **Nombre del proyecto:** Trazabilidad del sistema de producción mediante biomarcadores y perfil de compuestos aromáticos e implicaciones en la salud.  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Sevilla,, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Jesus Alcalde Aldea  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Nombre del programa:** Instituto Nacional de investigación y tecnología agraria y alimentaria (INIA).  
**Cód. según financiadora:** RTA2012-00023-C03-02.  
**Fecha de inicio-fin:** 31/12/2012 - 31/12/2015  
**Cuantía total:** 70.800 €
- 24** **Nombre del proyecto:** Caracterización, Evaluación y Selección de Genotipos de Cacahuete en base a criterios agronómicos y de calidad para su Cultivo en Extremadura  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombre del programa:** Centro de Desarrollo Tecnológico Industrial  
**Cód. según financiadora:** IDI- 20140277  
**Fecha de inicio-fin:** 31/03/2014 - 01/04/2015  
**Cuantía total:** 25.000 €
- 25** **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  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad financiadora:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de inicio-fin:** 31/12/2010 - 31/12/2014  
**Cuantía total:** 85.911 €
- 26** **Nombre del proyecto:** Aptitud comercial y estudio de componentes funcionales y nutricionales de variedades de higueras interesantes para el consumo en fresco y secado  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad y Centro de investigación la Orden-Valdesequera  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alberto Martin González  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria Alimentaria (INIA)  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Nombre del programa:** Subprograma de Proyectos de Investigación Fundamental orientada a los Recursos y Tecnologías Agrarias en coordinación con las comunidades Autónomas y de Acciones Complementarias (INIA)  
**Cód. según financiadora:** RTA2010-00123-C02-02  
**Fecha de inicio-fin:** 03/02/2011 - 04/02/2014



**Cuantía total:** 72.985,2 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

- 27** **Nombre del proyecto:** Ayudas del programa propio de la UEX para grupos de investigación  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad financiadora:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de inicio-fin:** 08/10/2012 - 07/10/2013  
**Cuantía total:** 12.631,92 €
- 28** **Nombre del proyecto:** Ayudas básica a grupos de investigación 2009  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad financiadora:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de inicio-fin:** 19/07/2011 - 31/12/2012  
**Cuantía total:** 7.547 €
- 29** **Nombre del proyecto:** Study of antioxidant activity of paprika "Pimentón de La Vera" in dry-cured sausages  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Emilio Aranda  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Nombre del programa:** Subencion para la realización de proyectos de investigación, desarrollo e innovación (Junta de Extremadura)  
**Cód. según financiadora:** PRI09B101  
**Fecha de inicio-fin:** 10/09/2009 - 10/09/2012  
**Cuantía total:** 32.670 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 30** **Nombre del proyecto:** Ayudas básica a grupos de investigación 2010  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad financiadora:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de inicio-fin:** 21/11/2010 - 20/11/2011  
**Cuantía total:** 8.370 €



- 31 Nombre del proyecto:** Study of the nutritional and sensory characteristics of meat goat of races Verata and Retinta from Extremadura  
**Modalidad de proyecto:** De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Nombre del programa:** ayudas para la realización de proyectos de desarrollo tecnológico, innovación y transferencia de tecnología en cooperación entre grupos investigadores regionales y empresas radicadas en Extremadura (Junta de Extremadura)  
**Cód. según financiadora:** PDT09A056  
**Fecha de inicio-fin:** 09/10/2009 - 06/10/2011  
**Cuantía total:** 89.658 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 32 Nombre del proyecto:** Characterization of Gram positives catalase positive coccus-shaped and yeasts for their use as biocontrol during the process of Iberian ham  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alberto Martin  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Nombre del programa:** Subencion para la realización de proyectos de investigación, desarrollo e innovación (Junta de Extremadura)  
**Cód. según financiadora:** PRI08A093  
**Fecha de inicio-fin:** 18/08/2008 - 18/08/2011  
**Cuantía total:** 24.750 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 33 Nombre del proyecto:** Meat products for the XXI century: safe, nutritious and healthy. Subproject II. Incidence, prevalence and detection of pathogens by rapid methods in industries of meat and meat by-products (DETRAPAT). Action 4. Development of conventional PCR methods and real-time PCR to detect E. coli O157:H7 and toxigenic microorganisms in meat products. (Ref.:CSD2007-00016)  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz,, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Subproyecto II Juan José Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Nombre del programa:** CONSOLIDER (Ministerio de Educación y Ciencia).  
**Cód. según financiadora:** CSD2007-00016.  
**Fecha de inicio-fin:** 2007 - 2011  
**Cuantía total:** 170.889 €
- 34 Nombre del proyecto:** Assays for obtaining an olive paste Tapenade” with a shelf-life of 2 years  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a



**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz,, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alejandro Hernández  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Nombre del programa:** Universidad de Extremadura  
**Cód. según financiadora:** A7-27  
**Fecha de inicio-fin:** 28/07/2009 - 28/07/2010  
**Cuantía total:** 6.000 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**35 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  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Autonómico  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio-fin:** 15/05/2009 - 30/04/2010  
**Cuantía total:** 29.700 €

**36 Nombre del proyecto:** Development of a new functional dry-cured sausages of Iberian pork using autochthonous starter culture and the protease EPg222

**Modalidad de proyecto:** De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz,, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Nombre del programa:** ayudas para la realización de proyectos de desarrollo tecnológico, innovación y transferencia de tecnología en cooperación entre grupos investigadores regionales y empresas radicadas en Extremadura (Junta de Extremadura)  
**Cód. según financiadora:** PDT08A062  
**Fecha de inicio-fin:** 17/01/2008 - 17/01/2010  
**Cuantía total:** 64.029 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**37 Nombre del proyecto:** Equipment for vacuum packaging and protective atmospheres for fresh and precooked products. Ref. UNEX08-1E-003

**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana Isabel Andrés Nieto  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Nombre del programa:** Secretaría de estado de política científica y tecnológica. FEDER  
**Cód. según financiadora:** UNEX08-1E-003  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2009 - 31/12/2009  
**Cuantía total:** 106.276,37 €



- 38** **Nombre del proyecto:** Characterization and postharvest treatments in cherry of the Picota” type varieties traditionally grown in the Valley Jerte” (Ref.: RTA2007-00096-C03-03)  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura y Centro de Investigación la Orden Valdesequera  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz,, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Nombre del programa:** Instituto Nacional de investigación y tecnología agraria y alimentaria (INIA).  
**Cód. según financiadora:** RTA2007-00096-C03-03  
**Fecha de inicio-fin:** 14/09/2007 - 14/09/2009  
**Cuantía total:** 35.758,06 €
- 39** **Nombre del proyecto:** New method for controlling microbial spoilage in Spanish-style table olives” (Ref: PRI07A130)  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz,, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Francisco Pérez Nevado.  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Nombre del programa:** Subención para la realización de proyectos de investigación, desarrollo e innovación (Junta de Extremadura)  
**Cód. según financiadora:** PRI07A130  
**Fecha de inicio-fin:** 13/09/2007 - 13/09/2009  
**Cuantía total:** 15.510 €
- 40** **Nombre del proyecto:** Ayudas básica a grupos de investigación 2008  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad financiadora:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de inicio-fin:** 22/05/2008 - 30/04/2009  
**Cuantía total:** 8.470 €
- 41** **Nombre del proyecto:** Improving the production of local dry-cured meat products by using autochthonous starter cultures and the protease EPG222  
**Modalidad de proyecto:** De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz,, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guía Cordoba  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Nombre del programa:** ayudas para la realización de proyectos de desarrollo tecnológico, innovación y transferencia de tecnología en cooperación entre grupos investigadores regionales y empresas radicadas en Extremadura (Junta de Extremadura)  
**Cód. según financiadora:** PDT05A037



**Fecha de inicio-fin:** 17/11/2005 - 31/12/2007

**Cuantía total:** 116.785 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**42 Nombre del proyecto:** Selection of probiotic microorganisms for their use in the elaboration of dry-cured sausages of Iberian pork

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

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Ciudad entidad realización:** Badajoz,

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba

**Nº de investigadores/as:** 7

**Nombre del programa:** Subencion para la realización de proyectos de investigación, desarrollo e innovación (Junta de Extremadura)

**Cód. según financiadora:** 2PR04A051

**Fecha de inicio-fin:** 05/11/2004 - 31/12/2007

**Cuantía total:** 34.385 €

**43 Nombre del proyecto:** Estudio preliminares para la puesta a punto de un panel de catas de Pimentón de la Vera' ' (2PR03C031)

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

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

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

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Emilio Aranda Medina

**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura

**Tipo de entidad:** Consejería de Investigación y desarrollo

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** 2PR03C031

**Fecha de inicio-fin:** 26/11/2003 - 27/11/2005

**Cuantía total:** 8.096 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**44 Nombre del proyecto:** Desarrollo de un método para la caracterización molecular de levaduras de interés tecnológico en Jamón Ibérico" (AGL-2001-0804)

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

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

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

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Juan Jose Cordoba Ramos

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Tecnología de los Alimentos (CICYT)

**Cód. según financiadora:** AGL-2001-0804

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2001 - 31/12/2004

**Cuantía total:** 54.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial



- 45 Nombre del proyecto:** Puesta a punto de un procedimiento de análisis para la determinación de mezclas de pimentones elaborados con distintos sistemas de secado” (2PR01B012)  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dra. Teresa Bartolomé García  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Consejería de Investigación y desarrollo  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** 2PR01B012  
**Fecha de inicio-fin:** 01/12/2001 - 01/12/2004  
**Cuantía total:** 29.000 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 46 Nombre del proyecto:** Obtención de fermentos autóctonos (cultivo estarter) para la elaboración de chorizo y salchichón de cerdo ibérico” (IPR00B019)  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dra. M<sup>a</sup> de Guia Cordoba Ramos  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Consejería de Investigación y desarrollo  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** IPR00B019  
**Fecha de inicio-fin:** 12/12/2000 - 12/12/2003  
**Cuantía total:** 28.400 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 47 Nombre del proyecto:** Establecimiento de un sistema ARCPC en industrias productoras de aceitunas de mesa en Extremadura  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dra. M<sup>a</sup> de Guia Cordoba Ramos  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Universidad de Extremadura. Acciones tipo II.1  
**Cód. según financiadora:** Acciones tipo II.1  
**Fecha de inicio-fin:** 02/04/2001 - 31/12/2001 **Duración:** 9 meses  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial





- 48** **Nombre del proyecto:** Detección mediante técnicas rápidas de Escherichia coli O157:H7 enterohemorrágico en carnes y productos cárnicos curados y derivados del cerdo (IPR99A013)  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Ciudad entidad realización:** Cáceres, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dra. M<sup>a</sup> del Mar Rodríguez Jovita  
**Entidad/es financiadora/s:** Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Consejería de Investigación y desarrollo  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** IPR99A013  
**Fecha de inicio-fin:** 02/12/1999 - 02/12/2001 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 17.429 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 49** **Nombre del proyecto:** Aplicación de la Técnica de la PCR a la detección de microorganismos patógenos (Ref.: ALI-97-1878)  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba  
**Ciudad entidad realización:** Córdoba, Andalucía, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Rafael Jordano Salinas  
**Entidad/es financiadora/s:** Comisión Interministerial de Tecnología de los Alimentos  
**Cód. según financiadora:** ALI-97-1878  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1998 - 01/03/2000 **Duración:** 2 años - 2 meses  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 50** **Nombre del proyecto:** Dry-sausages Ripening Improvement Project (Ref.: FAIR CT-96-1220 Drip)  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba  
**Ciudad entidad realización:** CórdobaCominidad: Andalucía, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Rafael Jordano Salinas (Participante; P05:Universidad de Córdoba)  
**Entidad/es financiadora/s:** Comisión Europea **Tipo de entidad:** Organización  
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España  
**Cód. según financiadora:** FAIR CT-96-1220 Drip  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/1996 - 28/02/2000 **Duración:** 3 años - 6 meses  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 51** **Nombre del proyecto:** Utilización del envasado en atmósferas modificadas (MAP) por la prolongación de la vida útil de productos de panadería y bollería (Ref.: ALI-94-1409-E)  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional



**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** CordobaComunidad: Andalucía, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Rafael Jordano Salinas  
**Entidad/es financiadora/s:**  
 Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Cód. según financiadora:** ALI-94-1409-E  
**Fecha de inicio-fin:** 1994 - 1995      **Duración:** 1 año  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

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

- 1** **Nombre del proyecto:** CONTRATO PARA ESTUDIO DE CONSERVACIÓN DE HORTALIZAS (Ref.108-18)  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guia Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:**  
 INDUSTRIAS Y PROMOCIONES ALIMENTICIAS,      **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial S.A..  
**Fecha de inicio:** 18/04/2018      **Duración:** 12 meses  
**Cuantía total:** 2.160 €
- 2** **Nombre del proyecto:** CONTRATO ENTRE EL CENTRO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DE EXTREMADURA (CICYTEX) Y LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA (INURA) Y EL CENTRO PARA EL DESARROLLO DE ESTUDIOS EN RAZAS DE VACUNO, CAPRINO Y OVINO MANTENIDOS CON DISTINTOS TIPOS DE ALIMENTOS (I-12)  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guia Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 14  
**Entidad/es financiadora/s:**  
 CICYTEX      **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Ciudad entidad financiadora:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de inicio:** 06/03/2018  
**Cuantía total:** 14.000 €
- 3** **Nombre del proyecto:** CONTRATO PARA LA "REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FORMATIVA DENTRO DEL PROYECTO EVALUACIÓN DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA Y LA VIDA ÚTIL DE LA KOMBUCHA Y SUS BENEFICIOS COMO ALIMENTO  
**Entidad de realización:** Komvida Kombucha S.L.  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Komvida Kombucha S.L.  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guia Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 7



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

**Entidad/es financiadora/s:**

Komvida Kombucha S.L.

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

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

**Duración:** 9 meses

**Cuantía total:** 4.050 €

**4 Nombre del proyecto:** Estudio de aminoácidos en tomates de diferentes variedades. Ref. 058/17

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

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

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es participante/s:** CONSERVAS VEGETALES DE EXTREMADURA, S.A.; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

CONSERVAS VEGETALES DE EXTREMADURA, S.A.

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 07/03/2017

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 2.500 €

**5 Nombre del proyecto:** Control de Calidad de Alimentos. Ref. 151/16

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

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

**Nº de investigadores/as:** 7

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

**Entidad/es financiadora/s:**

Laboratorio de Microbiología Extremeña MICROBIEX

**Fecha de inicio:** 14/11/2016

**Duración:** 4 años

**Cuantía total:** 2.500 €

**6 Nombre del proyecto:** Cuantificación de maíz transgénico en muestras de maíz REF: 145/13

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

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

**Nº de investigadores/as:** 6

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

**Entidad/es financiadora/s:**

MERCONIDERA LOGISTICA SL

**Fecha de inicio:** 10/07/2016

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 18.000 €

**7 Nombre del proyecto:** Avances en las técnicas de procesado del pimentón de la vera. Ref: 190/15

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

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

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es participante/s:** CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PIMENTÓN DE LA VERA; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PIMENTÓN DE LA VERA

**Fecha de inicio:** 15/09/2015

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 42.920 €



- 8** **Nombre del proyecto:** Estudio de vida útil de plátano de canarias. Ref. 133/15  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** APROCAN; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:**  
APROCAN  
**Fecha de inicio:** 18/06/2015 **Duración:** 6 meses  
**Cuantía total:** 2.310 €
- 9** **Nombre del proyecto:** Investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC) Ref: 250/14  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** COMERCIAL OVINOS S. COOP.; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COMERCIAL OVINOS S. COOP  
**Fecha de inicio:** 15/10/2014 **Duración:** 1 año - 3 meses  
**Cuantía total:** 4.000 €
- 10** **Nombre del proyecto:** Investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC) Ref: 250/14  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**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  
**Fecha de inicio:** 15/10/2014 **Duración:** 1 año - 3 meses  
**Cuantía total:** 4.000 €
- 11** **Nombre del proyecto:** Investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC) Ref: 250/14  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** PRONAT S.C.; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:**  
PRONAT S.C.  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio:** 15/10/2014 **Duración:** 1 año - 3 meses  
**Cuantía total:** 4.000 €
- 12** **Nombre del proyecto:** Investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC) Ref: 250/14  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**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

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

**Duración:** 1 año - 3 meses

**Cuantía total:** 4.000 €

**13 Nombre del proyecto:** Investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC) Ref: 250/14

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

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

**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

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

**Duración:** 1 año - 3 meses

**Cuantía total:** 4.000 €

**14 Nombre del proyecto:** Análisis de principios activos y parámetros de interés en matrices agroalimentarias. REF: 222/14

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

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

**Nº de investigadores/as:** 10

**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:** 01/01/2014

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 14.500 €

**15 Nombre del proyecto:** Proceso y prototipo para elaborar un nuevo embutido crudo-curado a partir de carne fresca. REF: 194/13

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

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

**Nº de investigadores/as:** 6

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

**Entidad/es financiadora/s:**  
Industrias FAC SL

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

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 1.000 €

**16 Nombre del proyecto:** Proceso y prototipo para elaborar un nuevo embutido crudo-curado a partir de carne fresca. REF: 195/13

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

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

**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:** España



**Fecha de inicio:** 01/06/2013  
**Cuantía total:** 3.000 €

**Duración:** 2 años

- 17 Nombre del proyecto:** Control de calidad del cacahuete. REF: 069/12  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L.; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L.

**Fecha de inicio:** 24/05/2012  
**Cuantía total:** 24.000 €

**Duración:** 4 años

- 18 Nombre del proyecto:** Estudios de calidad microbiológica en fruta (Ref: 132/11)  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> de Guía Córdoba Ramos  
**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

**Fecha de inicio:** 11/10/2011  
**Cuantía total:** 730 €

**Duración:** 1 mes

- 19 Nombre del proyecto:** Sensory analysis of smoked paprika Pimentón De La Vera  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alberto Martin  
**Nº de investigadores/as:** 14  
**Entidad/es participante/s:** Consejo regulador de la denominacion de origen Pimenton de La Vera; Universidad de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 06/2011  
**Cuantía total:** 4.000 €

**Duración:** 5 años

- 20 Nombre del proyecto:** Study of the quality parameters of smoked paprika Pimentón De La Vera" Ref 108/10  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Entidad/es participante/s:** Consejo regulador de la denominacion de origen Pimenton de La Vera; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PIMENTÓN DE LA VER

**Fecha de inicio:** 06/2011  
**Cuantía total:** 4.000 €

**Duración:** 5 años

- 21 Nombre del proyecto:** Development and optimization of a procedure to control mites in Iberian ham REF043/11  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es participante/s:** Jamon y Salud S.A.; Torres de Briz S.C.L.; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

TORRES DE BRIZ SCL

JAMON Y SALUD, S.A.

**Ciudad entidad financiadora:** España**Fecha de inicio:** 12/07/2010**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 5.900 €

**22** **Nombre del proyecto:** Analysis of active compounds and parameters of interest in agrifood samples. REF 032/10

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba Ramos**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:** 18/02/2010**Duración:** 4 años**Cuantía total:** 100.000 €

**23** **Nombre del proyecto:** Study of the nutritional and sensory characteristics of goat meat of the Extremadura's Verata and Retinta breeds

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio**Ciudad entidad realización:** España**Nº de investigadores/as:** 8**Fecha de inicio:** 28/09/2009**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 14.250 €

**24** **Nombre del proyecto:** Study of the nutritional and sensory characteristics of goat meat of the Extremadura's Verata and Retinta breeds

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es participante/s:** Asociacion extremeña de criadores de ganado caprino de raza verata; Universidad de Extremadura**Entidad/es financiadora/s:**

ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO CAPRINO DE LAS RAZAS RETINTA EXTREMEÑA

**Fecha de inicio:** 28/09/2009**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 14.250 €

**25** **Nombre del proyecto:** Characterization of thistle varieties (*Cynara cardunculus* L.) and their use as vegetable rennet in the "Torta del Casar" cheese-making

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es participante/s:** CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA TORTA DEL CASAR; Universidad de Extremadura**Fecha de inicio:** 02/07/2009**Duración:** 2 años - 10 meses - 14 días**Cuantía total:** 4.700 €



- 26** **Nombre del proyecto:** Development of an analytical procedure for the quantification of common wheat (*Triticum aestivum*) in wheat and durum wheat semolina (*Triticum durum*). REF: 022/09  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es participante/s:** Merconidera Logistica S.L; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:** MERCONIDERA LOGÍSTICA SL  
**Fecha de inicio:** 12/05/2009 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 1.500 €
- 27** **Nombre del proyecto:** Quantification of transgenic corn in corn samples REF: 069/09  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es participante/s:** Merconidera Logistica S.L.; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:** MERCONIDERA LOGÍSTICA SL  
**Fecha de inicio:** 12/05/2009 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 2.000 €
- 28** **Nombre del proyecto:** Determination of artemisinin in *Artemisia vulgaris* extracts ref: 138/08  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**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:** 16/07/2008 **Duración:** 5 años  
**Cuantía total:** 7.493 €
- 29** **Nombre del proyecto:** Development of a new functional Dry-cured Iberian pork sausage using autochthonous starter culture and protease EPg222  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba Cordoba  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es participante/s:** Cárdeno S.A.; Universidad de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 12/03/2008 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 13.000 €
- 30** **Nombre del proyecto:** Development of a new functional Dry-cured Iberian pork sausage using autochthonous starter culture and protease EPg222  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba Cordoba  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es participante/s:** Mafresa el ibérico de confianza S.L; Universidad de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 12/03/2008 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 13.000 €





- 31 Nombre del proyecto:** Design a method to identify different onion varieties with different technological aptitude in the dehydration process  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alberto Martin  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es participante/s:** Investigaciones y explotaciones agrarias S.A. INEASA; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INEASA  
**Fecha de inicio:** 12/06/2007 **Duración:** 2 años - 6 meses - 18 días  
**Cuantía total:** 12.000 €
- 32 Nombre del proyecto:** Optimization of starter culture and enzyme EPG222 preparation to be used in the production of traditional dry-cured sausages in PDT05A037 grant  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria Jose Benito  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es participante/s:** Mafresa el ibérico de confianza S.L; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MAFRESA EL IBERICO DE CONFIANZA, S.L.  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio:** 12/06/2007 **Duración:** 2 años - 6 meses - 18 días  
**Cuantía total:** 6.380 €
- 33 Nombre del proyecto:** Characterization of thistle varieties (*Cynara cardunculus* L.) and their use as vegetable rennet in the "Torta del Casar" cheese-making  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es participante/s:** CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA TORTA DEL CASAR; Universidad de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA TORTA DEL CASAR  
**Fecha de inicio:** 14/02/2006 **Duración:** 2 años - 4 meses - 16 días  
**Cuantía total:** 14.300 €
- 34 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 Garcia  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura; Unión de productores de Pimentón, sociedad cooperativa  
**Fecha de inicio:** 01/01/2006 **Duración:** 3 años
- 35 Nombre del proyecto:** Improvement of the production of dry-cured meat products from Extremadura using autochthonous starter cultures and protease EPG222  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es participante/s:** Mafresa el ibérico de confianza S.L; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

MAFRESA EL IBERICO DE CONFIANZA, S.L.

**Ciudad entidad financiadora:** España

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

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 6.000 €

**36 Nombre del proyecto:** Analytical studies for the determination of microbiological, physicochemical and nutritional samples from Agrodelta company. Ref. 367

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

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es participante/s:** EMPRESA DEL GRUPO NABEIRO, AGRODELTA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS; Universidad de Extremadura

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

**Cuantía total:** 24.000 €

**37 Nombre del proyecto:** Analytical studies for the determination of microbiological, physicochemical and nutritional samples from Agrodelta company. Ref. 368

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

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es participante/s:** EMPRESA DEL GRUPO NABEIRO, AGRODELTA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS; Universidad de Extremadura

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

**Cuantía total:** 5.721,64 €

## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

**1** Antimicrobial Properties of Essential Oils Obtained from Autochthonous Aromatic Plants. International Journal of Environmental Research and Public Health. 20 - 3, MDPI, 2023. Disponible en Internet en: <10.3390/ijerph20031657>. ISSN 16617827

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 5

**2** Impact of water management and geographic location on the physicochemical traits and fungal population of 'Calabacita' dried figs in Extremadura (Spain). Scientia Horticulturae. 308 - 111543, Elsevier B.V., 2023. Disponible en Internet en: <10.1016/j.scienta.2022.111543>. ISSN 03044238

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 7



- 3** 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, pp. 4592 - 4602. John Wiley and Sons Ltd, 2023. Disponible en Internet en: <10.1002/jsfa.12532>. ISSN 00225142  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 6  
**Nº total de autores:** 7
- 4** Chemical composition and functional properties of dietary fibre concentrates from winemaking by-products: Skins, stems and lees. *Foods*. 10 - 1510, MDPI AG, 2022. Disponible en Internet en: <10.3390/foods10071510>. ISSN 23048158  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 7
- 5** Control of toxigenic *Aspergillus* spp. in dried figs by volatile organic compounds (VOCs) from antagonistic yeasts. *International Journal of Food Microbiology*. 376 - 109772, Elsevier B.V., 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109772>. ISSN 01681605  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 7
- 6** 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 - 114213, Academic Press, 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.lwt.2022.114213>. ISSN 00236438  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 6
- 7** Development of real-time PCR methods for the quantification of *Methanoculleus*, *Methanosarcina* and *Methanobacterium* in anaerobic digestion. *Journal of Microbiological Methods*. 199 - 106529, Elsevier B.V., 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.mimet.2022.106529>. ISSN 01677012  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 7
- 8** 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 - 104566, Academic Press Inc., 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.jfca.2022.104566>. ISSN 08891575  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 7
- 9** Evaluation of broccoli (*Brassica oleracea* var. *italica*) crop by-products as sources of bioactive compounds. *Scientia Horticulturae*. 304 - 111284, Elsevier B.V., 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.scienta.2022.111284>. ISSN 03044238  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 6  
**Nº total de autores:** 6



- 10** Fungal control in foods through biopreservation. Current Opinion in Food Science. 47 - 100904, Elsevier Ltd, 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.cofs.2022.100904>. ISSN 22147993  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 5
- 11** Improve the functional properties of dietary fibre isolated from broccoli by-products by using different technologies. Innovative Food Science and Emerging Technologies. 80 - 103075, Elsevier Ltd, 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.ifset.2022.103075>. ISSN 14668564  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 6
- 12** Influence of different extraction methods on the compound profiles and functional properties of extracts from solid by-products of the wine industry. LWT. 170 - 114097, Academic Press, 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.lwt.2022.114097>. ISSN 00236438  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 6  
**Nº total de autores:** 6
- 13** Retinol and  $\alpha$ -tocopherol contents, fat color, and lipid oxidation as traceability tools of the feeding system in suckling payoya kids. Animals. 12 - 104, MDPI, 2022. Disponible en Internet en: <10.3390/ani12010104>. ISSN 20762615  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 5
- 14** Study of the influence of genotype and rearing method on muscle fibre characteristics in suckling goat kids. JOURNAL OF APPLIED ANIMAL RESEARCH. 50 - 1, pp. 146 - 151. Taylor and Francis, 2022. Disponible en Internet en: <10.1080/09712119.2022.2043875>. ISSN 0971-2119  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 8  
**Nº total de autores:** 10
- 15** 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 - 2783, pp. 1 - 14. MDPI, 2021. Disponible en Internet en: <10.3390/ijerph18052783>. ISSN 16617827  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 6  
**Nº total de autores:** 6
- 16** Agronomic behavior and fruit quality attributes of three dried fig cultivars in super high density system. Acta Horticulturae. International Society for Horticultural Science, 2021. Disponible en Internet en: <10.17660/actahortic.2021.1310.33>. ISSN 0567-7572  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 6
- 17** 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 B.V., 2021. Disponible en Internet en: <10.1016/j.funbio.2020.05.005>. ISSN 18786146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



**Posición de firma:** 8

**Nº total de autores:** 9

- 18** Antioxidant, antihypertensive and antimicrobial properties of phenolic compounds obtained from native plants by different extraction methods. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 18 - 2475, pp. 1 - 12. MDPI AG, 2021. Disponible en Internet en: <10.3390/ijerph18052475>. ISSN 16617827  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 6
- 19** Cyclopiazonic acid gene expression as strategy to minimizing mycotoxin contamination in cheese. *Fungal Biology*. 125 - 2, pp. 160 - 165. Elsevier B.V., 2021. Disponible en Internet en: <10.1016/j.funbio.2019.06.011>. ISSN 18786146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 6  
**Nº total de autores:** 6
- 20** Effect of Temperature during Drying and Storage of Dried Figs on Growth, Gene Expression and Aflatoxin Production. *Toxins*. 13 - 134, MPDI, 2021. Disponible en Internet en: <10.3390/TOXINS13020134>. ISSN 20726651  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 6  
**Nº total de autores:** 6
- 21** Food Microbiology 2020(Editorial). *Biomed Research International*. 2021 - 9785432, Hindawi Limited, 2021. Disponible en Internet en: <10.1155/2021/9785432>. ISSN 23146133  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 4
- 22** Functional properties of extracts and residual dietary fibre from pomegranate (*Punica granatum* L.) peel obtained with different supercritical fluid conditions. *LWT*. 145 - 111305, Academic Press, 2021. Disponible en Internet en: <10.1016/j.lwt.2021.111305>. ISSN 00236438  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 7
- 23** Identification of the causal agent of aqueous spot disease of sweet cherries (*Prunus avium* L.) from the jerte valley (Cáceres, Spain). *Foods*. 10 - 2281, MPDI, 2021. Disponible en Internet en: <10.3390/foods10102281>. ISSN 23048158  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 7
- 24** Implementation of super high-density systems and suspended harvesting meshes for dried fig production: Effects on agronomic behaviour and fruit quality. *Scientia Horticulturae*. 281 - 109918, Elsevier B.V., 2021. Disponible en Internet en: <10.1016/j.scienta.2021.109918>. ISSN 03044238  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 6

- 25** Improving the viability and metabolism of intestinal probiotic bacteria using fibre obtained from vegetable by-products. FOODS. 10 - 2113, MDPI, 2021. Disponible en Internet en: <10.3390/foods10092113>. ISSN 23048158  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 7
- 26** Influence of the use of milk replacers on carcass characteristics of suckling kids from eight spanish goat breeds. Animals. 11 - 3300, MDPI, 2021. Disponible en Internet en: <10.3390/ani11113300>. ISSN 20762615  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 5
- 27** 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 - 5937, MPDI, 2021. Disponible en Internet en: <10.3390/ijerph18115937>. ISSN 16617827  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 6
- 28** Effect of rearing system on the straight and branched fatty acids of goat milk and meat of suckling kids. FOODS. 9 - 471, MDPI Multidisciplinary Digital Publishing Institute, 2020. Disponible en Internet en: <10.3390/foods9040471>. ISSN 23048158  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 5
- 29** Evaluation of the physicochemical and sensory characteristics of different fig cultivars for the fresh fruit market. FOODS. 9 - 619, MDPI Multidisciplinary Digital Publishing Institute, 2020. Disponible en Internet en: <10.3390/foods9050619>. ISSN 23048158  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 6
- 30** Selection and application of antifungal VOCs-producing yeasts as biocontrol agents of grey mould in fruits. Food Microbiology. 92 - 103556, Academic Press, 2020. Disponible en Internet en: <10.1016/j.fm.2020.103556>. ISSN 07400020  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 7
- 31** Rocio Casquete Palencia; Maria José Benito Bernaldez; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín Gonzalez; Alejandro Hernandez León; Maria de Guía Córdoba Ramos. Cyclopiazonic acid gene expression as strategy to minimizing mycotoxin contamination in cheese. Fungal Biology. Elsevier Ltd., 2019. Disponible en Internet en: <doi.org/10.1016/j.funbio.2019.06.011>.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 32** Rocio Velazquez; Maria de Guia Cordoba. 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. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No



- 33** Guillermo Ripoll; María Jesús Alcalde; Anastasio Arguello; María de Guía Córdoba Ramos; Begoña Panea. Effect of the rearing system on the color of four muscles of suckling kids. Food Science and Nutrition. 7, pp. 1502 - 1511. Wiley-Blackwell, 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 34** Rocio Casquete Palencia; María Jose Benito Bernaldez; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín Gonzalez; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; María de Guía Córdoba Ramos. Gene expression of Aspergillus flavus strains on a cheese model system to control the aflatoxin production. Journal of Dairy Science. 102 - 9, pp. 7765 - 7772. Elsevier, 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 35** Guillermo Ripoll; María Jesús Alcalde; María de Guía Córdoba; Rocio Casquete; Anastasio Arguello; Santiago Ruiz-Moyano; Begoña Panea. Influence of the Use of Milk Replacers and pH on the Texture Profiles of Raw and Cooked Meat of Suckling Kids. Food. 8 - 11, pp. 589 - 604. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 36** Santiago Ruiz-Moyano; María Teresa Dos Santos; Ana Isabel Galvan; Almudena Vazquez Merchan; María de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernaldez. Screening of autochthonous lactic acid bacteria strains from artisanal soft cheese: probiotic characteristics and prebiotic metabolism. LWT Food Science and Technology. 114, pp. 388 - 394. Elsevier Ltd, 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 37** Cristina Pereira Jimenez; María de Guía Córdoba Ramos; Emilio Aranda Medina; Alejandro Hernandez Leon; Rocio Velazquez Otero; Teresa Bartolomé García; Alberto Martín González. Type of paprika as a critical quality factor in Iberian chorizo sausage manufacture. CyTA-Journal of Food. 17 - 1, pp. 907 - 916. Taylor and Francis, 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 38** María de Guía Córdoba Ramos. Use of efficient drying methods to improve the safety and quality of dried fig. Journal of Food Processing and Preservation. Journal of Food Processing and Preservation. Wiley-Blackwell, 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 7 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Nº total de autores:** 7 **Autor de correspondencia:** No
- 39** María de Guía Córdoba Ramos; María Teresa Golcalves. Bacterial Communities in Serpa Cheese by Culture Dependent Techniques, 16S rRNA Gene Sequencing and High-throughput Sequencing Analysis. Journal of Food Science. 83 - 5, pp. 1333 - 1341. 2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 40** Ripoll G; Alcalde MJ; Argüello A; Córdoba MG; Panea B .. Consumer visual appraisal and shelf life of leg chops from suckling kids raised with natural milk or milk replacer. Journal of the Science of Food and Agriculture. 98 (7), pp. 2651 - 2657. 2018. Disponible en Internet en: <doi: 10.1002/jsfa.8758>.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Revista dentro del 25%:** Si  
**Índice de impacto:** 2.463 **Num. revistas en cat.:** 130  
**Posición de publicación:** 30



- 41** Maria del Carmen Villalobos; María de Guía Córdoba. Influence of modified atmosphere packaging (MAP) on aroma quality of figs (*Ficus carica* L.). *Postharvest Biology and Technology*. 136, pp. 145 - 151. 2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 42** CASQUETE R.; BENITO MJ; CÓRDOBA MG; RUÍZ-MOYANO S; GALVÁN AI; MARTÍN A.. Physicochemical factors affecting the growth and mycotoxin production of *Penicillium* strains in a synthetic cheese medium. *LWT - Food Science and Technology*. 89, pp. 179 - 185. 2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 43** Alejandro Hernandez; Maria de Guia Córdoba. Spoilage yeasts: What are the sources of contamination of foods and beverages?. *International Journal of Food Microbiology*. 286, pp. 98 - 110. 2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 44** Carrizosa E; Benito MJ; Ruiz-Moyano S; Hernández A; Villalobos MC; Martín A; Córdoba MG. Bacterial communities of fresh goat meat packaged in modified atmosphere. *Food Microbiol*. 65, pp. 57 - 63. 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 45** M.C. Villalobos; MJ. Serradilla; A. Martín; A. Hernandez; S. Ruíz-Moyano; MG Córdoba. 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, pp. 35 - 46. 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 46** E. de Paiva; M.J. Serradilla; S. Ruiz-Moyano; M.G. Córdoba; M.C. Villalobos; R. Casquete; A. Hernández. Combined effect of antagonistic yeast and modified atmosphere to control *Penicillium expansum* infection in sweet cherries cv. Ambrunés. *International Journal of Food Microbiology*. 241, pp. 276 - 282. 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 47** Martín A; Hernández A; Aranda E; Casquete R; Velázquez R; Bartolomé T; Córdoba MG. Impact of volatile composition on the sensorial attributes of dried paprikas. *Food Research International Volumen 100*:. pp. 691 - 697.. 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 48** Casquete R.; Martín A; Hernández A; Rodriguez, A.; Cordoba J.J.; Bartolomé T; Córdoba MG. Occurrence of Toxigenic Fungi and Mycotoxins during Smoked Paprika Production. *Journal of food protection*. 80(12), pp. 2068 - 2077. 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 49** C. Pereira; M. López Corrales; A. Martín; MC.Villalobos; MG Córdoba; MJ 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*. 2017. Disponible en Internet en: <doi.org/10.1155/2017/6302109>.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 50** BARTOLOMÉ T.; MIGUEL COLETO J.M.; VELÁZQUEZ R.; CÓRDOBA MG.; MARTÍN A.; HERNÁNDEZ A.; CASQUETE R.. Recolección mecanizada de pimiento para pimentón, en cultivo tradicional, en la comarca de "La Vera" (Extremadura, España) bajo diferentes estrategias de manejo el riego. *Revista Associação Portuguesa de Horticultura*. 125, pp. 41 - 45. 2017. ISSN 1646-1290  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 51** M.C. Casquete, R.; Benito, M.J.; Córdoba, M.G.; Ruiz-Moyano, S.; Martín, A.. The growth and aflatoxin production of *Aspergillus flavus* strains on a cheese model system are influenced by physicochemical factors. *Journal Dairy Science*. doi.org/10.3168/jds.2017-12865.100, Issue 9, Pages, pp. 6987 - 6996. 2017.



**Tipo de producción:** Artículo científico

- 52** Gonçalves Dos Santos Maria Teresa P.; Benito; María José; Córdoba María de Guía Alvarenga Nuno; Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Santiago. Yeast community in traditional Portuguese Serpa cheese by culture-dependent and -independent DNA approaches. *International Journal of Food Microbiology*. 262, pp. 63 - 70. 2017.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 53** M.C. Villalobos; M. J. Serradilla; A. Martín; E. Ordiales; S. Ruiz-Moyano; M.G. 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*. 96, pp. 2116 - 2124. 2016.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 54** SERRADILLA M.J.; HERNÁNDEZ; M A.. LÓPEZ-CORRALES M.; RUÍZ-MOYANO S.; CÓRDOBA M.G.; MARTÍN A.. Composition of the Cherry (*Prunus avium* L. and *Prunus cerasus* L.; Rosaceae). *Nutritional Composition of Fruit Cultivars*. 1, pp. 127 - 147. 2016.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 55** DE PAIVA E; RUIZ-MOYANO S.; VILLALOBOS MC; SERRADILLA MJ; CORDOBA MG; PÉREZ NEVADO F; HERNANDEZ A.. Effect of postharvest application *Metschnikowia pulcherrima* L672 as biocontrol agent on "Ambrunés" sweet cherries (*Prunus avium* L.). *Microbe in the spotlight recent progress in the understanding of beneficial and harmful microorganisms*. 1, pp. 196 - 199. 2016. ISBN 1-62734-612-0

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 56** M.C. Villalobos; M. J. Serradilla; A. Martín; C. Pereira; M. Lopez-Corrales; M.G. Córdoba. Evaluation of different drying systems as an alternative to sun drying for figs (*Ficus carica* L). *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 36, pp. 156 - 165. 2016.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 57** Margarita Fernández; María J. Benito; Alberto Martín; Rocío Casquete; Juan J Córdoba; María G. Córdoba. Influence of starter culture and a protease on the generation of ACE-inhibitory and antioxidant bioactive nitrogen compounds in Iberian dry-fermented sausage "salchichón". *Helyon Volmen 2 Issue 3*. pp. e00093. 2016.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 58** M. Fernández; A. Martín; M.J. Benito; R. Casquete; I. Recio; M.G. Córdoba. Influence of starter cultures on the generation of antioxidant nitrogen compounds in Iberian dry-fermented sausages.. *International Journal of Food Science and Technology*,. 51, pp. 435 - 443. 2016.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 59** M. Fernández; S. Ruiz-Moyano; M.J. Benito; A. Martí; A. Hernández; M.G. Córdoba. Potential antimicrobial and antiproliferative activities of autochthonous starter cultures and protease EPg222 in dry-fermented sausages. *Food & Function*. 7, pp. 2320 - 2330. 2016.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 60** M.C. Villalobos; M. J. Serradilla; A. Martín; C. Pereira; S. Ruiz-Moyano; M.G. 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.. 2016.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 61** S. Ruíz-Moyano; A. Martín; M.C. Villalobos; A. Calle; M. J. Serradilla; M.G. Córdoba; A. Hernández. Yeasts isolated from figs (*Ficus carica* L.) as biocontrol agents of postharvest fruit diseases. *Food Microbiology*. 57, pp. 45 - 53. 2016.

**Tipo de producción:** Artículo científico



- 62** E. Ordiales; A. Martín; M.J. Benito; S. Ruiz-Moyano; G. Gallardo; M.G. Córdoba. Characterization of the vegetable rennets used for 'Torta del Casar' cheese making by a protein profile method. International Journal of Dairy Technology. 68, pp. 272 - 281. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 63** E. Ordiales; M. Fernández; M.J. Benito; A. Hernández; A. Martín; M.G. 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. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 64** VILLALOBOS M.C.; MARTÍN A.; RUÍZ-MOYANO S.; MARTÍN A.; CÓRDOBA M.G.. Effect of modified atmosphere packaging on the antioxidant activity and total phenolic content in 'Albacor' figs. Acta Horticulturae International Society for Horticultural Science (ISHS. 1079, pp. 573 - 579. 2015. ISBN 978-94-62610-71-2  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 65** RUÍZ-MOYANO S.; DE PAIVA E.; VILLALOBOS M.C.; GALLARDO G.; CÓRDOBA M.G.; SERRADILLA M.J. Effect of treatment with phenolic aqueous extracts obtained from soy flour and microperforated films on the fungal quality of 'Ambrunés' sweet cherries during postharvest storage. Acta Horticulturae International Society for Horticultural Science (ISHS. 1079, pp. 535 - 540. 2015. ISBN 978-94-62610-71-2  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 66** R. Casquete; S. M. Castro; A. Martín; S. Ruiz-Moyano; J. A. Saraiva; M.G. Córdoba; P. Teixeira. Evaluation of the effect of high pressure on total phenolic content, antioxidant and antimicrobial activity of citrus peels. Innovative Food Science & Emerging Technologies., 31, pp. 37 - 44. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 67** M.C. Villalobos; M. J. Serradilla; A. Martín; M. López-Corrales; C. Pereira; M.G. 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, pp. 2103 - 2115. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 68** G. Gallardo, S. Ruiz-Moyano, A. Hernández, M.J. Benito, M.G. Córdoba, F. Pérez-Navado, A. Martí. Application of ISSR-PCR for rapid strain typing of Debaryomyces hansenii isolated from dry-cured Iberian ham. Food Microbiology. 42, pp. 205 - 201. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 69** Jacinta Fernandez Cabrera; Emilio Aranda Madina; Maria de Guia Cordoba Ramos; Alejandro Hernandez Leon; Jose Antonio Rodriguez Bernabe; Francisco Perez Nevado. Evaluación del estado nutricional de estudiantes adolescentes de Extremadura basado en medidas antropométricas. Nutricion Hospitalaria. 29 - 3, pp. 665 - 673. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 70** J. Fernández Cabrera; E. Aranda Medina; M.G. Córdoba Ramos; A. Hernández León; J.A. Rodríguez Bernabé; F. Pérez-Navado. Evaluación del estado nutricional de estudiantes adolescentes de Extremadura basado en medidas antropométricas. Nutrición Hospitalaria. 29 (3), pp. 665 - 673. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 71** R. Casquete; S.M. Castro; M.C. Villalobos; M.J. Serradilla; R.P. Queirós; J.A. Saraiva; M.G. Córdoba P. Teixeira. High pressure extraction of phenolic compounds from citrus peels. High Pressure Research: An International Journal. 34 (4), pp. 447 - 451. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico



- 72** E. Ordiales; A. Martín; M.J. Benito; M. Fernández; R. Casquete; M.G. Córdoba (2014).. 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. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 73** Rocio Velazquez Otero; Alejandro Hernandez Leon; Alberto Martin Gonzalez; Emilio Aranda Medina; Gustavo Gallardo Broncano; Teresa de Jesús Bartolome Garcia; Maria de Guia Cordoba Ramos. Quality assessment of commercial paprikas. *International Journal of Food Science and Technology*. 8 - 3, pp. 830 - 839. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 74** M.C. Villalobos; M.J. Serradilla; A. Martín; S. Ruíz-Moyano; C. Pereira; M.G. Córdoba. 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. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 75** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; F. Pérez-Navado; M.G. Córdoba. *Aspergillus cristatus* strain 277b internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. *National Center For Biotechnology Information Gen Bank*. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 76** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M. Fernández; M.G. Córdoba. *Aureobasidium pullulans* strain 663 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. *National Center For Biotechnology Information Gen Bank*. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 77** Manuel Serradilla Sanchez; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Alejandro Hernandez León; Maria José Benito Bernaldez; Margarita Lopez-Corrales; Maria de Guia Cordoba Ramos. Authentication of "cereza del Jerte" cherry cultivars using real time PCR. *Food Control*. 30, pp. 679 - 685. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 78** Maria Jose Benito Bernaldez; Elena Ordiales Rey; Rocio Casquete Palencia; Manuel Serradilla Sanchez; Alejandro Hernandez León; Maria de Guia Cordoba 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. *Journal*, 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 79** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M. Fernández; M.G. Córdoba. *Candida oleophila* strain 155 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. *National Center For Biotechnology Information Gen Bank*. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 80** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M. Fernández; M.G. Córdoba. *Cladosporium cladosporioides* strain 658 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. *National Center For Biotechnology Information Gen Bank*. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 81** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M. Fernández; M.G. Córdoba. *Cryptococcus stepposus* strain 554 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. *National Center For Biotechnology Information Gen Bank*. 2013.



**Tipo de producción:** Artículo científico

- 82** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M. Fernández; M.G. Córdoba. *Cystofilobasidium infirmominiatum* strain 168 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2013.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 83** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M.G. Córdoba. *Entyloma* sp. 638 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2013.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 84** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M.G. Córdoba. *Penicillium* sp. 667 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2013.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 85** Elena Ordiales Rey; Maria José Benito Bernaldez; Alberto Martín Gonzalez; Margarita Fernandez; Alejandro Hernandez Leon; Maria de Guia Cordoba Ramos. Proteolytic effect of *Cynara cardunculus* rennet for use in the elaboration of 'Torta del Casar' cheese. *Journal of Dairy Science*. 4 - 80, pp. 429 - 438. Journal, 2013.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 86** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M.G. Córdoba. *Pseudomonas fluorescens* strain 76P 16S ribosomal RNA gene, partial. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2013.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 87** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M.G. Córdoba. *Rahnella aquatilis* strain 60C 16S ribosomal RNA gene, partial sequence. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2013.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 88** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M.G. Córdoba. *Rhodotorula glutinis* strain 555 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2013.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 89** Elena Ordiales Rey; Alberto Martín Gonzalez; Maria Jose Benito Bernaldez; Alejandro Hernandez León; Santiago Ruiz. Moyano Seco de Herrera; Maria de Guia Cordoba 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. 2013.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 90** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M.G. Córdoba. *Staphylococcus cohnii* strain 3BP 16S ribosomal RNA gene, partial sequence. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2013.

**Tipo de producción:** Artículo científico



- 91** Manuel Serradilla Sanchez; Maria Carmen Villalobos Rivera; Alejandro Hernandez León; Alberto Martin González; Mercedes Lozano; Maria de Guía Cordoba 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. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 92** CASQUETE R; BENITO M.J; MARTÍN A; RUIZ-MOYANO S.; PÉREZ-NEVADO F; CÓRDOBA M.G. Comparison of the effects of a commercial and an autochthonous *Pediococcus acidilactici* and *Staphylococcus vitulus* starter culture on the sensory and safety properties of a traditional Iberian dry-fermented sausage salchichón". *International Journal of Food Science and Technology*. 47, pp. 1011 - 1019. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 93** RODRIGUEZ A.; CORDOBA J.J.; GORDILLO R.; CORDOBA M.G.; RODRIGUEZ M.. Development of Two Quantitative Real-Time PCR Methods Based on SYBR Green and TaqMan to Quantify Sterigmatocystin-Producing Molds in Foods. *Food Analytical Methods*. 5, pp. 1514 - 1525. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 94** BARTOLOME, T.; COLETO, J.M., VELAZQUEZ, R., GARCÍA, A., PANIAGUA, L.L., RODRIGUEZ, J.A., CÓRDOBA, M.G., MARTIN, A.. Influencia de las técnicas de Cultivo en la producción de pimentón para pimentón en la Comarca de La Vera. *Horticultura*. 303, pp. 30 - 33. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 95** CASQUETE R.; BENITO M.J.; MARTÍN A.; RUIZ-MOYANO S.; ARANDA E.; CÓRDOBA M.G.. Microbiological quality of Salchichón" and Chorizo", traditional iberian Dry-Fermented sausages from two different industries, inoculated with autochthonous starter cultures. *Food control*. 24, pp. 191 - 198. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 96** SERRADILLA, M.; MARTÍN, A.; RUIZ-MOYANO, S.; HERNÁNDEZ, A.; LÓPEZ-CORRALES, M.; CÓRDOBA, M.G.. Physicochemical and sensorial characterisation of four sweet cherry cultivars grown in Jerte Valley (Spain). *Food Chemistry*. 133, pp. 1551 - 1559. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 97** M.J. Serradilla; M.G. Cordoba; M. López-Corrales; M.J. Benito; S. Ruiz-Moyano; G. Gallardo; M. Fernandez; A. Hernandez. *Prunus avium* cultivar Ambrunes clone 2 RAPD marker genomic sequence. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 98** M.J. Serradilla; S. Ruiz-Moyano; R. Casquete; G. Gallardo; M. Fernandez; M.C. Villalobos; N. Cepeda; M.G. Cordoba. *Prunus avium* cultivar Pico Negro clone 11 RAPD marker genomic sequence. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 99** Manuel Joaquin Serradilla; Alberto Martin; Alejandro Hernandez; Santiago Ruiz-Moyano; Rocio Casquete; Margarita Lopez-Corrales; Maria de Guia Cordoba.. Study of microbiological quality of 'ambrunés' sweet cherry during postharvest storage. *ISHS Acta Horticulturae* 934. 1, pp. 401 - 404.. International Society for Horticultural Science (ISHS), 2012. ISBN 978-90-66053-78-6  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 100** ORDIALES E.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; RUIZ-MOYANO S.; HERNÁNDEZ A.; CÓRDOBA M.G.. Technological characterization by free zone capillary electrophoresis (FCZE) of the vegetable rennet (*Cynara cardunculus*) used in "Torta del Casar" cheese-making. *Food Chemistry*. 133, pp. 227 - 235. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 101** CASQUETE R.; BENITO M.J.; MARTÍN A.; RUIZ-MOYANO S.; ARANDA E.; CÓRDOBA M.G.. Use of autochthonous *Pediococcus acidilactici* and *Staphylococcus vitulus* starter cultures in the Production of Chorizo" in 2 Different Traditional Industries. *Journal Food Science*. 71, pp. 70 - 79. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 102** RUIZ MOYANO S.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; HERNÁNDEZ A.; CASQUETE R.; CÓRDOBA M.G.. Application of *Lactobacillus fermentum* HL57 and *Pediococcus acidilactici* SP979 ade la revista. *Food Microbiology*. 28, pp. 839 - 847. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 103** PEREZ-NEVADO F.; ARANDA E.; SERRADILLA M.J.; BENITO M.J.; MARTIN A.; HERNANDEZ A.; CORDOBA M.G.. Developing a HACCP system in a traditional bakery company. *Alimentaria*. 420, pp. 92 - 100. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 104** CASQUETE R.; BENITO M.J.; MARTÍN A.; RUIZ-MOYANO S.; HERNÁNDEZ A.; CÓRDOBA M.G.. Effect of autochthonous starter cultures in the production of "salchichón", a traditional Iberian dry-fermented sausage, with different ripening processes. *LWT - Food Science and Technology*. 44, pp. 1562. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 105** CASQUETE R.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; RUIZ-MOYANO S.; PÉREZ-NEVADO F; CÓRDOBA M.G.. Impact of Pre-Selected Autochthonous Starter Cultures on the Flavor Quality of Iberian Dry-Fermented Salchichón" Sausage with Different Ripening Processes. *Journal of Food Science*. 76, pp. 535 - 544. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 106** RUIZ-MOYANO S.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; ARANDA E.; CASQUETE R.; CÓRDOBA M.G.. Implantation ability of the potential probiotic strain, *Lactobacillus reuteri* PL519, in salchichón, a traditional Iberian dry-fermented sausage. *Journal Food Science*. 76, pp. 268 - 275. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 107** CASQUETE R.; BENITO M.J.; MARTÍN A.; RUIZ-MOYANO S.; CÓRDOBA J.J.; CÓRDOBA M.G.. Role of an autochthonous starter culture and the protease EPg222 on the sensory and safety properties of a traditional Iberian dry-fermented sausage Salchichón. *Food Microbiology*. 28, pp. 1432 - 1440. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 108** MARTÍN A; BENITO M.J.; ARANDA E.; RUIZ-MOYANO S.; CÓRDOBA J.J.; CÓRDOBA M.G. Characterization by volatile compounds of microbial deep spoilage in Iberian dry cured ham ...*Journal of Food Science*. 75, pp. 360 - 365. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 109** SERRADILLA M. J.; MARTÍN A.; HERNÁNDEZ A.; LÓPEZ-CORRALES M.; LOZANO M.; CÓRDOBA M.G.. Effect of commercial ripening stage and postharvest storage on microbial and aroma changes of Ambrunés' Sweet Cherries. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58 - 16, pp. 9157 - 9163. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 110** ANDRADE M.J.; CÓRDOBA J.J.; CASADO E.M.; CÓRDOBA M.G.; RODRÍGUEZ M.. Effect of selected strains of *Debaryomyces hansenii* on the volatile compound production of dry fermented sausage "salchichón. *Meat Science*. 85, pp. 256 - 264. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 111** HERNANDEZ A.; ARANDA E.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; BARTOLOME T.; CÓRDOBA M.G.. Efficiency of DNA typing methods for detection of smoked paprika "Pimenton de La Vera" adulteration used in the elaboration of dry-cured Iberian pork sausages. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58, pp. 9157 - 9163. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 112** RUIZ-MOYANO S.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; HERNÁNDEZ A.; CASQUETE R.; CÓRDOBA M.G.. Safety and functional aspects of pre-selected pediococci for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *International Journal of Food Science and Technology*. 45, pp. 1138 - 1145. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 113** RUIZ MOYANO S.; BENITO M.J.; ARANDA E.; MARTÍN A.; HERNÁNDEZ A.; CÓRDOBA M.G.. Characterization of molds isolated from smoked paprika by PCR-RFLP and micellar electrokinetic capillary electrophoresis. *Food Microbiology*. 26, pp. 776 - 782. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 114** RUIZ MOYANO S.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; ARANDA E.; CASQUETE R.; CÓRDOBA M.G.. Safety and functional aspects of pre-selected enterococci for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *Journal of Food Science*. 74, pp. 398 - 404. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 115** RUIZ MOYANO S.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; CASQUETE R.; SERRADILLA M.J.; CÓRDOBA M.G.. Safety and functional aspects of pre-selected lactobacilli for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *Meat Science*. 83, pp. 460 - 467. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 116** SERRADILLA M.J.; MARTÍN A.; ARANDA E.; BENITO M.J.; HERNÁNDEZ A.; LÓPEZ M.; CÓRDOBA M.G.. Authentication of "Cereza del Jerte" sweet cherry varieties by Free Zone Capillary Electrophoresis (FZCE). *Food Chemistry*. 111, pp. 457 - 461. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 117** BENITO M.J.; MARTÍN A.; ARANDA E.; PÉREZ-NEVADO F.; RUIZ-MOYANO S.; CÓRDOBA M.G.. Characterisation and selection of autochthonous lactic acid bacteria isolated from traditional Iberian dry-fermented salchichon and chorizo sausages. *Journal of Food Science*. 72, pp. 193 - 201. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 118** MARTÍN A.; BENITO M.J.; HERNÁNDEZ A.; PÉREZ-NEVADO F.; CÓRDOBA J.J.; CÓRDOBA, M.G.. Characterisation of microbial deep spoilage in Iberian dry-cured ham". *Meat Science*. 78, pp. 475 - 484. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 119** HERNÁNDEZ A.; MARTÍN A.; CÓRDOBA M.G.; BENITO M.J.; ARANDA E.; PÉREZ-NEVADO F.. Determination of Killer Activity in Yeasts Isolated From the Elaboration of Seasoned Green Table Olives. *International Journal of Food Microbiology*. 121, pp. 178 - 188. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 120** BENITO M.J.; SERRADILLA M.J.; MARTÍN A.; ARANDA E.; HERNÁNDEZ A.; CÓRDOBA M.G. (2008).. Differentiation of Staphylococci from Iberian dry fermented sausages by protein fingerprinting. *Food Microbiology*. 25, pp. 676 - 682. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 121** BENITO M.J.; SERRADILLA M.J.; RUIZ-MOYANO S.; MARTÍN A.; PÉREZ-NEVADO F.; CÓRDOBA M.G. Rapid differentiation of lactic acid bacteria from autochthonous fermentation of Iberian dry-fermented Sausages. *Meat Science*. 89, pp. 656 - 661. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 122** RUIZ MOYANO S.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; PÉREZ-NEVADO F.; CÓRDOBA M.G.. Screening of lactic acid bacteria and bifidobacteria for potential probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *Meat Science*. 80, pp. 715 - 721. 2008.



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 123** HERNÁNDEZ A.; MARTÍN A.; ARANDA E.; BARTOLOME T.; CÓRDOBA, M.G.. 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. 2007.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

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

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 125** HERNÁNDEZ A.; MARTÍN A.; ARANDA E.; PEREZ F.; CÓRDOBA; M.G. (2007).. Identification and characterization of fermenting yeasts isolated from the elaboration process of green table olives. Food Microbiology, 24, pp. 346 - 351. 2007.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 126** MARTÍN A.; CÓRDOBA J.J.; ARANDA E.; CÓRDOBA M.G.; ASENSIO M.A.. Contribution of a selected fungal population to the volatile compounds on dry cured ham. International Journal of Food Microbiology, 110, pp. 8 - 18. 2006.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 127** HERNÁNDEZ A.; MARTÍN A.; ARANDA E.; BARTOLOMÉ M.T.; CÓRDOBA M.G.. Detection of Smoked Paprika Pimentón de la Vera Adulteration by Free Zone Capillary Electrophoresis (FZCE). Journal Agricultural Food Chemistry, 54, pp. 4141 - 4147. 2006.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 128** MARTÍN A.; MORENO H.; ARANDA E.; BENITO M.J.; CÓRDOBA M.G.. "Grupos microbianos implicados en la Cala" del jamón Ibérico. Solo Cerdo Ibérico, Octubre, 14, pp. 91 - 95. 2005.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 129** MARTÍN A.; ARANDA E.; BENITO M.J.; PÉREZ-NEVADO F.; CORDOBA M.G.. Fungal contamination in smoked paprika and determination of mycotoxigenic moulds by Micellarlectrokinetic Capillary Chromatography (MECC). Journal of Food Protection, 68, pp. 815 - 822. 2005.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

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

**Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

**Índice de impacto:** 1.874

**Revista dentro del 25%:** Si

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

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

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

**Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

**Índice de impacto:** 1.592

**Revista dentro del 25%:** Si

- 131** BENITO M.J.; RODRIGUEZ M.; CORDOBA M.G.; CORDOBA J.J.. Hydrolytic activity of a fungal protease EPg222 on dry fermented sausages Salchichón. Journal of the Science of Food and Agriculture, 23, pp. 210 - 218. 2005.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

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

**Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)



**Índice de impacto:** 0.871**Revista dentro del 25%:** No

- 132** COLIN B.; MARTÍN A.; ARANDA E.; PÉREZ-NEVADO F.; BENITO M.J.; SANABRIA C.; CORDOBA M.G.. Identificación y caracterización preliminar de micrococáceas aisladas de embutidos de cerdo ibérico. Alimentación, equipos y Tecnología. 198, pp. 34 - 41. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 133** DE LA ROSA P.; CORDOBA M.G.; JORDANO R.; MARTÍN A.; MEDINA L.M.. Influence of an acid preservative on sponge cakes under different storage conditions. Journal of Food Protection. 68, pp. 2465 - 2469. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 134** ANDRADE M.J.; CASADO E.; RODRÍGUEZ M.M.; CORDOBA M.G.; MARTÍN A.; PÉREZ F.; CORDOBA J.J.. Selección y diferenciación de levaduras aisladas de jamón ibérico productoras de compuestos volátiles de interés. Alimentación, equipos y Tecnología. 198, pp. 42 - 47. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 135** ARANDA M.; MARTÍN A.; PÉREZ-NEVADO F.; MAS M.; CORDOBA M.G.. 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. 193, pp. 66 - 68. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 136** CORDOBA M.G.; JORDANO R.; ARANDA E.; BENITO M.J.; CORDOBA J.J.. Comparison of an arbitrarily primed PCR with a biochemical test to detect *S. aureus* to staphylococcal isolates of prepared and frozen foods. Nahrung Food. 47, pp. 166 - 170. 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)  
**Índice de impacto:** 0.614 **Revista dentro del 25%:** No
- 137** MARTÍN A.; ASENSIO M.A.; BERMÚDEZ M.E.; CORDOBA M.G.; ARANDA E.; CORDOBA J.J.. Proteolytic activity of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* during ripening of model system for meat product". Meat Science. 62, pp. 129 - 137. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)  
**Índice de impacto:** 1.656 **Revista dentro del 25%:** Si
- 138** M.G. CORDOBA; E. ARANDA; L.M. MEDINA; R. JORDANO; J.J. CORDOBA.. Differentiation of *Clostridium perfringens* and *Clostridium botulinum* from no toxigenic clostridia, isolated from prepared and frozen foods, by PCR-DAN based methods. Nahrung Food. 45, pp. 125 - 128. 2001.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)  
**Índice de impacto:** 0.614 **Revista dentro del 25%:** No
- 139** CORDOBA M.G.; JORDANO R.; CORDOBA J.J.. Microbial Hazard Analysis in Commercial Processing of Prepared and Frozen Hake Fish Finger. Food Science and Technology International. 6 - 4, pp. 307 - 331. 2000.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)



**Índice de impacto:** 0.571

**Revista dentro del 25%:** No

- 140** M.J. BENITO; M.M. RODRÍGUEZ; M.G. CÓRDOBA; E. ARANDA; J.J. CÓRDOBA. Rapid Differentiation of *Staphylococcus aureus* from staphylococcal species by arbitrarily primed-polymerase chain reaction". *Letters in Applied Microbiology*. 31, pp. 368 - 373. 2000.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

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

**Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

**Índice de impacto:** 1.461

**Revista dentro del 25%:** No

- 141** TOLEDANO A.M.; LOPEZ M.C.; CORDOBA M.G.; MEDINA L.M.; JORDANO R.; REIBNITZ M.G.. Análisis microbiológico para la implantación del Sistema ARCPC/HACCP en una industria brasileña procesadora de arroz (*Oryza sativa*, L.). *Alimentaria*. 9, pp. 23 - 28. 1999.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 142** CORDOBA M.G.; CORDOBA J.J.; JORDANO R.. Evaluation of the microbial hazards during cooling of the bechamel used to elaborate commercial croquettes. *Acta Alimentaria*. 28, pp. 149 - 159. 1999.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 143** CORDOBA M.G.; CORDOBA J.J.; JORDANO R.. Microbial hazards during processing of croquettes. *Journal of Food Safety*. 19, pp. 1 - 15. 1999.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

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

**Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

**Índice de impacto:** 0.488

**Revista dentro del 25%:** No

- 144** CORDOBA M.G.; CORDOBA J.J.; JORDANO R.. Análisis de los peligros microbiológicos durante el almacenamiento de las materias primas utilizadas en la elaboración del flamenquín. *Microbiologie-Aliments-Nutrition*. 16, pp. 171 - 177. 1998.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 145** ROSA M.P.; LOPEZ M.C.; CORDOBA M.G.; MEDINA L.M.; JORDANO R.. Comparison of an automated counting procedure with a conventional method for enumerating micro-organisms in foods. *Microbiologie-Aliments-Nutrition*. 16, pp. 189 - 192. 1998.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 146** CORDOBA M.G.; CORDOBA J.J.; JORDANO R.. Diferenciación de *S. aureus*, *C. perfringens* y *C. botulinum* de aislamientos de *Staphylococcus* y *Clostridium* en alimentos mediante técnicas de ácidos nucleicos. *Alimentaria*. 10, pp. 25 - 30. 1998.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 147** CORDOBA M.G.; CORDOBA J.J.; JORDANO R.. El sistema ARCPC como medida de aseguramiento de la calidad alimentaria. *Alimentación equipos y Tecnología*. 12, pp. 127 - 139. 1998.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 148** CORDOBA M.G.. Evaluación de la calidad microbiológica de platos precocinados congelados. *Alimentaria*. 10, pp. 85 - 88. 1998.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista



- 149** GONZALEZ E.; JORDANO R.; LOPEZ M.C.; CORDOBA M.G.; MEDINA LM.. Evaluación microbiológica de margarina con yogur. *Microbiologie-Aliments-Nutrition*. 16, pp. 53 - 60. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 150** CORDOBA M.G.; CORDOBA J. J.; JORDANO R.. Evaluation of Microbial Hazard During Processing of Spanish Prepared Flamenquín". *Journal of Food Protection*. 61, pp. 693 - 699. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)  
**Índice de impacto:** 1.874 **Revista dentro del 25%:** Si
- 151** GARCÍA F.; MEDINA L.M.; CORDOBA M.G.; JORDANO R.. Evolución de la calidad higiénica de la leche cruda en ocho zonas geográficas de Andalucía. *Alimentaria*.10, pp. 37 - 47. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 152** LOPEZ M.C.; MEDINA L.M.; CORDOBA M.G.; JORDANO R.. Fungal contamination in Yoghurt Ice-Cream. *Microbiologie-Aliments-Nutrition*,. 16, pp. 107 - 112. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 153** CORDOBA M.G.; CORDOBA J.J.; LOPEZ M.C.; JORDANO R.. Implantación del sistema ARPCP/HACCP en precocinados congelados. 1. Evaluación de peligros microbiológicos en las materias primas. *Alimentaria*.4, pp. 39 - 46. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 154** CORDOBA M.G.; JORDANO R.; MEDINA L.M.; CORDOBA J.J.. Implantación del sistema ARPCP/HACCP en precocinados congelados. 2. Evaluación de los peligros microbiológicos en el proceso de elaboración. Medidas preventivas, puntos críticos de control y sistemas de vigilancia y monitoreo. *Alimentaria*. 4, pp. 47 - 58. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 155** GONZALEZ E.; JORDANO R.; LOPEZ M.C.; CORDOBA M.G.; MEDINA L.M.. Presencia de *Lactobacillus* spp. y *Bacillus licheniformis* en margarina con yogur. *Grasas y Aceites*. 49 - 1, pp. 38 - 41. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)  
**Índice de impacto:** 0.232 **Revista dentro del 25%:** No
- 156** BARRIOS M.J.; MEDINA L.M.; CORDOBA M.G.; JORDANO R.. Aflatoxin-Producing Strains of *Apergillus flavus* isolates from cheese. *Journal of Food Protection*. 60, pp. 192 - 194. 1997.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)  
**Índice de impacto:** 1.874 **Revista dentro del 25%:** Si
- 157** CORDOBA M.G.; CORDOBA J. J.; MEDINA L.M.; LOPEZ M.C.; JORDANO; R.. Establecimiento de un sistema ARPCP/HACCP, precocinados congelados. *Microbiologie-Aliments-Nutrition*.15, pp. 323 - 332. 1997.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 158** LOPEZ M.C.; MEDINA L.M.; CORDOBA M.G.; JORDANO R.. Evaluación de la calidad microbiológica de helado de yogur. *Alimentaria*. 12, pp. 39 - 45. 1997.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 159** BARRIOS M.J.; MEDINA L.M.; CORDOBA M.G.; JORDANO R.. Micotoxinas en quesos. II. Detección, inhibición de su producción y detoxificación. *Alimentaria*. 3, pp. 93 - 98. 1996.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 160** JORDANO R.; LOPEZ M.C.; RODRIGUEZ M.V.; CORDOBA M.G.; BARRIOS M.J.; MEDINA L.M.. Comparison of Petrifilm™ method to conventional methods for enumerating aerobic bacteria, coliforms, *Escherichia coli*, yeasts and molds in foods. *Acta Microbiol. et Immunol. Hungarica*. 42, pp. 255 - 259. 1995.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)  
**Índice de impacto:** 0.214 **Revista dentro del 25%:** No
- 161** CORDOBA; M.G.; BARRIOS; M.J.; MEDINA; L.M.; LOPEZ; M.C.; JORDANO; R.. Determinación de enterobacteriaceas, estafilococos patógenos, levaduras y mohos en quesos andaluces. *Microbiologie-Aliments-Nutrition*. 12, pp. 279 - 283. 1994.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 162** CORDOBA M.G.; BARRIOS M.J.; MEDINA L.M.; RODRIGUEZ M.V.; JORDANO R.. Enumeración de la población Alimentaria de *Lactococcus* spp. en queso fresco, semicurado y curado elaborado en Andalucía. *Alimentaria*. 11, pp. 33 - 34. 1994.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 163** ARANDA E.; CORDOBA MG; BENITO MJ; CORDOBA JJ. Capítulo 28 Clostridium. *Laboratory Models for Foodborne Infections*. Dongyou Liu.pp. 174. CRC Press/Taylor & Francis Group, 2017.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro
- 164** RODRIGUEZ JOVITA M.; ARANDA MEDINA E.; CORDOBA RAMOS M.G; BENITO BERNÁLDEZ M.J; RODRIGUEZ A; CORDOBA RAMOS J.J. Clostridium (*C. botulinum* y *C. perfringens*). *Manual of Security Sensitive Microbes and Toxins*. pp. 155 - 157. CRC Press/Taylor & Francis Group, 2014. ISBN 978-149-8721-67-7  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro
- 165** PEREZ NEVADO F.; GARCIA M.; HERNANDEZ A.; BENITO M.J.; RUIZ-MOYANO S.; CORDOBA M.G.. A Study of the Effect of Different Conditions on the Growth of Yeasts Isolated from Green Table Olives. *Microbes in Applied Research: Current Advances and Challenges*. 1, pp. 199 - 203. World Scientific Publishing Co., 2012. ISBN 978-981-4405-03-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 166** GALLARDO G.; MARTIN A.; HERNANDEZ A.; PEREZ NEVADO F.; CASQUETE R.; CORDOBA M.G.. Role of Yeast in the Persistence of Pesticides during the Fermentation of Vegetable Products. *Microbes in Applied Research: Current Advances and Challenges*. 1, pp. 304 - 307. World Scientific Publishing Co., 2012. ISBN 978-981-4405-03-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 167** PEREZ NEVADO F.; AMARO I.; HERNANDEZ M.; COROBA M:G:. Valorización de lactosuero de quesería para su empleo como biopesticida. *La Agricultura y la Ganadería extremeñas, informe 2011*. 1, pp. 161 - 174. Caja Badajoz, 2012. ISBN 978-84-695-5300-8  
**Depósito legal:** BA-675-12  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 168** CORDOBA J.J.; ARANDA E.; CORDOBA M.G.; BENITO M.J.; LIU D.Y.; RODRIGUEZ M.. Clostridium. Molecular Detection of Human Pathogens. 1, pp. 367 - 376. 2011. ISBN 978-1-4398-1239-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 169** PEREIRA C.; ARANDA E.; CORDOBA M.G.; BARTOLOME T.. Estudio del papel antioxidante del pimentón de la Vera. La agricultura y la ganadería extremeñas. Informe 2010. 1, pp. 165 - 178. Caja Badajoz, 2011. ISBN 978-84-15090-04-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 170** PEREZ-NEVADO F.; MATEOS P.P.; HERNANDEZ A.; MARTIN A.; BENITO M.J.; RUIZ-MOYANO S.; CORDOBA M.G.. Identification of molds associated with green olives. Micoorganisms in industry and environment. 1, pp. 398 - 402. World Scientific Publishing Co., 2011. ISBN 978-981-4322-10-2  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 171** SERRADILLA M.J.; CORDOBA M.G.; E. ARANDA; CASQUETE R.. Avances en la autentificación de las cerezas del Valle del Jerte. La agricultura y la ganadería extremeñas. Informe 2009. 1, pp. 121 - 128. Caja Badajoz, 2010. ISBN 978-84-889-5699-1  
**Depósito legal:** BA-541-10  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 172** ORDIALES E.; CORDOBA M.G.; FERNANDEZ M.; BENITO M.J.. Avances en el control de calidad del cardo silvestre Cynara Cardunculus L., utilizado en la elaboración de la Torta del Casar. La agricultura y la ganadería extremeñas. Informe 2008. 1, pp. 117 - 129. Caja Badajoz, 2009. ISBN 978-84-692-6620-5  
**Depósito legal:** BA-618-09  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 173** RUIZ-MOYANO S.; MARTIN A.; HERNANDEZ A.; CASQUETE R.. Un nuevo embutido probiótico de cerdo Ibérico. La agricultura y la ganadería extremeñas. Informe 2008. 1, pp. 105 - 116. Caja Badajoz, 2009. ISBN 978-84-692-6620-5  
**Depósito legal:** BA-618-09  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 174** CORDOBA M.G.; HERNANDEZ A.; BARTOLOMÉ T.. La agricultura y la ganadería extremeñas. Informe 2006. Avances en la autentificación del Pimentón de La Vera. 1, pp. 67 - 82. Caja Badajoz, 2007. ISBN 978-84-690-8837-1  
**Depósito legal:** BA-626-07  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 175** BERMUDEZ E.; CORDOBA M.G.. Tecnología del Jamón Ibérico. Sacrificio del cerdo ibérico y la preparación y el perfilado del pernil: Manejo ante y post-mortem. 1, pp. 161 - 200. Ediciones Mundi-Prensa, Barcelona, 2004. ISBN 84-7114-944-3  
**Depósito legal:** M-20581-2001  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 176** RODRIGUEZ M.; CORDOBA M.G.. Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Condiciones de los equipos y utensilios empleados en la elaboración de productos cárnicos. 2 - 42, pp. 911 - 918. Ediciones Martín&Macías, PLASENCIA, 2001. ISBN 84-85263-09-X  
**Depósito legal:** M-4803-2001  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 177** CORDOBA M.G.; BENITO M.J.. Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Extractos y concentrados de carne. 2 - 69, pp. 1527 - 1534. Ediciones Martín&Macías, PLASENCIA, 2001. ISBN 84-85263-09-X  
**Depósito legal:** M-4803-2001

**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro

- 178** CORDOBA M.G.; BENITO M.J.. Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Platos cocinados cárnicos. 2 - 68, pp. 1509 - 1526. Ediciones Martín&Macías, PLASENCIA, 2001. ISBN 84-85263-09-X

**Depósito legal:** M-4803-2001**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro

- 179** Hernandez A.; Serradilla M.J.; Casquete R.; Fernandez M.; Velazquez R.; Bartolome T.; Cordoba M.G.; Aranda E.; Martin A.; Benito M.J.; Perez-Nevado F.; Ruiz-Moyano S.. Characterization of varieties of pepper used in the elaboration of smoked paprika 'Pimenton de la Vera'. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2010.

**Tipo de producción:** Informe científico-técnico**Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico

- 180** M.C. Villalobos; M.J. Serradilla; A. Martín; M. López-Corrales; M.G. Córdoba. El almacenamiento en atmósferas modificadas permite disminuir y controlar el crecimiento de microorganismos en higos durante su almacenamiento. www.poscosecha.com. 2014.

- 181** M.C. Villalobos; M.J. Serradilla; A. Martín; M. López-Corrales; M.G. Córdoba. Acondicionamiento de productos en fresco. Postcosecha de brevas e higos. www.poscosecha.com. 2013.

### Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Functional properties of yeast strains isolated from raw ewe's soft-cheese  
**Nombre del congreso:** 26th International ICFMH Conference - FoodMicro 2018  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** No  
**Ciudad de celebración:** BERLÍN,, Alemania  
**Fecha de celebración:** 03/09/2018  
**Entidad organizadora:** The International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH)  
 Maria de Guia Cordoba Ramos; Ana Isabel Galvan Romero.
- 2** **Título del trabajo:** Selection of antagonist yeasts isolated from Ficus carica L. as biocontrol agent  
**Nombre del congreso:** 26th International ICFMH Conference - FoodMicro 2018  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** No  
**Ciudad de celebración:** Berlin, Alemania  
**Fecha de celebración:** 03/09/2018  
**Entidad organizadora:** The International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH)  
 Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera.
- 3** **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 Y POSTCOSECHA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Autor de correspondencia:** No  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España



**Fecha de celebración:** 04/06/2018

**Entidad organizadora:** CENTRO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DE EXTREMADURA, CICYTEX

**Ciudad entidad organizadora:** Badajoz, España

Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; María de Guía Córdoba Ramos. En: María de Guía Córdoba Ramos.

**4 Título del trabajo:** Empleo de extractos fenólicos para el control de patógenos poscosecha en fruta

**Nombre del congreso:** XIXII SIMPOSIO NACIONAL Y X IBÉRICO DE MADURACIÓN Y POSTCOSECHACIONAL Y X IBÉRICO DE MADURACIÓN Y POSTCOSECHA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Autor de correspondencia:** No

**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España

**Fecha de celebración:** 04/06/2018

**Entidad organizadora:** CENTRO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DE EXTREMADURA, CICYTEX

**5 Título del trabajo:** Eficiencia de la recogida mecanizada en el cultivo de pimiento para pimentón con diferentes estrategias de riego

**Nombre del congreso:** VIII Congreso Ibérico de Ciencias Hortícolas

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Autor de correspondencia:** No

**Ciudad de celebración:** Coimbra, Portugal

**Fecha de celebración:** 07/06/2017

**Fecha de finalización:** 10/06/2017

**Entidad organizadora:** Asociación Portuguesa de Horticultura

**Ciudad entidad organizadora:** Coimbra, Portugal

Rocio Velázquez Otero; María de Guía Córdoba Ramos.

**6 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

**Autor de correspondencia:** Si

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

**Fecha de celebración:** 16/05/2017

**Entidad organizadora:** Universidad Autónoma de Madrid, Universidad Complutense y Rey Juan Carlos

**Tipo de entidad:** Universidad

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

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

**7 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS DE ADOLESCENTES EXTREMEÑOS

**Nombre del congreso:** Congreso IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Nacional) CYTA/CESIA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** No



**Ciudad de celebración:** Madrid, Comunidad de Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 15/05/2017  
**Fecha de finalización:** 18/05/2017  
**Entidad organizadora:** Universidad Complutense, **Tipo de entidad:** Universidad Autónoma y Rey Juan Carlos  
**Ciudad entidad organizadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España  
**Forma de contribución:** Libro de divulgación  
Jacinta Fernandez Cabrera; Maria de Guia Cordoba Ramos.

**8** **Título del trabajo:** Postharvest application of 1-methylcyclopropene for preservation of Albacor figs  
**Nombre del congreso:** VIII International Symposium Postharvest  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** No  
**Ciudad de celebración:** Cartagena, Región de Murcia, España  
**Fecha de celebración:** 21/09/2016  
**Fecha de finalización:** 24/09/2016  
**Entidad organizadora:** Universidad Politécnica de Cartagena y ISHS  
**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, Región de Murcia, España  
**Forma de contribución:** Libro de divulgación  
Maria del Carmen Villalobos; Maria de Guía Cordoba.

**9** **Título del trabajo:** Antifungal activity of aqueous polyphenolic extracts from two red winemaking by products  
**Nombre del congreso:** Food Micro 2016. 25th International ICFMH conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** No  
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 19/07/2016  
**Fecha de finalización:** 22/07/2016  
**Entidad organizadora:** FoodMicro  
Santiago Ruiz-Moyano; Maria de Guía Córdoba.

**10** **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 evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** No  
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 19/07/2016  
**Fecha de finalización:** 22/07/2016  
**Entidad organizadora:** FoodMicro  
Rocio Caquete; Maria de Guia Córdoba.

**11** **Título del trabajo:** Application of microperforated films to maintain quality traits of sweet cherries from cv. "13S-3-13"  
**Nombre del congreso:** VIII International Symposium Postharvest  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster





**Autor de correspondencia:** No

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

**Fecha de celebración:** 21/06/2016

**Fecha de finalización:** 24/06/2016

**Entidad organizadora:** Universidad Politécnica de Cartagena y ISHS **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad organizadora:** Cartagena,

**Forma de contribución:** Libro de divulgación  
Ezulmara de Paiva; Maria de Guia Córdoba.

**12 Título del trabajo:** Effect of postharvest application of Metschnikowia pulcherrima L672 as biocontrol agent on 'Ambrunés' sweet cherries (*Prunus avium* L.)

**Nombre del congreso:** VI Internacional Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld2015)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** No

**Ciudad de celebración:** Barcelona,

**Fecha de celebración:** 28/10/2015

**Fecha de finalización:** 30/10/2015

**Entidad organizadora:** Universitat de Barcelona **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad organizadora:** Barcelona,  
Ezulmara de Paiva; Maria de Guia Cordoba.

**13 Título del trabajo:** : Influence of postharvest drying pre-treatments on safety and microbiological quality of dried fig (*Ficus carica* L.)

**Nombre del congreso:** 6th Congress of European Microbiologist

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** No

**Ciudad de celebración:** Maastricht, Holanda

**Fecha de celebración:** 07/06/2015

**Fecha de finalización:** 11/06/2015

Maria del Carmen Villalobos; Maria de Guía Córdoba Ramos.

**14 Título del trabajo:** Antifungal activity of aqueous polyphenolic extracts from citrus peels

**Nombre del congreso:** 6th Congress of European Microbiologist

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** No

**Ciudad de celebración:** Maastricht, Holanda

**Fecha de celebración:** 07/06/2015

**Fecha de finalización:** 11/06/2015

Santiago Ruiz-Moyano; Maria de Guia Córdoba.

**15 Título del trabajo:** EFFECT OF DRYING TREATMENT WITH POTASSIUM CARBONATE (K<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>) ON SAFETY QUALITY OF DRIED FIG (FICUS CARICA L.), AS AN ALTERNATIVE TO TRADITIONAL PROCESS

**Nombre del congreso:** Federation of European Microbiological Societies FEMS

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Ciudad de celebración:** Maastricht, Holanda

**Fecha de celebración:** 07/06/2015

**Fecha de finalización:** 11/06/2015

**Entidad organizadora:** Federation of European Microbiological Societies FEMS  
Maria del Carmen Villalobos; Maria de Guia Cordoba.

**16 Título del trabajo:** Effect of modified atmospheres packaging on the antioxidant activity and total phenolic content in figs (*Ficus carica* L.) from 'Albacor' cultivar

**Nombre del congreso:** V International Conference Postharvest Unlimited

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** No

**Ciudad de celebración:** Lemesos, Chipre

**Fecha de celebración:** 10/06/2014

**Fecha de finalización:** 13/06/2014

Maria del Carmen Villalobos; Maria de Guía Córdoba Ramos.

**17 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 evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 24/10/2012

**Fecha de finalización:** 25/10/2012

Manuel Joaquin Serradilla; Alberto Martin; Santiago Ruiz-Moyano; David Gonzalez-Gomez; Margarita Lopez-Corrales; Maria de Guia Cordoba.

**18 Título del trabajo:** Study of mycotoxigenic effect of fungi population isolated from Iberian dry-cured ham

**Nombre del congreso:** 5º International congress of own-checks and food safety

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 17/10/2012

**Fecha de finalización:** 19/10/2012

Gustavo Gallardo; Santiago Ruiz-Moyano; Margarita Fernandez; Emilio Aranda; Maria Jose Benito; Maria de Guia Cordoba.

**19 Título del trabajo:** Characterization of yeast population isolated from sweet cherry type picota" during the storage in modified atmosphere

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

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Lleida, España

**Fecha de celebración:** 01/10/2012

**Fecha de finalización:** 04/10/2012

Serradilla M.J.; Pereira C.; Villalobos M.C.; Hernández A.; Lopez-Corrales M.; Córdoba M.G.

**20 Título del trabajo:** Physicochemical and sensory characterization of cuello dama negro" and albacore" figs.

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

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional



**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Lleida,

**Fecha de celebración:** 01/10/2012

**Fecha de finalización:** 04/10/2012

Pereira C.; Lopez-Corrales M.; Perez Nevado F.; Martín A.; Córdoba M.G.

- 21 Título del trabajo:** Use of modified atmosphere packaging to extend the self-life of "albacor" figs to fresh consumption  
**Nombre del congreso:** X National and VII Iberian symposium on ripening and postharvest  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 01/10/2012  
**Fecha de finalización:** 04/10/2012  
Maria del Carmen Villalobos; Manuel Joaquin Serradilla; Alberto Martin; Santiago Ruiz-Moyano; Francisco Perez Nevado; Margarita Fernandez; Maria de Guia Cordoba.
- 22 Título del trabajo:** Effect of application potential probiotic lactic acid bacteria on the sensory properties of fermented sausages  
**Nombre del congreso:** XVIII Congress of National Food Microbiologists  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España  
**Fecha de celebración:** 26/09/2012  
**Fecha de finalización:** 28/09/2012  
Santiago Ruiz-Moyano; Alejandro Hernandez; Rocio Casquete; Manuel Joaquin Serradilla; Alberto Martin; Maria Jose Benito; Maria de Guia Cordoba.
- 23 Título del trabajo:** Effect of fertilization and irrigation on the quality of pepper for smoked paprika production "Pimentón de la Vera"  
**Nombre del congreso:** XIII Congresos nacional de las ciencias hortícolas  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Almeria, España  
**Fecha de celebración:** 16/04/2012  
**Fecha de finalización:** 20/04/2012  
Cepeda N.; Córdoba M.G.; Martín A.; Bartolomé T.; Coletto J.M.; Velázquez R.; Hernández A.; Aranda E.
- 24 Título del trabajo:** Influence of cultivation techniques on pepper production for smoked paprika in the region "La Vera"  
**Nombre del congreso:** XIII Congresos nacional de las ciencias hortícolas  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Almeria, España  
**Fecha de celebración:** 16/04/2012  
**Fecha de finalización:** 20/04/2012  
Bartolomé T.; Coletto J.M.; Velázquez R.; García A.; Paniagua L.L.; Rodríguez J.A.; Córdoba M.G.; Martín A.
- 25 Título del trabajo:** Influence of using autochthonous yeast starter cultures on the texture and colour of green table olives  
**Nombre del congreso:** XIII Congresos nacional de las ciencias hortícolas  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional



**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Córdoba, España

**Fecha de celebración:** 16/02/2012

**Fecha de finalización:** 17/02/2012

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

- 26** **Título del trabajo:** A Study of the Effect of Different conditions on the growth of yeast isolated from green table olives.  
**Nombre del congreso:** IV Internacional Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (INTERNACIONAL)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Málaga, España  
**Fecha de celebración:** 14/09/2011  
**Fecha de finalización:** 16/09/2011  
**Entidad organizadora:** FORMATEX Research Center  
Pérez-Nevado F.; García M.M.; Hernández A.; Benito M.J.; Ruiz-Moyano S.; Córdoba M.G.
- 27** **Título del trabajo:** Role of Yeast in the Persistence of Two Pesticides during the Vegetable Fermentation  
**Nombre del congreso:** IV Internacional Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld2011)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Torremolinos, España  
**Fecha de celebración:** 14/09/2011  
**Fecha de finalización:** 16/09/2011  
**Entidad organizadora:** FORMATEX Research Center  
Martín A.; Hernández A.; Pérez-Nevado F.; Aranda E.; Casquete R.; Córdoba M.G.
- 28** **Título del trabajo:** Characterization of aromatic component of ambrunés” sweet cherries during ostharvest  
**Nombre del congreso:** VI National Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 08/06/2011  
**Fecha de finalización:** 10/06/2011  
Manuel Joaquin Serradilla; Alberto Martin; Alejandro Hernandez; Margarita Lopez-Corrales; Santiago Ruiz-Moyano; Maria de Guia Cordoba.
- 29** **Título del trabajo:** Estudio de las características de calidad sensorial y nutricional en cabritos de la raza retinta con diferentes edades de sacrificio  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 08/06/2011  
**Fecha de finalización:** 10/06/2011  
M. Fernández; M.J. Benito; F. Pérez Nevado; S. Ruiz-Moyano; E. Aranda; R. Calero; J.A. Bravo; M.G. Córdoba.



- 30 Título del trabajo:** Estudio de la influencia del cardo de la especie *Cynara cardunculus* empleado como coagulante vegetal en las características de la torta del casar.  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 08/06/2011  
**Fecha de finalización:** 10/06/2011  
E. Ordiales; M.J. Benito; A. Hernández; F. Pérez; S. Ruiz-Moyano; R. Casquete; M.G. Córdoba.
- 31 Título del trabajo:** Effect of autochthonous starter culture on the lipolysis of iberian pork sausage with different ripening processes  
**Nombre del congreso:** 4th Congress of European Microbiologist FEMS 2011. Congreso Internacional  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Geneva, Suiza  
**Fecha de celebración:** 06/2011  
Casquete R.; Benito M.J.; Aranda E.; Pérez-Nevado F.; Ruiz-Moyano S.; Fernández M.; Córdoba M.G.
- 32 Título del trabajo:** Estudio del efecto que la adición de un cultivo iniciador autóctono tiene sobre chorizos ibéricos de dos industrias con diferentes procesados.  
**Nombre del congreso:** XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. SEM  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valladolid, España  
**Fecha de celebración:** 19/09/2010  
**Fecha de finalización:** 22/09/2010  
R. Casquete; M.J. Benito; F. Pérez Nevado; S. Ruiz-Moyano; M. Fernández; G. Gallardo; M.G. Córdoba.
- 33 Título del trabajo:** Probiotic properties of 12 *Lactobacillus reuteri* strains to be used as potential probiotic in Iberian dry-fermented sausages  
**Nombre del congreso:** XVII Congress of National Food Microbiologists (SEM)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Valladolid, España  
**Fecha de celebración:** 19/09/2010  
**Fecha de finalización:** 22/09/2010  
Santiago Ruiz-Moyano; Emilio Aranda; Alberto Martin; Alejandro Hernandez; Manuel Joaquin Serradilla; Rocio Casquete; Maria de Guia Cordoba.
- 34 Título del trabajo:** Development of novel sausages of Iberian pork by addition of starter autochthonous culture and the proteasa EPg222  
**Nombre del congreso:** The 22 nd International ICFMH Symposium Food Micro 2010. Congreso Internacional  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Copenhagen, Dinamarca  
**Fecha de celebración:** 30/08/2010  
**Fecha de finalización:** 03/09/2010  
Casquete R.; Benito M.J.; Ruiz-Moyano S.; Hernández A.; Broncano G.; Pérez-Nevado F.; Córdoba M.G.



- 35 Título del trabajo:** Study of Microbiological quality of ambrunés sweet cherry during postharvest storage  
**Nombre del congreso:** 28th International horticultural congress  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Lisbon, Portugal  
**Fecha de celebración:** 22/08/2010  
**Fecha de finalización:** 27/08/2010  
Manuel Joaquin Serradilla; Alberto Martin; Alejandro Hernandez; Santiago Ruiz-Moyano; Rocio Casquete; Margarita Lopez-Corrales; Maria de Guia Cordoba.
- 36 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  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España  
**Fecha de celebración:** 10/03/2010  
**Fecha de finalización:** 11/03/2010  
**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.,
- 37 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  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal  
**Fecha de celebración:** 02/12/2009  
**Fecha de finalización:** 04/12/2009  
**Entidad organizadora:** FORMATEX Research Center  
Martín A.; Rubio J.; Pérez-Navado F.; Hernández A.; Aranda E.; Casquete R.; Córdoba M.G.
- 38 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  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal  
**Fecha de celebración:** 02/12/2009  
**Fecha de finalización:** 04/12/2009  
**Entidad organizadora:** FORMATEX Research Center  
Pérez-Navado F.; Mateos P.P.; Hernández A.; Martín A.; Benito M.J.; Ruiz-Moyano S.; Córdoba M.G.
- 39 Título del trabajo:** Effect of autochthonous starter culture on the characteristics of iberian pork sausage.  
**Nombre del congreso:** The 3rd Congress of European Microbiologists.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Goteborg, Suecia  
**Fecha de celebración:** 28/06/2009  
Casquete R.; Córdoba M.G.; Martín A.; Perez-Navado F.; Hernández A.; Benito; M.J.



- 40** **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  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Goteborg, Suecia  
**Fecha de celebración:** 28/06/2009  
Ruiz-Moyano S.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Serradilla M.J.; Córdoba M.G.
- 41** **Título del trabajo:** Caracterización de la aptitud tecnológica de la especie de cardo utilizada en la elaboración de torta del casar (*Cynara cardunculus*, L) mediante perfiles de proteínas.  
**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Murcia, España  
**Fecha de celebración:** 26/05/2009  
Ordiales Rey E.; Benito Bernáldez M.J.; Pérez-Nevado F.; Fernández García M.; Ruiz-Moyano S.; Casquete Palencia R.; García Martín M.; Córdoba Ramos M.G.
- 42** **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.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Murcia, España  
**Fecha de celebración:** 26/05/2009  
Horrillo M.; Aranda E.; Hernandez A.; Ruiz-Moyano S.; Casquete R.; Bartolomé T.; Velazquez R.; Martin A.; Cordoba M.G.
- 43** **Título del trabajo:** Influence in the addition of autochthonous starter culture on protein hydrolysis during the ripening process of salchichones  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Microbiología de alimentos (SEM)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Cordoba,  
**Fecha de celebración:** 14/09/2008  
**Fecha de finalización:** 17/09/2008  
Rocio Casquete; Maria Jose Benito; Alberto Martin; Francisco Perez Nevado; Santiago Ruiz-Moyano; Margarita Fernandez; Maria de Guia Cordoba.
- 44** **Título del trabajo:** Selection of lactic acid bacteria isolated from Iberian dry-fermented sausages for potential probiotic use in Iberian dry-fermented sausages  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Microbiología de alimentos (SEM)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Cordoba, España  
**Fecha de celebración:** 14/09/2008  
**Fecha de finalización:** 17/09/2008



Santiago Ruiz-Moyano; Alberto Martín; María Jose Benito; Emilio Aranda; Alejandro Hernandez; Manuel Joaquín Serradilla; María de Guía Córdoba.

- 45** **Título del trabajo:** Practical application of HACCP system in a manufacturing bakery company  
**Nombre del congreso:** 3º Self Control and Food Safety  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 23/04/2008  
**Fecha de finalización:** 25/04/2008  
Pérez-Navado F.; Aranda E.; Benito M.J.; Martín A.; Córdoba Ramos M.G.
- 46** **Título del trabajo:** Efecto de la adición de un cultivo iniciador autóctono sobre las características sensoriales de embutidos de cerdo ibérico.  
**Nombre del congreso:** XXI Congreso Nacional de Microbiología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España  
**Fecha de celebración:** 17/09/2007  
Casquete R.; Benito M.J.; Hernández A.; Martín A.; Aranda E.; Pérez-Navado F.; Córdoba M.G.
- 47** **Título del trabajo:** Selección de cepas probióticas de heces humanas para su inoculación en embutidos crudos curados de cerdo ibérico  
**Nombre del congreso:** XXI Congreso Nacional de Microbiología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España  
**Fecha de celebración:** 17/09/2007  
Ruiz-Moyano S.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Pérez Navado F.; Hernández A.; Córdoba M.G.
- 48** **Título del trabajo:** Caracterización de las variedades de cardo utilizadas en la elaboración de Torta del Casar mediante técnicas de biología molecular.  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** La laguna, España  
**Fecha de celebración:** 13/06/2007  
**Fecha de finalización:** 15/06/2007  
Fernández M.; Benito M.J.; Aranda E.; Ordiales E.; Ruiz-Moyano S.; CORDOBA M.G.
- 49** **Título del trabajo:** Caracterización de las variedades de cardo utilizadas en la elaboración de Torta del Casar.  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional).  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** La Laguna, España  
**Fecha de celebración:** 13/06/2007  
Ordiales E.; Córdoba M.G.; Pérez-Navado F.; Fernández M.; Casquete R.; García A.; Martín A.





- 50** **Título del trabajo:** PUESTA A PUNTO DE UN MÉTODO PARA LA EXTRACCIÓN DE ADN DE PIMENTÓN  
**Nombre del congreso:** IV CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** La laguna, Tenerife, España  
**Fecha de celebración:** 13/06/2007  
Hernández A.; Aranda E.; Pérez-Nevaldo F.; Ruiz-Moyano S.; Bartolomé T.; Córdoba M.G.
- 51** **Título del trabajo:** Characterization of molds isolated from paprika by PCR-RFLP and profile of secondary metabolite  
**Nombre del congreso:** 2nd FEMS congress of European Microbiologists  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 07/2006  
Ruiz-Moyano S.; Hernández A.; Martín A.; Bartolomé T.; Benito M.J.; Pérez-Nevaldo F.; Aranda E., Córdoba, M.G.
- 52** **Título del trabajo:** Caracterización de micrococáceas aisladas de embutidos de cerdo ibérico mediante perfil de proteínas extracelulares.  
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología (SEM)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cáceres, España  
**Fecha de celebración:** 09/2005  
Serradilla M.; Benito M.J.; Aranda E.; Pérez-Nevaldo F.; Colín B., Córdoba M.G.
- 53** **Título del trabajo:** Caracterización de mohos aislados de pimentón mediante PCR-RFLP.  
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología (SEM)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Cáceres, España  
**Fecha de celebración:** 09/2005  
Ruiz-Moyano S.; Aranda E.; Benito M.J.; Velázquez R.; Bartolomé T.; Córdoba, M.G.
- 54** **Título del trabajo:** Identificación y evaluación de la capacidad toxigénica de los mohos mediante cromatografía electrocinética micelar.  
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología (SEM)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Cáceres, España  
**Fecha de celebración:** 09/2005  
Martin A.; Aranda E.; Benito M.J.; Pérez-Nevaldo F.; Córdoba M.G.
- 55** **Título del trabajo:** Killer activity of yeast isolated from Spanish dry-cured ham  
**Nombre del congreso:** 1st International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld 2005)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, España  
**Fecha de celebración:** 2005



Pérez Nevado F.; Córdoba M.G.; Aranda E.; Martín A.; Adrade M.J.; Cordoba J.J.

- 56 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).  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Teruel, España  
**Fecha de celebración:** 2005  
Moreno H.; Córdoba M.G.; Benito M.J.; Pérez-Nevado F.; Ruiz-Moyano S.; Martín A.
- 57 Título del trabajo:** Técnicas de ácidos nucleicos para la detección y selección de mohos y levaduras de interés alimentario  
**Nombre del congreso:** XIV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. (Nacional)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Gerona, España  
**Fecha de celebración:** 09/2004  
Cordoba J.J.; Andrade M.J.; Sánchez B.; Martín A.; Aranda E.; Cordoba M.G.; Rodríguez M.
- 58 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 Nacional de Microbiología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Gerona, España  
**Fecha de celebración:** 2004  
Hernández A.; Pérez-Nevado F.; Córdoba M.G.; Aranda E.; Martín A.
- 59 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 Nacional de Microbiología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Gerona, España  
**Fecha de celebración:** 2004  
B. Colín; M.J. Benito; A. Martín; F. Pérez-Nevado; M.G. Córdoba.
- 60 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.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Santiago de Compostela, España  
**Fecha de celebración:** 2003  
Aranda M.; Martín A.; Pérez-Nevado F.; Mas M.; Córdoba M.G.
- 61 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 evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Orihuela.,  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Ciudad entidad organizadora:** España  
Hernández A.; Córdoba M.G.; Pérez-Navado F.; Benito M.J.; Martín A.

**62 Título del trabajo:** Comparative study of the pigment content of different crop cycle tomato varieties for industry.

**Nombre del congreso:** V Congress processing tomato  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Estambul., Turquía  
**Fecha de celebración:** 2003  
CÓRDOBA M.G; PÉREZ-NEVADO F.; ARANDA E.; CIRUELOS A; MARTÍNEZ-MEDIERO J.

**63 Título del trabajo:** Control microbiológico de ambiente, superficies de equipos y utensilios, y manipuladores en una industria de repostería

**Nombre del congreso:** I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España  
**Fecha de celebración:** 2003  
De la Rosa M.P.; Córdoba M.G.; Medina L.M.; Jordano R.

**64 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 evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Orihuela., España  
**Fecha de celebración:** 2003  
Bote C.; Martín A.; Córdoba M.G; Pérez-Navado F.; Aranda E.

**65 Título del trabajo:** Estudio de la capacidad lipolítica y nitrato-reductasa producida por cepas de micrococáceas aisladas de embutidos de cerdo ibérico

**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Orihuela., España  
**Fecha de celebración:** 2003  
Colín B.; Benito M.J.; Aranda E.; Sanabria C.; Córdoba M.G.

**66 Título del trabajo:** Optimización de la técnica Random Amplified Polimorphic DNA (RAPD) para aplicarla a la identificación fungica.

**Nombre del congreso:** XIII Congreso Nacional de Microbiología de los alimentos.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bilbao., España  
**Fecha de celebración:** 2002  
De la Rosa M.P.; Priego R.; Jordano R.; Medina L.M.; Córdoba M.G.



- 67** **Título del trabajo:** Selección de levaduras por la actividad lipolítica y polisacarolítica para el desarrollo de un cultivo estarter en aceitunas de mesa.  
**Nombre del congreso:** XIII Congreso Nacional de Microbiología de los alimentos.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bilbao., España  
**Fecha de celebración:** 2002  
Hernández A.; Martín A.; Pérez Nevado F.; Aranda E.,.
- 68** **Título del trabajo:** Comparación entre técnicas clásicas rápidas y técnicas de biología molecular para la identificación de E. coli O157:H7.  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso de la Sociedad Española de microbiología  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Alicante, España  
**Fecha de celebración:** 2001  
Méndez M.S.; Córdoba M.G.; Aranda E.; Martín A.; Pérez Nevado F.; Rodríguez M.
- 69** **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.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada.,  
**Fecha de celebración:** 2001  
Arroyo M.; Aranda E.; Pérez Nevado F.; Benito M.J.; Martín A.; Córdoba, M.G.
- 70** **Título del trabajo:** Estudio de sustancias que prolonguen la vida útil a los productos de repostería.  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso de la Sociedad Española de microbiología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Alicante, España  
**Fecha de celebración:** 2001  
De la Rosa M.P.; Priego R.; Jordano R.; Medina L.M.; Córdoba M.G.
- 71** **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.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada., España  
**Fecha de celebración:** 2001  
Calvo P.; Martín A.; Pérez Nevado F.; Aranda E.; Bartolome T.; Córdoba M.G.
- 72** **Título del trabajo:** Optimización de una Técnica de AP-PCR para la detección e identificación de Escherichia coli O157:H7.  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso de la Sociedad Española de microbiología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Alicante, España



**Fecha de celebración:** 2001

Candelario S.; Aranda E.; Martín A.; Benito M.J.; Pérez Nevado F.; Córdoba M.G.

**73 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.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Oviedo., España

**Fecha de celebración:** 2000

Calvo. P.; Martín A.; Aranda E.; Bartolomé T.M.; Córdoba M.G.

**74 Título del trabajo:** Evaluación y caracterización de la sonda Svr1 para la detección sensible y específica de Penicillium polonicum productor de verrucosidina en productos cárnicos.

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

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Oviedo., España

**Fecha de celebración:** 2000

Aranda E.; Rodríguez M.M.; Córdoba M.G.; Sosa M.J.; Cordoba J.J.

**75 Título del trabajo:** A new exopolysaccharide gene cluster from *Streptococcus thermophilus*. Function analysis of the sugar-transferase for the first step in the biosynthesis of the EPS

**Nombre del congreso:** FEMS Federation of European Materials Societies

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Holanda

**Fecha de celebración:** 1999

Almirón-Roig E.; Mulholland F.; Córdoba M.G.; Gasson M.; Griffin, A.

**76 Título del trabajo:** Application of modified atmospheres packaging (MAP) to prolongation of shelf life of slice bread

**Nombre del congreso:** Third European Symposium on Sous Vide

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Holanda

**Fecha de celebración:** 1999

Rodríguez M.V.; Medina L.M.; López M.C.; Córdoba M.G.; Jordano R.

**77 Título del trabajo:** Evaluación en una línea comercial de croquetas de la población microbiana de la bechamel, durante el almacenamiento en refrigeración.

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

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Pamplona., España

**Fecha de celebración:** 1998

Córdoba M.G.; Córdoba J.J.; López M.C.; Medina L.M.; Jordano R.

**78 Título del trabajo:** Fungi Isolated from Spanish Cheeses with Special reference to Genus *Aspergillus*

**Nombre del congreso:** 25th International Dairy Congress

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Ciudad de celebración:** Dinamarca

**Fecha de celebración:** 1998

López M.C.; Córdoba M.G.; Barrios M.J.; Medina L.M.; Jordano R.

- 79 Título del trabajo:** Hygienic Quality of Farm Milk in South of Spain  
**Nombre del congreso:** 25th International Dairy Congress  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dinamarca  
**Fecha de celebración:** 1998  
López M.C.; Jordano R.; Córdoba M.G.; García. F.; Medina L.M.
- 80 Título del trabajo:** Microbiological Evaluation of yogurt ice cream  
**Nombre del congreso:** 25th International Dairy Congress  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dinamarca  
**Fecha de celebración:** 1998  
López M.C.; Córdoba M.G.; Barrios M.J.; Medina L.M.; Jordano R.
- 81 Título del trabajo:** Optimización de un metodo de analisis de restricción de productos de PCR para diferenciación de de C. perfringens de otros Clostridium sp.  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España  
**Fecha de celebración:** 1998  
Cordoba, M. G.; Jordano, R.; López M.C.; Medina, L.M.; Córdoba, J.J.
- 82 Título del trabajo:** Desarrollo de un Método de AP-PCR para diferenciar durante el procesado de alimentos Staphylococcus aureus de otros Staphylococcus s  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso de la Sociedad Española de microbiologia  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 1997  
Cordoba M.G.; Jordano R.; Aranda E.; Medina L.M.; Córdoba J.J.
- 83 Título del trabajo:** Aspergillus Flavus Toxigenico en quesos elaborados en la Región Sur de España  
**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia., España  
**Fecha de celebración:** 1996  
López M.C.; Barrios M.J.; Córdoba M.G.; Medina L.M.; Jordano R.
- 84 Título del trabajo:** Aflatoxina M1 (AFM1) en quesos elaborados en la Región Sur de España (Albacete, Andalucía, Badajoz y Ciudad Real).  
**Nombre del congreso:** XV Congreso de la Sociedad Española de microbiologia  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 1995

Barrios M.J.; Medina L.M.; Córdoba M.G.; Serrano E.; Jordano R.

**85 Título del trabajo:** Determinación de enterobacteriaceas, estafilococos patógenos, levaduras y mohos en quesos andaluces

**Nombre del congreso:** Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Sevilla.,

**Fecha de celebración:** 1995

Córdoba M.G.; Barrios M.J.; Medina L.M.; López M.C.; Jordano R.

**86 Título del trabajo:** Enumeración de la población de Lactococcus s

**Nombre del congreso:** Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Sevilla.,

**Fecha de celebración:** 1995

Córdoba M.G.; Barrios M.J.; Medina L.M.; Rodríguez M.V.; Jordano R.

**87 Título del trabajo:** Enumeration of food microorganisms by Petrifilm TM method

**Nombre del congreso:** Controle microbiologique des denrees alimentaires, aspects pragmatiques, progeês en méthidologie analytique

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Paris, Francia

**Fecha de celebración:** 1995

Jordano R.; López M.C.; Rodríguez M.V.; Córdoba M.G.; Medina L.M.; Barrios M.J.

**88 Título del trabajo:** Aislamiento e identificación de flora fúngica en quesos andaluces

**Nombre del congreso:** 9th Congreso nacional de microbiologia de alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Lleida, España

**Fecha de celebración:** 1994

**Entidad organizadora:** SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA SEM

**Tipo de entidad:** Asociacion

Barrios M.J.; Medina L.M.; Córdoba M.G.; López M.C.; Jordano R.

**89 Título del trabajo:** Control microbiológico de leches fermentadas tipo BAT” (Bifidus-Acidophilus-Thermophilus)

**Nombre del congreso:** VI Simposium Andaluz del Alimento

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Granada, España

**Fecha de celebración:** 1994

Medina L.M.; López M.C.; Cordoba; M. G.; Jordano R.



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

- 1** **Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo embutido de cerdo ibérico funcional aplicando un cultivo iniciador autóctono y la proteasa EPG222  
**Nombre del evento:** Jornada de transferencia de tecnología y conocimientos en productos cárnicos de alta calidad  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Intervención por:** Ponente  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Fregenal de la Sierra, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 24/11/2011  
**Fecha de finalización:** 24/11/2011  
**Entidad organizadora:** FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA EN EXTREMADURA - FUNDECYT  
M.G. Cordoba.
- 2** **Título del trabajo:** Estudio de las características nutricionales y sensoriales de la carne de los cabritos de las razas extremeñas retinta y verata  
**Nombre del evento:** Jornada de transferencia de tecnología y conocimientos en productos cárnicos de alta calidad  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Intervención por:** Ponente  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Fregenal de la Sierra, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 24/11/2011  
**Fecha de finalización:** 24/11/2011  
**Entidad organizadora:** FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA EN EXTREMADURA - FUNDECYT  
M.G. Cordoba.
- 3** **Título del trabajo:** Efectos de diferentes sistemas de prolongación de la vida útil del fruto sobre la calidad microbiológica y sensorial de cerezas tipo Picotas  
**Nombre del evento:** Caracterización, tratamientos poscosecha y riego de cerezos en el Valle del Jerte  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Ciudad de celebración:** Plasencia, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 24/03/2011  
**Fecha de finalización:** 24/03/2011  
**Entidad organizadora:** D.O.P. Cereza Valle del Jerte      **Tipo de entidad:** Denominación de origen
- 4** **Título del trabajo:** Divulgación de los resultados obtenidos hasta ese momento por el grupo de investigación sobre los estudios de las cerezas del Valle del Jerte  
**Nombre del evento:** Presentación y Futuro de la Agricultura en el Valle del Jerte  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Ciudad de celebración:** Plasencia, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 01/2011  
**Fecha de finalización:** 01/2011





**Entidad organizadora:** D.O.P. Cereza Valle del Jerte

**Tipo de entidad:** Denominacion de origen

- 5 Título del trabajo:** Control de seguridad alimentaria  
**Nombre del evento:** III Jornadas sobre la calidad de la carne  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Intervención por:** Por invitación  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 06/11/2009  
**Fecha de finalización:** 06/11/2009

**Entidad organizadora:** Centro de Investigación la Orden-Valdesequera

**Tipo de entidad:** Centro de I+D

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

- 6 Título del trabajo:** Técnicas analíticas en biología molecular  
**Nombre del evento:** Actualización de las tareas del personal auxiliar de laboratorios" (2009.00.B.43.01)  
**Tipo de evento:** Curso  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 26/05/2009  
**Fecha de finalización:** 28/05/2009

**Entidad organizadora:** Escuela de Administraciones Púlicas, Junta de Extremadura

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

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

### Comités científicos, técnicos y/o asesores

**Título del comité:** Comité consultivo de CRDOP pimentón de la Vera

**Entidad de afiliación:** Consejo Regulador de la DOP "Pimentón de la Vera"

**Ciudad entidad afiliación:** Jaraís de la Vera, Extremadura, España

**Fecha de inicio-fin:** 13/10/2009 - 2012

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

- 1 Título de la actividad:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo de actividad:** Congreso  
**Entidad convocante:** Conferencia de decanos y directores de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ciudad entidad convocante:** Valencia, Comunidad Valenciana, España  
**Fecha de inicio-fin:** 08/06/2011 - 10/06/2011

**Ámbito geográfico:** Nacional

- 2 Título de la actividad:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo de actividad:** Congreso  
**Entidad convocante:** Conferencia de decanos y directores de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ciudad entidad convocante:** Murcia, Región de Murcia, España  
**Fecha de inicio-fin:** 26/05/2009 - 29/05/2009

**Ámbito geográfico:** Nacional



- 3** **Título de la actividad:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo de actividad:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad convocante:** Conferencia de decanos y directores de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ciudad entidad convocante:** Tenerife, Extremadura, España  
**Fecha de inicio-fin:** 11/06/2007 - 14/06/2007
- 4** **Título de la actividad:** Congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología  
**Tipo de actividad:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad convocante:** SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA  
**Ciudad entidad convocante:** Caceres, Extremadura, España  
**Fecha de inicio-fin:** 19/09/2005 - 22/09/2005
- 5** **Título de la actividad:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo de actividad:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad convocante:** Conferencia de decanos y directores de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ciudad entidad convocante:** Orihuela, Región de Murcia, España  
**Fecha de inicio-fin:** 03/06/2003 - 06/06/2003
- 6** **Título de la actividad:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo de actividad:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad convocante:** Conferencia de decanos y directores de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ciudad entidad convocante:** Burgos, Castilla y León, España  
**Fecha de inicio-fin:** 29/05/2003 - 01/06/2003
- 7** **Título de la actividad:** XXVIII Jornadas Científicas y VII Internacionales de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia  
**Tipo de actividad:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Entidad convocante:** SOCIEDAD ESPAÑOLA DE OVINOTECNIA Y CAPRINOTECNIA  
**Ciudad entidad convocante:** Badajoz, España  
**Fecha de inicio-fin:** 2003 - 2003
- 8** **Título de la actividad:** XXVIII Jornadas Científicas y VII Internacionales de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia  
**Tipo de actividad:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Entidad convocante:** SOCIEDAD ESPAÑOLA DE OVINOTECNIA Y CAPRINOTECNIA  
**Ciudad entidad convocante:** Badajoz, España  
**Fecha de inicio-fin:** 2003 - 2003
- 9** **Título de la actividad:** I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo de actividad:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad convocante:** Conferencia de decanos y directores de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ciudad entidad convocante:** Granada, Andalucía, España  
**Fecha de inicio-fin:** 06/2001 - 06/2001
- 10** **Título de la actividad:** Investigación en la Dehesa  
**Tipo de actividad:** Seminario **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Entidad convocante:** Colegio Veterinarios de Badajoz, Escuela de Ingenierías Agrarias y FUNDECYT **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad convocante:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de inicio-fin:** 15/11/2000 - 16/11/2000



## Gestión de I+D+i

- 1 Nombre de la actividad:** Dirección del Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios INURA  
**Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+i  
**Funciones desempeñadas:** Coordinación, desarrollo proyectos de I+D+i, gestión de nuevos proyectos, nuevos convenios con empresas, gestión de infraestructuras del INURA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 2017
- 2 Nombre de la actividad:** Coordinadora del grupo de Investigación CAMIALI  
**Tipología de la gestión:** Gestión de grupo de investigación  
**Funciones desempeñadas:** Coordinación y dirección de I+D+i del grupo CAMIALI  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 01/2000 **Duración:** 12 años
- 3 Nombre de la actividad:** Subdirectora de Investigación y documentación de la Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+i  
**Funciones desempeñadas:** Planificación académica y de investigación de la escuela de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Extremadura  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 01/03/1999 **Duración:** 13 años - 9 meses

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

- 1 Nombre de la actividad:** Evaluador de proyectos, becas de investigación y contratos de técnicos  
**Funciones desempeñadas:** Evaluación de acciones de Investigación del plan de Iniciación a la investigación, desarrollo tecnológico e innovación de la Universidad de Extremadura  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Modalidad de actividad:** Evaluador de proyectos I+D+i  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2007 - 30/09/2010
- 2 Nombre de la actividad:** Evaluador de proyectos  
**Funciones desempeñadas:** Colaboración en la evaluación de proyectos y otras actividades de innovación empresarial investigación empresarial y desarrollo tecnológico de la Junta de Extremadura  
**Entidad de realización:** Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Consejería de Economía y Trabajo  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Modalidad de actividad:** Evaluador de proyectos I+D+i  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2003 - 31/12/2004
- 3 Nombre de la actividad:** Evaluador de proyectos  
**Funciones desempeñadas:** Evaluador del II plan regional de I+DT+T de la Junta de Extremadura  
**Entidad de realización:** Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Consejería de Educación Ciencia y Tecnología  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Modalidad de actividad:** Evaluador de proyectos I+D+i



**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Fecha de inicio-fin:** 01/06/2000 - 31/12/2000

- 4 Nombre de la actividad:** Referee  
**Funciones desempeñadas:** Revisión de artículo científico  
**Entidad de realización:** Current Nutrition & Food Science  
**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas  
**Ámbito geográfico:** Internacional
- 5 Nombre de la actividad:** Referee  
**Funciones desempeñadas:** Revisión de artículo científico  
**Entidad de realización:** Journal of Agricultural and Food Chemistry  
**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas  
**Ámbito geográfico:** Internacional
- 6 Nombre de la actividad:** Referee  
**Funciones desempeñadas:** Revisión de artículo científico  
**Entidad de realización:** Journal of the Science of Food Agriculture  
**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas  
**Ámbito geográfico:** Internacional
- 7 Nombre de la actividad:** Referee  
**Funciones desempeñadas:** Revisión de artículo científico  
**Entidad de realización:** Journal of the Science of Food Agriculture  
**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas  
**Ámbito geográfico:** Internacional

## Otros méritos

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

- 1 Entidad de realización:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria  
**Ciudad entidad realización:** Córdoba, Andalucía, España  
**Fecha de inicio-fin:** 01/07/1999 - 31/08/1999 **Duración:** 2 meses  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral  
**Tareas contrastables:** Aplicación de la técnica de la PCR a la detección de microorganismos patógenos
- 2 Entidad de realización:** Institute of Food Research **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Ciudad entidad realización:** Norwich, East Anglia, Reino Unido  
**Fecha de inicio-fin:** 1998 - 1998 **Duración:** 5 meses  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral  
**Tareas contrastables:** Análisis genético y manipulación de cadenas de biosíntesis de polisacáridos en cepas de streptococcus salivarius spp. thermophilus
- 3 Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria  
**Ciudad entidad realización:** Cáceres, Extremadura, España  
**Fecha de inicio-fin:** 1997 - 1997 **Duración:** 2 meses



**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral

**Tareas contrastables:** Detección mediante sondas de PCR y sondas de hibridación de microorganismos toxigénicos aislados de productos precosinados

**4 Entidad de realización:** Universidad Austral de Chile, Instituto de Medicina preventiva

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias Veterinarias

**Ciudad entidad realización:** Valdivia, Chile

**Fecha de inicio-fin:** 1995 - 1995

**Duración:** 1 mes - 15 días

**Objetivos de la estancia:** Doctorado/a

**Tareas contrastables:** Implantación del sistema HAACP en industrias de alimentos

**5 Entidad de realización:** Universidad de Hannover **Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**Ciudad entidad realización:** Hannover, Alemania

**Fecha de inicio-fin:** 1994 - 1994

**Duración:** 1 mes - 15 días

**Objetivos de la estancia:** Doctorado/a

**Tareas contrastables:** Estudio de postres lácteos

## Ayudas y becas obtenidas

**1 Nombre de la ayuda:** Beca con cargo a proyecto de investigación

**Finalidad:** Posdoctoral

**Entidad concesionaria:** Universidad de Córdoba

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de concesión:** 17/12/1997

**Duración:** 7 meses

**Fecha de finalización:** 14/07/1998

**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**2 Nombre de la ayuda:** Beca predoctoral de formación de personal investigador (FPI)

**Finalidad:** Predoctoral

**Entidad concesionaria:** MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

**Fecha de concesión:** 01/10/1993

**Duración:** 4 años

**Fecha de finalización:** 01/10/1997

**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba

## Períodos de actividad investigadora

**1 Nº de tramos reconocidos:** 4

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad acreditante:** Comisión Nacional  
evaluatora de la actividad investigadora

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

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

**Fecha de obtención:** 17/07/2020

**2 Nº de tramos reconocidos:** 1

**Entidad acreditante:** COMISIÓN NACIONAL EVALUADORA DE LA ACTIVIDAD INVESTIGADORA  
(CNEAI)

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

**Fecha de obtención:** 14/05/2020



## Resumen de otros méritos

**Descripción del mérito:** Alumna Colaboradora y colaboradora honoraria del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos durante los años 1990, 1991, 1992 y 1993

**Entidad acreditante:** Universidad de Córdoba

**Tipo entidad:** Universidad

**Fecha de concesión:** 1993