



## **Ramón Cava López**

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 09/02/2024

**v 1.4.3**

067e06aa01c53cef5863637ce42a943a

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/>



## 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.

<http://orcid.org/0000-0002-8798-8247>

SCOPUS Documents by author 97. 5327 by 3417 documents

h-index: 42



## Ramón Cava López

Apellidos: **Cava López**  
 Nombre: **Ramón**  
 ORCID: **0000-0002-8798-8247**  
 ScopusID: **7102508641**  
 ResearcherID: **A-6395-2010**  
 Fecha de nacimiento: **28/08/1969**  
 Sexo: **Hombre**  
 Nacionalidad: **España**  
 País de nacimiento: **España**  
 Provincia de contacto: **Cáceres**  
 Ciudad de nacimiento: **caceres**  
 Dirección de contacto: **Grupo de Investigación Tradinoval. INBIO**  
 Resto de dirección contacto: **Campus Universitario. Universidad de Extremadura**  
 Código postal: **10003**  
 País de contacto: **España**  
 C. Autón./Reg. de contacto: **Extremadura**  
 Ciudad de contacto: **Cáceres**  
 Teléfono fijo: **(34) 927257169**  
 Correo electrónico: **rcava@unex.es**

### Situación profesional actual

**Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura

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

**Categoría profesional:** Catedrático de Universidad

**Fecha de inicio:** 19/11/2020

**Modalidad de contrato:** Funcionario/a

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

### Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	29/07/2002
2	Universidad de Extremadura	Ayudante de Facultad	28/10/2001
3	Universidad de Extremadura	Ayudante de Facultad	28/10/1999
4	Universidad de Extremadura	Ayudante de Escuela Universitaria	01/12/1998
5	Universidad de Extremadura	Profesor Asociado a tiempo completo	18/10/1999
6	Universidad de Extremadura	Profesor Asociado Tiempo Parcial	19/10/1998

**1 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

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

**Categoría profesional:** Titular de Universidad



**Fecha de inicio-fin:** 29/07/2002 - 18/11/2020

**Modalidad de contrato:** Funcionario/a

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 2 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria  
**Categoría profesional:** Ayudante de Facultad  
**Fecha de inicio-fin:** 28/10/2001 - 28/07/2002
- 3 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria  
**Categoría profesional:** Ayudante de Facultad  
**Fecha de inicio-fin:** 28/10/1999 - 27/10/2001
- 4 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Categoría profesional:** Ayudante de Escuela Universitaria  
**Fecha de inicio-fin:** 01/12/1998 - 30/11/2000
- 5 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria  
**Categoría profesional:** Profesor Asociado a tiempo completo  
**Fecha de inicio-fin:** 18/10/1999 - 30/09/2000
- 6 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Escuela de Ingenierías Agrarias  
**Categoría profesional:** Profesor Asociado Tiempo Parcial  
**Fecha de inicio-fin:** 19/10/1998 - 30/09/1999



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

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

**Titulación universitaria:** Doctor

**Nombre del título:** Licenciado en Veterinaria Especialidad Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos

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

**Fecha de titulación:** 14/07/1993

### Doctorados

**Programa de doctorado:** Tecnología de alimentos, nutrición y bromatología

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

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

**Fecha de titulación:** 11/12/1997

**Entidad de titulación DEA:** Universidad de Extremadura

**Fecha de obtención DEA:** 1994

**Doctorado Europeo:** No

**Título de la tesis:** Influencia de la alimentación sobre los fenómenos oxidativos desarrollados durante la maduración del jamón de cerdo Ibérico

**Director/a de tesis:** María Teresa Antequera Rojas

**Calificación obtenida:** Apto Cum Laude

**Mención de calidad:** No

**Premio extraordinario doctor:** Si

**Fecha de obtención:** 1998

## Actividad docente

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

**1 Título del trabajo:** Cambios oxidativos durante la digestión gastrointestinal in vitro de lomo ibérico con diferentes niveles de sales nitrificantes añadidas

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

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

**Ciudad entidad realización:** Cáceres, España

**Alumno/a:** Belén Mesa Porras

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Fecha de defensa:** 14/07/2021



- 2** **Título del trabajo:** Extractos de hoja de alcornoque para el control de los procesos de oxidación en un modelo de carne de pollo cocinada  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Cáceres, España  
**Alumno/a:** Angélica Moreno Fernández  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente (9,4)  
**Fecha de defensa:** 24/07/2020
- 3** **Título del trabajo:** Actividad antioxidante de extractos vegetales de bellota y granada durante la digestión gastrointestinal in vitro de carne cocida de ternera  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Abdel Rahim Guemmat Vázquez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2019
- 4** **Título del trabajo:** Extracción asistida por enzimas de compuestos con actividad antioxidante a partir de cascabello de bellota  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Irene Orantos Arnelas  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2019
- 5** **Título del trabajo:** Extracción asistida por enzimas de compuestos con actividad antioxidante a partir de cáscara de granada  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Marina Álvarez Muñoz  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2019
- 6** **Título del trabajo:** Uso de un extracto natural de cascabello de bellota para el control de los procesos de oxidación en un modelo de carne de ternera cocinada  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** María del Carmen Peragón Pastor  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2019
- 7** **Título del trabajo:** Uso de un extracto natural para el control de la oxidación en un modelo cárnico de pollo  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Eva Guijarro Lucio  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2019
- 8** **Título del trabajo:** Efecto de las condiciones de conservación previas a la entrada en sal sobre la composición y la proteólisis en el jamón ibérico  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera



**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Coral Muñoz Rebollo  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2018

**9 Título del trabajo:** Efecto del sistema productivo del cerdo ibérico en la composición de ácidos grasos y la expresión de genes relacionados con el metabolismo lipídico  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** José Luis Fernández García  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Irene Moreno Montero  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor  
**Fecha de defensa:** 2018

**10 Título del trabajo:** Efecto del tiempo de salado y la duración del post-salado sobre la composición y la proteólisis en el jamón ibérico  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Guadalupe Lavado Rodas  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2018

**11 Título del trabajo:** Obtención de purés de frutos con alto valor funcional mediante tecnologías innovadoras de procesado  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** María Rosario Ramírez Bernabé; Ramón Cava López  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Badajoz, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Jesús Javier García Parra  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 05/07/2017  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** Si

**12 Título del trabajo:** El Cerdo y el jamón Ibérico En La Mancomunidad De Tentudía  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Sandra Vázquez Nisa  
**Calificación obtenida:** Aprobado  
**Fecha de defensa:** 2017

**13 Título del trabajo:** Estudio de los cambios madurativos en el queso de cabra de leche cruda de la DOP "Queso Ibores". Efecto del tratamiento de altas presiones hidrostáticas sobre su maduración.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** María Rosario Ramírez Bernabé; Ramón Cava López  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** BADAJOZ, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Francisco José Delgado Martínez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 01/07/2011  
**Doctorado Europeo:** No



**Mención de calidad:** Si

- 14 Título del trabajo:** Estudio de distintos sistemas de cobertura como método de protección frente a cambios de color y oxidación de lípidos en jamón curado.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Víctor Jesús Cantero Mena  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2011
- 15 Título del trabajo:** Incorporación de compuestos bioactivos a productos cárnicos: Efecto del tratamiento térmico y alta presión hidrostática sobre la capacidad de retención de agua, las características de color y textura instrumentales y procesos oxidativos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** María Adoración López Gajardo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2011
- 16 Título del trabajo:** Caracterización de los recursos naturales de dehesa (bellota y pasto) durante la Montanera e influencia del sistema de producción sobre parámetros inmunológicos y calidad de carne del cerdo Ibérico  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Ramón Cava López; Susana García Torres; Francisco María Vázquez Pardo  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** BADAJOZ, Extremadura, España  
**Alumno/a:** David Tejerina Barrado  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude.  
**Fecha de defensa:** 04/11/2010  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 17 Título del trabajo:** Efecto de la radiación ionizante (tiempo y dosis) sobre el color y la oxidación de lípidos en lomo ibérico loncheado envasado a vacío durante su almacenamiento a refrigeración.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Lucía Valverde Miró  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2010
- 18 Título del trabajo:** Estudio de los cambios en el perfil de compuestos volátiles y ácidos grasos libres durante la maduración de la Torta del Casar.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Francisco José Delgado Martínez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2009
- 19 Título del trabajo:** Efecto de la presurización (tiempo y nivel de presión) sobre el color y la oxidación de lípidos y proteínas en jamón y lomo ibérico loncheado.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad



**Alumno/a:** Luis Ladero García  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2007

- 20 Título del trabajo:** Evaluación de la calidad y aptitud tecnológica de la carne y productos curados de cerdos Ibéricos procedentes de distintos cruces con líneas genéticas de cerdo Duroc  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Ramón Cava López  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Maria Rosario Ramírez Bernabé  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude.  
**Fecha de defensa:** 14/12/2006  
**Doctorado Europeo:** Si  
**Mención de calidad:** Si
- 21 Título del trabajo:** Evaluación de distintos tipos de fibra alimentaria para la elaboración de productos con bajo contenido en grasa.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Alfonso Rodríguez Chamorro  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2006
- 22 Título del trabajo:** Desarrollo de nuevos transformados cárnicos cocidos a partir de carne, hígado y grasa de cerdo Ibérico con antioxidantes naturales  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Ramón Cava López  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** CACERES, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Mario Estévez García  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude.  
**Fecha de defensa:** 14/10/2005  
**Doctorado Europeo:** Si  
**Mención de calidad:** Si
- 23 Título del trabajo:** Actividades enzimáticas y generación de compuestos volátiles por microorganismos aislados del interior de jamón curado  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Juan José Córdoba Ramos; Félix Núñez Breña; Ramón Cava López  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Maria José Sosa Zuil  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 13/07/2005
- 24 Título del trabajo:** Evaluación tecnológica de la carne de cerdo duroc y sus cruces con el cerdo ibérico destinada a la producción de carne fresca y su transformación en productos cárnicos curados  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Ramón Cava López  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** David Morcuende Sánchez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude



**Fecha de defensa:** 12/07/2005

**Doctorado Europeo:** No

**Mención de calidad:** Si

- 25 Título del trabajo:** Efecto de diferentes aceites y grasas de fritura en los cambios oxidativos y sensoriales de la carne de cerdo  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Maria Rosario Ramírez Bernabé  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2004
- 26 Título del trabajo:** Influencia del tipo de aceite de fritura utilizado sobre la evolución de compuestos volátiles durante la refrigeración: relación con composición en ácidos grasos, oxidación lipídica y de Maillard en filetes de lomo de cerdo  
**Tipo de proyecto:** DEA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Maria Rosario Ramírez Bernabé  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2004
- 27 Título del trabajo:** Características físico-químicas de la carne de tres líneas de cerdos Ibéricos (cerdos de Primor) criados en extensivo y cerdos comerciales: Un estudio comparativo  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Mario Estévez García  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2002
- 28 Título del trabajo:** Establecimiento de las características físico-químicas determinantes de la calidad en carne de cerdo Ibérico destinada al consumo en fresco: Cerdo de primor  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** David Morcuende Sánchez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2002
- 29 Título del trabajo:** Efecto del nivel de sal y de las condiciones madurativas sobre la fracción lipídica y la formación de compuestos volátiles en el jamón Ibérico  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Jorge Ruiz Carrascal; Ramón Cava López  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** CACERES, Extremadura, España  
**Alumno/a:** Ana Isabel Andrés Nieto  
**Calificación obtenida:** Apto Cum Laude  
**Fecha de defensa:** 2002  
**Fecha de obtención:** 2002



## Experiencia científica y tecnológica

### Actividad científica o tecnológica

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

- 1** **Nombre del proyecto:** PAPEL DE LA AUTOFAGIA EN LA NEUROPROTECCION MEDIADA POR COMPUESTOS BIOACTIVOS DE CASABULLO DE BELLOTA PID2021-122576OB-I00  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ROS ANA GONZALEZ POLO; RAMON CAVA LOPEZ  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:** Ministerio de Ciencia e Innovación **Tipo de entidad:** PUBLICO  
**Fecha de inicio-fin:** 2022 - 2025
- 2** **Nombre del proyecto:** Efectos combinados de la utilización de extractos vegetales y colorantes naturales y tratamientos por alta presión en productos curados del cerdo ibérico sin nitificantes añadidos (IB20173)  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:** JUNTA DE EXTREMADURA FEDER  
**Fecha de inicio-fin:** 20/05/2021 - 21/05/2024  
**Cuantía total:** 149.600 €
- 3** **Nombre del proyecto:** Aplicación de altas presiones hidrostáticas para la mejora de alimentos tradicionales de interés  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria Rosario Ramírez Bernabé  
**Entidad/es financiadora/s:** UNIÓN EUROPEA (FEDER)  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2017 - 31/12/2019
- 4** **Nombre del proyecto:** Ayudas para el fortalecimiento de los grupos de investigación de Extremadura. REFERENCIA: GR15171  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ramón Cava López  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:** CONSEJERIA ECONOMÍA, COMPETITIVIDAD E INNOVACIÓN  
**Fecha de inicio-fin:** 13/12/2015 - 31/12/2017  
**Cuantía total:** 11.671.005 €
- 5** **Nombre del proyecto:** Ayuda del programa propio de la UEX para el grupo de investigación "Bienestar Animal". REFERENCIA: PPGRU16B8  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Ángel Aparicio Tovar  
**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad**Fecha de inicio-fin:** 28/10/2016 - 27/10/2017**Cuantía total:** 1.271,84 €

- 6** **Nombre del proyecto:** Ayuda del programa propio de la UEX para el grupo de investigación "Bienestar Animal". REFERENCIA: PPGRU15B8

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Ángel Aparicio Tovar**Nº de investigadores/as:** 10**Entidad/es financiadora/s:**

Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2015 - 30/06/2016**Cuantía total:** 738,02 €

- 7** **Nombre del proyecto:** Laboratorio de ensayos no clínicos BPL. REFERENCIA: UNEX13-1E-1721

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Luis Jesús García Marín**Nº de investigadores/as:** 39**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2013 - 31/12/2015**Cuantía total:** 13.744.521 €

- 8** **Nombre del proyecto:** Aplicación de TICS y sistemas de validación de procesos en los bancos de leche materna

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria Rosario Ramírez Bernabé**Entidad/es financiadora/s:**

UNIÓN EUROPEA (FEDER)

**Fecha de inicio-fin:** 01/05/2013 - 30/09/2015

- 9** **Nombre del proyecto:** Apoyos a los planes de actuación de los grupos catalogados. REFERENCIA: GR10078

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ramón Cava López**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura

**Tipo de entidad:** Junta de Extremadura**Fecha de inicio-fin:** 31/12/2010 - 31/12/2014**Cuantía total:** 110.243 €

- 10** **Nombre del proyecto:** Influencia de las condiciones de producción sobre la calidad global de la carne de cerdo Ibérico: aspectos nutritivos, tecnológicos y éticos (Subproyecto 2). REFERENCIA: RTA2011-00035-C02-02

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ramón Cava López**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

INIA

**Fecha de inicio-fin:** 2012 - 2014**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 30.696 €



- 11** **Nombre del proyecto:** Tecnología y calidad de alimentos TECAL. REFERENCIA: GRU09148  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Teresa Antequera Rojas  
**Nº de investigadores/as:** 16  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Junta de Extremadura  
**Fecha de inicio-fin:** 15/05/2009 - 30/04/2010  
**Cuantía total:** 41.800 €
- 12** **Nombre del proyecto:** Mejora de la conservación del jamón ibérico loncheado mediante nuevas tecnologías de procesado y envasado REFERENCIA: RTA2015-00001-00-0  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rosario Ramírez  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INIA  
Proyectos de Investigación Fundamental Orientada  
**Fecha de inicio:** 26/06/2017 **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 81.000 €
- 13** **Nombre del proyecto:** Innovación abierta e inteligente en la EUROACE, Responsable técnico proyecto: Francisco Hinojal Juan Subproyecto: Aplicación de altas presiones hidrostáticas para la mejora de alimentos tradicionales de interés.  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** subproyecto: Rosario Ramírez REFERENCIA: 0049\_INNOACE\_4\_E  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INTERREG V A España Portugal (POCTEP)  
**Fecha de inicio:** 01/01/2017 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 4.555.822,11 €
- 14** **Nombre del proyecto:** Estrategias para la disminución del uso de nitrificantes en productos cárnicos del cerdo ibérico Identificación REFERENCIA: IB16209  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** 1  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta Extremadura. V Plan  
**Fecha de inicio:** 2017 **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 147.086,5 €
- 15** **Nombre del proyecto:** Modernización e Innovación Tecnológica con base TIC en sectores estratégicos y Tradicionales (MITTIC) REFERENCIA: Convocatoria POCTEP. Proyecto de cooperación transfronteriza 0606\_MITTIC\_4\_E  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rosario Ramírez (IP de subproyecto)  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
FEDER. JUNTA EXTREMADURA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2014 **Duración:** 1 año - 5 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 44.000 €



- 16 Nombre del proyecto:** Producción ecológica de carne de vacuno bajo diferentes sistemas de producción: identificación de potenciales biomarcadores asociados a la producción, calidad de carne y adecuación de procesos de conservación REFERENCIA: RTA2012-00051-CO2-02  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ramón Cava López  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INIA  
**Fecha de inicio:** 2013 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 35.400 €
- 17 Nombre del proyecto:** Estudio de la viabilidad de distintos modelos de producción de carne bovina ecológica: Influencia en la calidad de la carne y Análisis económico. REFERENCIA: RTA2009-0012  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Susana García Torres  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INIA  
**Fecha de inicio:** 2010 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 78.072 €
- 18 Nombre del proyecto:** Evaluación de tecnologías emergentes de conservación orientadas al aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria (TECACSA) en productos del cerdo ibérico REFERENCIA: PDT09A016  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** x  
**Fecha de inicio:** 2009 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 110.006 €
- 19 Nombre del proyecto:** Desarrollo de una gama de productos cárnicos saludables y funcionales partir de grasas de ibérico y fibra de tomate: adecuación a las nuevas recomendaciones y orientaciones nutricionales REFERENCIA: PDT07A025  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Ramón Cava López  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 86.515 €
- 20 Nombre del proyecto:** ECONOWELFARE. Buen bienestar animal en un contexto socioeconómico: proyecto para promover un conocimiento profundo del impacto del bienestar animal, la cadena de producción y la sociedad de la actualización del bienestar animal REFERENCIA: ECONWELFARE  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Hans Spooler. Coordinador grupo español: Dr. Miguel A. Aparicio  
**Nº de investigadores/as:** 20  
**Entidad/es financiadora/s:**  
7º Programa Marco UE  
**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 110.000 €



- 21 Nombre del proyecto:** Mejora de la calidad del cerdo ibérico alimentado en extensivo. Aprovechamiento y revalorización de subproductos de tomate REFERENCIA: PDT08A024  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Ramón Cava López  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 118.800 €
- 22 Nombre del proyecto:** Optimización de la digestión artificial para el diagnóstico de Trichinella sp en carnes destinadas al consumo humano REFERENCIA: PDT08A032  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Enrique Pérez Martín  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 99.000 €
- 23 Nombre del proyecto:** Fruta en su jugo: Alimento de conveniencia REFERENCIA: PDT07B002  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Mercedes Lozano Ruiz  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 102.008 €
- 24 Nombre del proyecto:** Utilización de extractos de plantas para el control de los procesos de oxidación en alimentos. REFERENCIA: PDT06A028  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Ramón Cava López  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 79.039 €
- 25 Nombre del proyecto:** Desarrollo de productos cárnicos de Ibérico enriquecidos en fibra y licopeno: elaboración de productos funcionales. REFERENCIA: PDT05A055  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Ramón Cava López  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 2006  
**Cuantía total:** 57.750 €
- 26 Nombre del proyecto:** Evaluación de la calidad y aptitud tecnológica de cerdos Ibéricos procedentes de distintos cruces con líneas genéticas de cerdo Duroc. REFERENCIA: 2PR02B018  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Ramón Cava López  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**



Junta de Extremadura

**Fecha de inicio:** 2003

**Cuantía total:** 16.995 €

- 27** **Nombre del proyecto:** Hacia el establecimiento de predictores de la calidad en la materia prima y en el producto final del cerdo ibérico mediante parámetros físico-químicos e instrumentales.  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Jesús Ventanas Barroso  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CICYT REFERENCIA:  
**Fecha de inicio:** 2002 **Duración:** 2 años
- 28** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevos transformados cárnicos de cerdo Ibérico con antioxidantes y colorantes naturales. REFERENCIA: IPR00A059  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Ramón Cava López  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 2001  
**Cuantía total:** 17.730 €
- 29** **Nombre del proyecto:** Establecimiento de parámetros predictores de la calidad en carne fresca de cerdo Ibérico y Alentejano destinada a la elaboración de productos cárnicos curados y al consumo en fresco. REFERENCIA: IPR99D01  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Ramón Cava López  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 2000 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 24.040 €
- 30** **Nombre del proyecto:** Estudio de la influencia de los factores genéticos (líneas productoras) y de procesado (salazón y temperatura) asociados a la aparición de texturas anómalas en el producto curado  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Jesús Ventanas Barroso  
**Nº de investigadores/as:** 14  
**Entidad/es financiadora/s:**  
FEDER REFERENCIA: 1FD97-1285  
**Fecha de inicio:** 2000 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 245.513 €
- 31** **Nombre del proyecto:** Optimización de la evaluación genética de cerdos Ibéricos con inclusión de parámetros de calidad en la materia prima y en los productos elaborados  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Teresa Antequera Rojas  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Entidad/es financiadora/s:**  
FEDER REFERENCIA: 1FD97-1252-C02-01  
**Fecha de inicio:** 2000 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 172.340 €



- 32** **Nombre del proyecto:** Hacia el establecimiento de compuestos y parámetros objetivos indicadores de la calidad en el jamón Ibérico. ALI96-1242.  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. J. Ventanas  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CICYT REFERENCIA:  
**Fecha de inicio:** 1996 **Duración:** 3 años

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

- 1** **Nombre del proyecto:** VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA CÁRNICA MEDIANTE FERMENTACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS CURADOS Y COCIDOS (NEWPROTEIN)  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Industrias Cárnicas Lorient Piqueras S.A (INCARLOPSA)  
**Fecha de inicio:** 09/06/2023 **Duración:** 2 años - 2 meses  
**Cuantía total:** 46.923 €
- 2** **Nombre del proyecto:** Estrategias para reducir el contenido en sodio de embutidos ibéricos de alta conveniencia (REDNA + IBER)  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Industrias Cárnicas Lorient Piqueras S.A (INCARLOPSA)  
**Fecha de inicio:** 21/09/2021 **Duración:** 2 años - 2 meses  
**Cuantía total:** 48.051,52 €
- 3** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevos aditivos de origen natural para la elaboración de embutidos ibéricos (NATURPRO)  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Industrias Cárnicas Lorient Piqueras S.A (INCARLOPSA)  
**Fecha de inicio:** 15/06/2019 **Duración:** 2 años - 2 meses  
**Cuantía total:** 47.000 €
- 4** **Nombre del proyecto:** Análisis de la proteólisis del jamón. Estudio del efecto de factores de manejo perimortem sobre la proteólisis del jamón de cerdo ibérico (HamPro)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
S.L.



Señorío de Montanera

**Fecha de inicio:** 2017

**Duración:** 1 año

**5 Nombre del proyecto:** Eliminación de nitritos en productos curados (NITRITEFREE)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava

**Entidad/es financiadora/s:**

S.L.

Señorío de Montanera

**Fecha de inicio:** 2017

**Duración:** 2 años

**6 Nombre del proyecto:** Estudio de proceso de secado de embutido sarta.

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

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava

**Entidad/es financiadora/s:**

Embutidos Goikoa S.A.

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Fecha de inicio:** 2017

**Duración:** 1 año

**7 Nombre del proyecto:** Análisis de paletas ibéricas de bellota: problemas asociados y causas (039/16)

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

PROARCI S.L.

**Fecha de inicio:** 15/01/2016

**Duración:** 3 meses

**Cuantía total:** 2.641,54 €

**8 Nombre del proyecto:** Detección de presencia de antibióticos en piezas cárnicas de pequeño rumiante congeladas.

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

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

CELINO JOSÉ LÓPEZ COTRINA

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

**Duración:** 15 días

**Cuantía total:** 569,8 €

**9 Nombre del proyecto:** Consultoría sobre exportación de productos del cerdo ibérico. Perfil microbiológico de productos curados (209/15)

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

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

Marcos Sotoserrano S.L.U.

**Fecha de inicio:** 08/06/2015

**Duración:** 2 días

**Cuantía total:** 405,2 €

**10 Nombre del proyecto:** Informe sobre aparición de agujas rotas en carne de porcino (208/15)

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

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

Hechendorf S.L.



**Fecha de inicio:** 08/06/2015

**Duración:** 2 días

**Cuantía total:** 137,5 €

- 11 Nombre del proyecto:** Estudio de condiciones de instalaciones y productos de cerdo ibérico destinados a la exportación  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Cárnicas Joselito S.A  
**Fecha de inicio:** 2014 **Duración:** 2 años
- 12 Nombre del proyecto:** Estudio de la influencia de la pureza racial del cerdo ibérico en la composición de la grasa intramuscular  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
TEICA  
**Fecha de inicio:** 2014 **Duración:** 2 años
- 13 Nombre del proyecto:** Estudio sobre el Valor Nutricional del Jamón Ibérico Cinco Jotas  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Sánchez Romero Carvajal Jabugo  
**Fecha de inicio:** 2014
- 14 Nombre del proyecto:** Nuevo sistema de trazabilidad del cerdo ibérico  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Jamones Ibéricos de Fregenal de la Sierra  
S.L.  
**Fecha de inicio:** 2014 **Duración:** 1 año
- 15 Nombre del proyecto:** Evaluación de procesos y control analítico de productos de cerdo ibérico para la exportación  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Cárnicas Joselito S.A  
**Fecha de inicio:** 2013 **Duración:** 2 años
- 16 Nombre del proyecto:** Evaluación de productos del cerdo ibérico con destino a su exportación  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Cárnicas Joselito S.A  
**Fecha de inicio:** 2012 **Duración:** 1 año
- 17 Nombre del proyecto:** Análisis de elaborados de cerdo ibérico  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Cárnicas Joselito S.A



**Fecha de inicio:** 2011

**Duración:** 1 año

**18 Nombre del proyecto:** Estrategias para la mejora de la producción avícola de puesta y carne, y sus productos derivados (incentiva)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava

**Entidad/es financiadora/s:**  
REDONDO

**Fecha de inicio:** 2011

**Duración:** 1 año

**19 Nombre del proyecto:** Indicadores para el salado de jamones (JASAL)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava

**Entidad/es financiadora/s:**  
CAYETANO PANTOJO

**Fecha de inicio:** 2011

**Duración:** 2 años

**20 Nombre del proyecto:** Indicadores para el salado de jamones (JASAL)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava

**Entidad/es financiadora/s:**  
Casademont

**Fecha de inicio:** 2011

**Duración:** 2 años

**21 Nombre del proyecto:** Indicadores para el salado de jamones (JASAL)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava

**Entidad/es financiadora/s:**  
IBERFRES GUIJUELO

**Fecha de inicio:** 2011

**Duración:** 2 años

**22 Nombre del proyecto:** Indicadores para el salado de jamones (JASAL)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava

**Entidad/es financiadora/s:**  
SEÑORIO DE MONTANERA

**Fecha de inicio:** 2011

**Duración:** 2 años

**23 Nombre del proyecto:** Mejora de la calidad microbiológica y sensorial del jamón curado sin hueso

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava

**Entidad/es financiadora/s:**  
Jamones Arroyo S.L.

**Fecha de inicio:** 2011

**Duración:** 3 años

**24 Nombre del proyecto:** CALIDAD DE LA CANAL, DE LA CARNE Y DE LOS PRODUCTOS CURADOS DE CERDO IBÉRICO

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava

**Entidad/es financiadora/s:**  
SEÑORIO DE MONTANERA-IBERCOM-MALLO

**Fecha de inicio:** 2010

**Duración:** 1 año



- 25 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE EMBUTIDOS TRADICIONALES DE CERDO IBÉRICO: RACIONALIZACIÓN DE SU PROCESO DE ELABORACIÓN, SECADO Y ALMACENAMIENTO  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
BARON DE LEY  
**Fecha de inicio:** 2010
- 26 Nombre del proyecto:** Desarrollo tecnológico de una secuencia de procesado y envasado destinada a incrementar el tiempo de vida útil de una gama de platos precocinados inspirados en la cocina tradicional y suplementados con ingredientes funcionales  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
DEGUSTACIONES JUANMA  
**Fecha de inicio:** 2010 **Duración:** 2 años
- 27 Nombre del proyecto:** Estrategias para la mejora de la producción avícola de puesta y carne, y sus productos derivados (incentiva)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
NUTRAVE  
**Fecha de inicio:** 2010 **Duración:** 2 años
- 28 Nombre del proyecto:** Análisis de muestras de lomo ibérico procedentes de distintas alimentaciones  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
NANTA S.L.  
**Fecha de inicio:** 2009
- 29 Nombre del proyecto:** Análisis del contenido en cloruro sódico de productos cárnicos curados  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Campojerez S.L.  
**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 1 año
- 30 Nombre del proyecto:** Incorporación de ácidos grasos omega-3 en la dieta de cerdos ibéricos: efecto sobre las características de la carne fresca y productos cárnicos curados  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Soc. Coop. Fregenal Ganaderos de la Sierra  
**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 1 año
- 31 Nombre del proyecto:** Proyecto de I+D para el desarrollo de técnicas de control, medida y eliminación de elementos patógenos en los jamones ibéricos, desarrollo de proceso piloto  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Embutidos Fermín S.L.  
**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 1 año



- 32 Nombre del proyecto:** Proyecto de Investigación y desarrollo de un proceso piloto de irradiación sobre producto acabado y envasado  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Embutidos Fermín S.L.  
**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 2 años
- 33 Nombre del proyecto:** Análisis de muestras de lomo ibérico procedentes de distintas alimentaciones  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
NANTA  
**Fecha de inicio:** 2007
- 34 Nombre del proyecto:** Determinación de la presencia de hidrocarburos policíclicos aromáticos en jamones ibéricos afectados por incendio en secadero. Análisis de muestras (I)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
VIEJO JAMÓN S.A.  
**Fecha de inicio:** 2007
- 35 Nombre del proyecto:** Determinación de la presencia de hidrocarburos policíclicos aromáticos en jamones ibéricos afectados por incendio en secadero. Análisis de muestras (II)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
VIEJO JAMÓN S.A.  
**Fecha de inicio:** 2007
- 36 Nombre del proyecto:** Estudio de la evolución de Listeria innocua en el proceso de curación de embutidos, como tratamiento letal necesario para la exportación a EEUU  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
EMBUTIDOS FERMÍN S.L. (ADE)  
**Fecha de inicio:** 2007
- 37 Nombre del proyecto:** Estudio de un tratamiento higienizante en productos de cerdo ibérico Ensayo I (uno)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
EMBUTIDOS FERMÍN S.L.  
**Fecha de inicio:** 2007
- 38 Nombre del proyecto:** Estudio de un tratamiento higienizante en productos de cerdo ibérico Ensayo II (dos)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
EMBUTIDOS FERMÍN S.L.  
**Fecha de inicio:** 2007



- 39 Nombre del proyecto:** Evaluación de la efectividad de un tratamiento post-letal en productos curados de cerdo ibérico  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
EMBUTIDOS FERMÍN S.L. (CDTI)  
**Fecha de inicio:** 2007
- 40 Nombre del proyecto:** Optimización de la inclusión de fosfatos como aditivos tecnológicos en la elaboración de productos curados de cerdo ibérico envasados en atmósfera protectora  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
JULIÁN MARTÍN S.L. (CDTI)  
**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 1 año
- 41 Nombre del proyecto:** Desarrollo tecnológico de una gama de leches vegetales ecológicas a partir de del tratamiento enzimático de cereales  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ALMOND S.L. (INFO)  
**Fecha de inicio:** 2006 **Duración:** 1 año
- 42 Nombre del proyecto:** Desarrollo tecnológico de una gama de postres vegetales ecológicos a partir de hidrolizados obtenidos mediante tratamiento enzimático de cereales  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ALMOND S.L. (PROFIT)  
**Fecha de inicio:** 2006 **Duración:** 2 años
- 43 Nombre del proyecto:** Inactivation of Salmonella during drying of chorizo ibérico  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MARCOS SOTOSERRANO SLU  
**Fecha de inicio:** 2006
- 44 Nombre del proyecto:** Optimización de las condiciones de conformado y loncheado de productos curados de cerdo ibérico envasados en atmósfera protectora  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MARCOS SOTOSERRANO SLU  
**Fecha de inicio:** 2006
- 45 Nombre del proyecto:** Elaboración de embutidos de cerdo ibérico: aseguramiento de sus características sensoriales y seguridad alimentaria  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MARCOS SOTOSERRANO SLU (CDTI)  
**Fecha de inicio:** 2005



- 46 Nombre del proyecto:** Obtención de fórmulas para la elaboración de embutidos de cerdo ibérico, su proceso de secado y su control analítico  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MARCOS SOTOSERRANO SLU. (CDTI)  
**Fecha de inicio:** 2004 **Duración:** 1 año
- 47 Nombre del proyecto:** Control de la composición en ácidos grasos de tocino de cerdos ibéricos en función de la alimentación  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Jorge Ruiz y Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
PREMIX IBÉRICA  
**Fecha de inicio:** 2000
- 48 Nombre del proyecto:** Evaluación de parámetros físico-químicos en la carne fresca de cerdo ibérico destinada al consumo en fresco  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AECERIBER **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones  
**Fecha de inicio:** 2000
- 49 Nombre del proyecto:** Evaluación tecnológica de la carne de cerdo Duroc y sus cruces con el cerdo ibérico destinada a la elaboración de productos cárnicos curados  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. J. Ventanas  
**Entidad/es financiadora/s:**  
KUBUS  
S.A.  
**Fecha de inicio:** 2000
- 50 Nombre del proyecto:** Estudio del proceso de secado de lomo ibérico: determinación de las variables de proceso y sus índices de ma  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Prof. Dr. Ramón Cava  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MARCOS SOTOSERRANO SLU (CDTI) DURACION DESDE: 2005 HASTA: 2005 REFERENCIA: CONV 078/05 CUANTÍA: 37.178€



## Resultados

### Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** DISPOSITIVO PARA ANÁLISIS DE COMPUESTOS VOLÁTILES  
**Inventores/autores/obtenedores:** Jorge Ruiz; Jesús Ventanas; Ramón Cava  
**Entidad titular de derechos:** Universidad de Extremadura  
**Nº de solicitud:** DE REGISTRO: 2177392 B1 AÑO:2000  
**C. Autón./Reg. de explotación:** España
- 2 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de obtención de un extracto de cascabullo de bellota, extracto obtenido y su uso  
**Inventores/autores/obtenedores:** R. Cava; V.J. Cantero; L. Ladero  
**Entidad titular de derechos:** Universidad de Extremadura  
**Nº de solicitud:** DE REGISTRO: P201530237 AÑO:2015  
**C. Autón./Reg. de explotación:** España
- 3 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de obtención de un extracto de pulpa de bellota, extracto obtenido y su uso  
**Inventores/autores/obtenedores:** R. Cava; V.J. Cantero; L. Ladero  
**Entidad titular de derechos:** Universidad de Extremadura  
**Nº de solicitud:** DE REGISTRO: P201530240 AÑO:2015  
**C. Autón./Reg. de explotación:** España
- 4 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de obtención de un extracto de semillas de mango, extracto así obtenido y usos dados al mismo  
**Inventores/autores/obtenedores:** R Cava; V Cantero; L Ladero  
**Entidad titular de derechos:** Universidad de Extremadura  
**Nº de solicitud:** DE REGISTRO: P201530241 AÑO:2015  
**C. Autón./Reg. de explotación:** España
- 5 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de obtención de un extracto de semillas de níspero, extracto así obtenido y usos dados al mismo  
**Inventores/autores/obtenedores:** R. Cava; V.J. Cantero; L. Ladero  
**Entidad titular de derechos:** Universidad de Extremadura  
**Nº de solicitud:** DE REGISTRO: P201530242 AÑO:2015  
**C. Autón./Reg. de explotación:** España
- 6 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para la obtención de un extracto de hoja de árboles o arbustos de género Quercus, extracto obtenido y su uso  
**Inventores/autores/obtenedores:** R. Cava; V.J. Cantero; L. Ladero  
**Entidad titular de derechos:** Universidad de Extremadura  
**Nº de solicitud:** DE REGISTRO: P201530239 AÑO:2015  
**C. Autón./Reg. de explotación:** España
- 7 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para la obtención de un extracto natural de cáscara de bellota, extracto obtenido y su uso  
**Inventores/autores/obtenedores:** R. Cava; V. J. Cantero; L. Ladero  
**Entidad titular de derechos:** Universidad de Extremadura



Nº de solicitud: DE REGISTRO: P201530238 AÑO:2015  
C. Autón./Reg. de explotación: España

## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

Índice H: 42

Fecha de aplicación: 25/01/2024

Fuente de Índice H: SCOPUS

### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1 Ramón Cava; Luis Ladero; Enrique Riaguas; M.Carmen Vidal-Aragón. Assessing the Impact of Pomegranate Peel Extract Active Packaging and High Hydrostatic Pressure Processing on Color and Oxidative Stability in Sliced Nitrate/Nitrite-Reduced Iberian Dry-Cured Loins. FOODS. 13 - 360, 2024. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85125454268&doi=10.1016%2fj.lwt.2022.113251&partnerID=40&md5=2900758089b14ba483e49effd42a1a0>>.

**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 2 Ladero, L.; Ramón Cava. Pomegranate peel as a source of antioxidants for the control of lipid and protein oxidation during the ripening of Iberian dry uncured sausages. Meats Science. 202 - 109198, 2023. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85125454268&doi=10.1016%2fj.lwt.2022.113251&partnerID=40&md5=2900758089b14ba483e49effd42a1a0>>.

**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 3 Guadalupe Lavado; Ramón Cava. The incorporation of a pomegranate peel extract in the formulation of uncured dry sausages protects lipids and proteins from oxidation during in vitro gastrointestinal digestion. LWT. 184 - 115025, 2023. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85125454268&doi=10.1016%2fj.lwt.2022.113251&partnerID=40&md5=2900758089b14ba483e49effd42a1a0>>.

**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 4 Higuero N.; Ramírez M.R.; Vidal-Aragón M.D.C.; Cava R.. Influence of high-pressure processing and varying concentrations of curing salts on the color, heme pigments and oxidation of lipids and proteins of Iberian dry-cured loins during refrigerated storage. LWT. 160, 2022. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85125454268&doi=10.1016%2fj.lwt.2022.113251&partnerID=40&md5=2900758089b14ba483e49effd42a1a0>>.

**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5 Guadalupe Lavado; Luis Ladero; Ramón Cava. Cork oak (Quercus suber L.) leaf extracts potential use as natural antioxidants in cooked meat. Industrial Crops and Products. 160, pp. 113086. 2021.

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Autor de correspondencia:** Si
- 6 A. Trejo; M.J. Martín; A. Gómez-Quintana; Ramón Cava; J. García-Parra; M.R. Ramírez. Effect of high-pressure treatment and storage temperature on top-quality (Montanera) Iberian dry-cured pork sausages (chorizo). Journal of Food Science. 86, pp. 1963 - 1978. 2021.



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Autor de correspondencia:** No

- 7 Guadalupe Lavado; Nieves Higuero; Manuel León-Camacho; Ramón Cava. Formation of lipid and protein oxidation products during in vitro gastrointestinal digestion of dry-cured loins with different contents of nitrate/nitrite added. *Foods*. 10 - 8, pp. 1748. MDPI, 2021.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Autor de correspondencia:** Si

- 8 R. Cava; N. Higuero; L. Ladero. High-pressure processing and storage temperature on *Listeria monocytogenes*, microbial counts and oxidative changes of two traditional dry-cured meat products. *Meat Science*. 163, Elsevier Ltd, 2021. ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 9 R. Cava; J García-Parra; L Ladero. Effect of high hydrostatic pressure processing and storage temperature on food safety, microbial counts, colour and oxidative changes of a traditional dry-cured sausage. *LWT - Food Science and Technology*. Elsevier, 16/04/2020.

**DOI:** /10.1016/j.lwt.2020.109462

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Autor de correspondencia:** Si

- 10 Irene Morene; Luis Ladero; Ramón Cava. Effect of the Iberian pig rearing system on blood plasma antioxidant status and oxidative stress biomarkers. *Livestock Science*. Elsevier, 2020.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Autor de correspondencia:** Si

- 11 Irene Moreno; Petra Lipova; Luis Ladero; José Luis Fernández-García; Ramón Cava. Glycogen and lactate contents, pH and meat quality and gene expression in muscle *Longissimus dorsi* from iberian pigs under different rearing conditions. *Livestock Science*. 240 - 104167, Elsevier, 2020.

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.livsci.2020.104167>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Autor de correspondencia:** Si

- 12 N. Higuero; I. Moreno; G. Lavado; M.C. Vidal-Aragón; R. Cava. Reduction of nitrate and nitrite in Iberian dry cured loins and its effects during drying process. *Meat Science*. 163, Elsevier Ltd, 2020. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85078115513&doi=10.1016%2fj.meatsci.2020.108062&partnerID=40&md5=569fa1e446118b4904e7456b832dd2>> ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 13 J. García-Parra; F. González-Cebrino; J. Delgado-Adámez; R. Cava; O. Martín-Belloso; P. Elez-Martínez; R. Ramírez. Application of innovative technologies, moderate-intensity pulsed electric fields and high-pressure thermal treatment, to preserve and/or improve the bioactive compounds content of pumpkin. *IFSET*. 45, pp. 53 - 61. Elsevier Ltd, 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85031816682&doi=10.1016%2fj.ifset.2017.09.022&partnerID=40&md5=5b61a5e8cbdec1318aeeba8f139173fc>>. ISSN 14668564

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 14 J. García-Parra; F. González-Cebrino; J. Delgado-Adámez; R. Cava; O. Martín-Belloso; P. Elez-Martínez; R. Ramírez. Effect of high-hydrostatic pressure and moderate-intensity pulsed electric field on plum. *Food Science and Technology International*. 24 - 2, pp. 145 - 160. SAGE Publications Inc., 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2->



s2.0-85041521222&doi=10.1177%2f1082013217735965&partnerID=40&md5=3ceebf499323f4ea543aaec62599037>  
ISSN 10820132

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 15** J. García-Parra; F. González-Cebrino; J. Delgado; R. Cava; R. Ramírez. High pressure assisted thermal processing of pumpkin purée: Effect on microbial counts, color, bioactive compounds and polyphenoloxidase enzyme. *Food and Bioproducts Processing*. 98, pp. 124 - 132. Institution of Chemical Engineers, 2016. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84955455901&doi=10.1016%2fj.fbp.2016.01.006&partnerID=40&md5=91012e6c1639caac39fcd987563389d8>>. ISSN 09603085

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 16** J. García-Parra; F. González-Cebrino; R. Cava; R. Ramírez. Effect of a different high pressure thermal processing compared to a traditional thermal treatment on a red flesh and peel plum purée. *IFSET*. 26, pp. 26 - 33. Elsevier Ltd, 2014. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84915776047&doi=10.1016%2fj.ifset.2014.08.002&partnerID=40&md5=1c984ef9c10abc40746ff51e9090675d>>. ISSN 14668564

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 17** F.J. Delgado; R. Cava; J. Delgado; R. Ramírez. Tocopherols, fatty acids and cytokines content of holder pasteurised and high-pressure processed human milk. *Dairy Science and Technology*. 94 - 2, pp. 145 - 156. 2014. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84894211476&doi=10.1007%2fs13594-013-0149-y&partnerID=40&md5=28da86d349b08fdcb1360004803cd6a4>>. ISSN 19585586

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 18** F.J. Delgado; R. Contador; A. Álvarez-Barrientos; R. Cava; J. Delgado-Adámez; R. Ramírez. Effect of high pressure thermal processing on some essential nutrients and immunological components present in breast milk. *IFSET*. 19, pp. 50 - 56. 2013. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84880049188&doi=10.1016%2fj.ifset.2013.05.006&partnerID=40&md5=4a3c2760aa6ac8f8374264536432571d>>. ISSN 14668564

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 19** R. Contador; J. Delgado-Adámez; F.J. Delgado; R. Cava; R. Ramírez. Effect of thermal pasteurisation or high pressure processing on immunoglobulin and leukocyte contents of human milk. *International Dairy Journal*. 32 - 1, pp. 1 - 5. 2013. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84877336465&doi=10.1016%2fj.idairyj.2013.03.006&partnerID=40&md5=87fa8d087ca666f9f5cbf315ded1da45>>. ISSN 09586946

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 20** F.J. Delgado; J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. High-pressure processing of a raw milk cheese improved its food safety maintaining the sensory quality. *Food Science and Technology International*. 19 - 6, pp. 493 - 501. 2013. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84887601751&doi=10.1177%2f1082013212455349&partnerID=40&md5=fec9f4166f17c71510dce8ebca5ed5c7>>. ISSN 10820132

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 21** R. Cava; L. Ladero; V. Cantero; M. Rosario Ramírez. Assessment of Different Dietary Fibers (Tomato Fiber, Beet Root Fiber, and Inulin) for the Manufacture of Chopped Cooked Chicken Products. *Journal of Food Science*. 77 - 4, pp. C346 - C352. 2012. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84859971589&doi=10.1111%2fj.1750-3841.2011.02597.x&partnerID=40&md5=b8e1f7a5f33197e638a478e16929>>. ISSN 00221147

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista



- 22** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. Changes in microbiology, proteolysis, texture and sensory characteristics of raw goat milk cheeses treated by high-pressure at different stages of maturation. *LWT - Food Science and Technology*. 48 - 2, pp. 268 - 275. 2012. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84861182190&doi=10.1016%2fj.lwt.2012.03.025&partnerID=40&md5=cfb1f7ee9e33f0d0c7317cf130388db>>. ISSN 00236438  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 23** D. Tejerina; S. García-Torres; M. Cabeza De Vaca; F.M. Vázquez; R. Cava. Effect of production system on physical-chemical, antioxidant and fatty acids composition of Longissimus dorsi and Serratus ventralis muscles from Iberian pig. *Food Chemistry*. 133 - 2, pp. 293 - 299. 2012. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84858284548&doi=10.1016%2fj.foodchem.2012.01.025&partnerID=40&md5=0a64adb58050bd534ec977852492>>. ISSN 03088146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. High-pressure treatment applied throughout ripening of a goat cheese caused minimal changes on free fatty acids content and oxidation in mature cheese. *Dairy Science and Technology*. 92 - 3, pp. 237 - 248. 2012. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84862747152&doi=10.1007%2fs13594-012-0062-9&partnerID=40&md5=fe5a0135d96616e7949d411c646657b6>>. ISSN 19585586  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 25** D. Tejerina; S. García-Torres; M.C. de Vaca; F.M. Vázquez; R. Cava. Study of variability in antioxidant composition and fatty acids profile of Longissimus dorsi and Serratus ventralis muscles from Iberian pigs reared in two different Montanera seasons. *Meat Science*. 90 - 2, pp. 414 - 419. 2012. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-80555149426&doi=10.1016%2fj.meatsci.2011.08.010&partnerID=40&md5=ac9fb699cf53985291f911d6a5652c4f>>. ISSN 03091740  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** D. Tejerina; S. García-Torres; R. Cava. Water-holding capacity and instrumental texture properties of m. Longissimus dorsi and m. Serratus ventralis from Iberian pigs as affected by the production system. *Livestock Science*. 148 - 1-2, pp. 46 - 51. 2012. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84863784408&doi=10.1016%2fj.livsci.2012.05.005&partnerID=40&md5=f340ba66a545d521f45b3c6aff888ec7>>. ISSN 18711413  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** D. Tejerina; S. García-Torres; M. Cabeza de Vaca; F.M. Vázquez; R. Cava. Acorns (*Quercus rotundifolia* Lam.) and grass as natural sources of antioxidants and fatty acids in the " montanera" feeding of Iberian pig: Intra- and inter-annual variations. *Food Chemistry*. 124 - 3, pp. 997 - 1004. 2011. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77956611754&doi=10.1016%2fj.foodchem.2010.07.058&partnerID=40&md5=30ca6e41595854b4f3a3f1784c2ca2>>. ISSN 03088146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 28** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. Changes in the volatile profile of a raw goat milk cheese treated by hydrostatic high pressure at different stages of maturation. *International Dairy Journal*. 21 - 3, pp. 135 - 141. 2011. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-78651465354&doi=10.1016%2fj.idairyj.2010.10.006&partnerID=40&md5=2bc18899bba1815e69c16df85ce58a49>>. ISSN 09586946  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 29** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. Effect of high-pressure treatment on the volatile profile of a mature raw goat milk cheese with paprika on rind. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 12 - 2, pp. 98 - 103. 2011. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79954580569&doi=10.1016%2fj.ifset.2011.01.001&partnerID=40&md5=d2cce68fb93a638baba8a654bf1179d5>>. ISSN 14668564  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 30** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. Formation of the aroma of a raw goat milk cheese during maturation analysed by SPME-GC-MS. *Food Chemistry*. 129 - 3, pp. 1156 - 1163. 2011. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79960181408&doi=10.1016%2fj.foodchem.2011.05.096&partnerID=40&md5=85088be4f192a2ee93c922119d3c0>>. ISSN 03088146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 31** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. Free Fatty Acids and Oxidative Changes of a Raw Goat Milk Cheese through Maturation. *Journal of Food Science*. 76 - 4, pp. C669 - C673. 2011. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79955594677&doi=10.1111%2fj.1750-3841.2011.02140.x&partnerID=40&md5=b44c9758cc608ae54795fef6cd66>>. ISSN 00221147  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 32** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. Proteolysis, texture and colour of a raw goat milk cheese throughout the maturation. *European Food Research and Technology*. 233 - 3, pp. 483 - 488. 2011. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84860395786&doi=10.1007%2fs00217-011-1536-3&partnerID=40&md5=e2ad5af11e4a2de12097cfb6dc91cbe4>>. ISSN 14382377  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 33** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; J. García-Parra; R. Ramírez. Characterisation by SPME-GC-MS of the volatile profile of a Spanish soft cheese P.D.O. Torta del Casar during ripening. *Food Chemistry*. 118 - 1, pp. 182 - 189. 2010. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-68349152823&doi=10.1016%2fj.foodchem.2009.04.081&partnerID=40&md5=8fef0a4858293f06ebe49022bce23c>>. ISSN 03088146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 34** D. Tejerina; S. García-Torres; M.C. de Vaca; R. Cava; F.M. Vázquez. Interannual variability and evolution during the montanera period of Holm oak (*Quercus rotundifolia* Lam.) acorns [Variabilidad interanual y evolución durante el periodo de montanera de bellotas de *Quercus rotundifolia* Lam.]. *Spanish Journal of Agricultural Research*. 8 - 3, pp. 634 - 641. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, 2010. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77956598960&doi=10.5424%2fsjar%2f2010083-1259&partnerID=40&md5=89f06cccf6186d301e8774daf3e5d560>>. ISSN 1695971X  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 35** R. Cava; R. Tárrega; R. Ramírez; J.A. Carrasco. Decolouration and lipid oxidation changes of vacuum-packed Iberian dry-cured loin treated with E-beam irradiation (5 kGy and 10 kGy) during refrigerated storage. *IFSET*. 10 - 4, pp. 495 - 499. Elsevier BV, 2009. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-69249211241&doi=10.1016%2fj.ifset.2009.04.006&partnerID=40&md5=ab67463344bf77bac1f9775a84c534bf>>. ISSN 14668564  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 36** R. Cava; L. Ladero; S. González; A. Carrasco; M.R. Ramírez. Effect of pressure and holding time on colour, protein and lipid oxidation of sliced dry-cured Iberian ham and loin during refrigerated storage. *IFSET*. 10 - 1, pp. 76 - 81. 2009. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-57749115867&doi=10.1016%2fj.ifset.2008.09.005&partnerID=40&md5=4e999777d271fb80c80bb20fbca3dd39>>. ISSN 14668564



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**37**

F.J. Delgado; J. González-Crespo; L. Ladero; R. Cava; R. Ramírez. Free fatty acids and oxidative changes of a Spanish soft cheese (PDO 'Torta del Casar') during ripening. *International Journal of Food Science and Technology*. 44 - 9, pp. 1721 - 1728. Blackwell Publishing Ltd, 2009. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-68949103867&doi=10.1111%2fj.1365-2621.2009.01987.x&partnerID=40&md5=310b0235e21595633d3c6a550c1>> ISSN 09505423

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**38**

M.R. Ramrez; R. Cava. Changes in fatty acid composition of two muscles from three different Iberian × Duroc genotypes after refrigerated storage. *Food Science and Technology International*. 14 - 2, pp. 127 - 137. 2008. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-45849092222&doi=10.1177%2f1082013208091989&partnerID=40&md5=8743b7ecc21bbe75e3e5a48976106f06>> ISSN 10820132

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**39**

M.R. Ramírez; R. Cava. Effect of Iberian × Duroc genotype on composition and sensory properties of dry-cured ham. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 88 - 4, pp. 667 - 675. John Wiley and Sons Ltd, 2008. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-39849087007&doi=10.1002%2fjfsfa.3133&partnerID=40&md5=71c4b8e05e0e5c5306cc8c016f47c8d1>>. ISSN 00225142

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**40**

R. Ramírez; R. Cava. Carcass composition and meat quality of three different Iberian × Duroc genotype pigs. *Meat Science*. 75 - 3, pp. 388 - 396. Elsevier Ltd, 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33845717490&doi=10.1016%2fj.meatsci.2006.08.003&partnerID=40&md5=d09b58b85b85a40e9fd766cb693c287>> ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**41**

M.R. Ramírez; R. Cava. Effect of Iberian × Duroc genotype on dry-cured loin quality. *Meat Science*. 76 - 2, pp. 333 - 341. Elsevier Ltd, 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33847100139&doi=10.1016%2fj.meatsci.2006.11.017&partnerID=40&md5=04a5c1ea2a765870cb213afb84e057c>> ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**42**

M.R. Ramírez; R. Cava. Effect of physico-chemical characteristics of raw muscles from three Iberian × Duroc genotypes on dry-cured meat products quality. *Food Science and Technology International*. 13 - 6, pp. 485 - 495. SAGE Publications Inc., 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-41149156968&doi=10.1177%2f1082013207088371&partnerID=40&md5=2f487d26c925146d546a0d73faf12ce3>> ISSN 10820132

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**43**

A.I. Andres; R. Cava; S. Ventanas; E. Muriel; J. Ruiz. Effect of salt content and processing conditions on volatile compounds formation throughout the ripening of Iberian ham. *European Food Research and Technology*. 225 - 5-6, pp. 677 - 684. 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-34547597955&doi=10.1007%2fs00217-006-0465-z&partnerID=40&md5=12f6ed93152a60650b650a7b0df02d69>>. ISSN 14382377

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**44**

D. Morcuende; M. Estévez; R. Ramírez; R. Cava. Effect of the Iberian × Duroc reciprocal cross on productive parameters, meat quality and lipogenic enzyme activities. *Meat Science*. 76 - 1, pp. 86 - 94. 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2->



s2.0-33847116085&doi=10.1016%2fj.meatsci.2006.10.016&partnerID=40&md5=ec10dbf7b2f54fcd95f9c59008e1d5ae  
ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 45** M.R. Ramírez; D. Morcuende; R. Cava. Fatty acid composition and adipogenic enzyme activity of muscle and adipose tissue, as affected by Iberian × Duroc pig genotype. *Food Chemistry*. 104 - 2, pp. 500 - 509. 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-34247541580&doi=10.1016%2fj.foodchem.2006.11.059&partnerID=40&md5=c2b15187e58a32cdf3971fba9f9509>>  
ISSN 03088146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 46** M. Estévez; S. Ventanas; R. Cava. Oxidation of lipids and proteins in frankfurters with different fatty acid compositions and tocopherol and phenolic contents. *Food Chemistry*. 100 - 1, pp. 55 - 63. 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33745202058&doi=10.1016%2fj.foodchem.2005.09.009&partnerID=40&md5=6299ba39c8a78df7799f23d26414f>>  
ISSN 03088146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 47** M. Estévez; R. Ramírez; S. Ventanas; R. Cava. Sage and rosemary essential oils versus BHT for the inhibition of lipid oxidative reactions in liver pâté. *LWT - Food Science and Technology*. 40 - 1, pp. 58 - 65. 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33746371749&doi=10.1016%2fj.lwt.2005.07.010&partnerID=40&md5=e291243aa7fd1ef8cbb55f2ee4365d95>>. ISSN 00236438

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 48** R. Ramírez; R. Cava. The crossbreeding of different Duroc lines with the Iberian pig affects colour and oxidative stability of meat during storage. *Meat Science*. 77 - 3, pp. 339 - 347. Elsevier Ltd, 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-34547406262&doi=10.1016%2fj.meatsci.2007.04.002&partnerID=40&md5=d7f9ee31bde23fa42383352ae695d57>>  
ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 49** R. Ramírez; R. Cava. Volatile profiles of dry-cured meat products from three different Iberian × Duroc genotypes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 55 - 5, pp. 1923 - 1931. American Chemical Society, 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33947576662&doi=10.1021%2fj062810l&partnerID=40&md5=865439f5c91d62b051f9a08d457ac1d1>>. ISSN 00218561

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 50** M. Estévez; S. Ventanas; R. Cava. Effect of natural and synthetic antioxidants on protein oxidation and colour and texture changes in refrigerated stored porcine liver pâté. *Meat Science*. 74 - 2, pp. 396 - 403. 2006. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33746363821&doi=10.1016%2fj.meatsci.2006.04.010&partnerID=40&md5=6b727933333b74650f7ec8475ed70f1>>  
ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 51** M. Estévez; R. Cava. Effectiveness of rosemary essential oil as an inhibitor of lipid and protein oxidation: Contradictory effects in different types of frankfurters. *Meat Science*. 72 - 2, pp. 348 - 355. 2006. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-27644543186&doi=10.1016%2fj.meatsci.2005.08.005&partnerID=40&md5=0d3786b7092a599c4962d95f3ad2cff>>  
ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

52

M. Estévez; D. Morcuende; R. Cava. Extensively reared Iberian pigs versus intensively reared white pigs for the manufacture of frankfurters. *Meat Science*. 72 - 2, pp. 356 - 364. 2006. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-27644575603&doi=10.1016%2fj.meatsci.2005.08.003&partnerID=40&md5=c7239e617de9b88803e3ce23030d8a>> ISSN 03091740

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

53

M.R. Ramírez; R. Cava. Changes in colour, lipid oxidation and fatty acid composition of pork loin chops as affected by the type of culinary frying fat. *LWT - Food Science and Technology*. 38 - 7, pp. 726 - 734. Academic Press, 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-20444371606&doi=10.1016%2fj.lwt.2004.09.005&partnerID=40&md5=f40b0cbd2ef290ce7063aa694f5c372c>>. ISSN 00236438

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

54

M. Estévez; J. Ventanas; R. Cava; E. Puolanne. Characterisation of a traditional Finnish liver sausage and different types of Spanish liver pâtés: A comparative study. *Meat Science*. 71 - 4, pp. 657 - 669. 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-24944544304&doi=10.1016%2fj.meatsci.2005.05.018&partnerID=40&md5=c2a512478bd6a4f4febac3459d763e0>> ISSN 03091740

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

55

A. Carrasco; R. Tárrega; M.R. Ramírez; F.J. Mingoarranz; R. Cava. Colour and lipid oxidation changes in dry-cured loins from free-range reared and intensively reared pigs as affected by ionizing radiation dose level. *Meat Science*. 69 - 4, pp. 609 - 615. Elsevier Ltd, 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-12344256241&doi=10.1016%2fj.meatsci.2004.10.010&partnerID=40&md5=3474c9193c815926747788f245d65f0>> ISSN 03091740

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

56

R. Cava; R. Tárrega; M.R. Ramírez; F.J. Mingoarranz; A. Carrasco. Effect of irradiation on colour and lipid oxidation of dry-cured hams from free-range reared and intensively reared pigs. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 6 - 2, pp. 135 - 141. Elsevier BV, 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-19144365986&doi=10.1016%2fj.ifset.2004.11.008&partnerID=40&md5=0059f4b86f99a80f644ff4cde229e67a>>. ISSN 14668564

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

57

Ma.R. Ramírez; D. Morcuende; M. Estévez; R. Cava López. Fatty acid profiles of intramuscular fat from pork loin chops fried in different culinary fats following refrigerated storage. *Food Chemistry*. 92 - 1, pp. 159 - 167. Elsevier Ltd, 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-13944269469&doi=10.1016%2fj.foodchem.2004.07.011&partnerID=40&md5=1fc3554258ab210b4175ed58ea576>> ISSN 03088146

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

58

M. Estévez; S. Ventanas; R. Ramírez; R. Cava. Influence of the addition of rosemary essential oil on the volatiles pattern of porcine frankfurters. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53 - 21, pp. 8317 - 8324. 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-27644594354&doi=10.1021%2fj051025q&partnerID=40&md5=51942a2d6a51b2ea2c1cfa2324e11d8c>>. ISSN 00218561

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

59

A.I. Andres; R. Cava; D. Martin; J. Ventanas; J. Ruiz. Lipolysis in dry-cured ham: Influence of salt content and processing conditions. *Food Chemistry*. 90 - 4, pp. 523 - 533. 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2->



s2.0-7044270919&doi=10.1016%2fj.foodchem.2004.05.013&partnerID=40&md5=e22a6197ae6d47e07a5e5ccb0d96d  
ISSN 03088146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 60** A.I. Andres; S. Ventanas; J. Ventanas; R. Cava; J. Ruiz. Physicochemical changes throughout the ripening of dry cured hams with different salt content and processing conditions. *European Food Research and Technology*. 221 - 1-2, pp. 30 - 35. 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-22644433469&doi=10.1007%2fs00217-004-1115-y&partnerID=40&md5=978bfbb8721a1e1240a03f392b7a5e31>>. ISSN 14382377

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 61** M. Estévez; S. Ventanas; R. Cava. Physicochemical properties and oxidative stability of liver pâté as affected by fat content. *Food Chemistry*. 92 - 3, pp. 449 - 457. Elsevier Ltd, 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-15944423630&doi=10.1016%2fj.foodchem.2004.08.014&partnerID=40&md5=4ac6683fb5a77428d7c4a90db8222>>. ISSN 03088146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 62** M. Estévez; S. Ventanas; R. Cava. Protein oxidation in frankfurters with increasing levels of added rosemary essential oil: Effect on color and texture deterioration. *Journal of Food Science*. 70 - 7, pp. C427 - C432. 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-25844517160&partnerID=40&md5=40195a5c2f96def97b1b1179e4da79b4>>. ISSN 00221147

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 63** M. Estévez; S. Ventanas; R. Ramírez; R. Cava. Analysis of volatiles in porcine liver pâtés with added sage and rosemary essential oils by using SPME-GC-MS. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 - 16, pp. 5168 - 5174. American Chemical Society, 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-3843139626&doi=10.1021%2fj0496705&partnerID=40&md5=cf02a83f0cceb820d608b3009b82c841>>. ISSN 00218561

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 64** R. Cava; J.M. Ferrer; M. Estévez; D. Morcuende; F. Toldrá. Composition and proteolytic and lipolytic enzyme activities in muscle *Longissimus dorsi* from Iberian pigs and industrial genotype pigs. *Food Chemistry*. 88 - 1, pp. 25 - 33. 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-3042602338&doi=10.1016%2fj.foodchem.2003.07.037&partnerID=40&md5=527c7b0f6ca62ed03106e5947f48aa>>. ISSN 03088146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 65** M.R. Ramírez; M. Estévez; D. Morcuende; R. Cava. Effect of the type of frying culinary fat on volatile compounds isolated in fried pork loin chops by using SPME-GC-MS. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 - 25, pp. 7637 - 7643. American Chemical Society, 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-10644223430&doi=10.1021%2fj049207s&partnerID=40&md5=51ed1200bd2afa0c079675af248ec92c>>. ISSN 00218561

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 66** M.R. Ramírez; D. Morcuende; M. Estévez; R. Cava. Effects of the type of frying with culinary fat and refrigerated storage on lipid oxidation and colour of fried pork loin chops. *Food Chemistry*. 88 - 1, pp. 85 - 94. 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-3042688718&doi=10.1016%2fj.foodchem.2004.01.024&partnerID=40&md5=3a73b4f57b2a97235863b0bfba5886>>. ISSN 03088146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista



67

M. Estévez; D. Morcuende; R. Ramírez; J. Ventanas; R. Cava. Extensively reared Iberian pigs versus intensively reared white pigs for the manufacture of liver pâté. *Meat Science*. 67 - 3, pp. 453 - 461. 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-17544404716&doi=10.1016%2fj.meatsci.2003.11.019&partnerID=40&md5=66a6402eaa6a6ec648b07bae0e59d8>> ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

68

M. Estévez; R. Cava. Lipid and protein oxidation, release of iron from heme molecule and colour deterioration during refrigerated storage of liver pâté. *Meat Science*. 68 - 4, pp. 551 - 558. 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-4043174709&doi=10.1016%2fj.meatsci.2004.05.007&partnerID=40&md5=09af3f0edfd40492c47e97c4270dafc8>> ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

69

A.I. Andrés; R. Cava; J. Ventanas; E. Muriel; J. Ruiz. Lipid oxidative changes throughout the ripening of dry-cured Iberian hams with different salt contents and processing conditions. *Food Chemistry*. 84 - 3, pp. 375 - 381. Elsevier Ltd, 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0242522291&doi=10.1016%2fS0308-8146%2803%2900243-7&partnerID=40&md5=406580049d2f1ba6d78a624>> ISSN 03088146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

70

M. Estévez; J. Ventanas; R. Cava. Lipolytic and oxidative changes during refrigeration of cooked loin chops from three lines of free-range-reared Iberian pigs slaughtered at 90 kg live weight and industrial genotype pigs. *Food Chemistry*. 87 - 3, pp. 367 - 376. 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-2442573963&doi=10.1016%2fj.foodchem.2003.12.007&partnerID=40&md5=be502aa517e9a5ae29fd065167674c>> ISSN 03088146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

71

M. Estévez García; R. Cava. Plasmalogens in pork: Aldehyde composition and changes in aldehyde profile during refrigerated storage of raw and cooked meat. *Food Chemistry*. 85 - 1, pp. 1 - 6. Elsevier Ltd, 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0242539717&doi=10.1016%2fS0308-8146%2803%2900289-9&partnerID=40&md5=9c0ed784ea5f7f7fdb1a8494>> ISSN 03088146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

72

A.I. Andrés; R. Cava; J. Ventanas; V. Thovar; J. Ruiz. Sensory characteristics of Iberian ham: Influence of salt content and processing conditions. *Meat Science*. 68 - 1, pp. 45 - 51. Elsevier Ltd, 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-2042509667&doi=10.1016%2fj.meatsci.2003.08.019&partnerID=40&md5=f58a91286c3cd4713f19bb3be91f516f>> ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

73

M. Estévez; D. Morcuende; S. Ventanas; R. Cava. Analysis of volatiles in meat from Iberian pigs and lean pigs after refrigeration and cooking by using SPME-GC-MS. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51 - 11, pp. 3429 - 3435. American Chemical Society, 2003. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0037947609&doi=10.1021%2fj026218h&partnerID=40&md5=6414ef945dbc8c69f2952fce77ac9a3d>>. ISSN 00218561

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

74

R. Cava; M. Estévez; D. Morcuende; T. Antequera. Evolution of fatty acids from intramuscular lipid fractions during ripening of Iberian hams as affected by  $\alpha$ -tocopheryl acetate supplementation in diet. *Food Chemistry*. 81 - 2, pp. 199 - 207. 2003. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2->



s2.0-0037402865&doi=10.1016%2fS0308-8146%2802%2900413-2&partnerID=40&md5=ab676cef9c0ef6502a4d1231  
ISSN 03088146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 75** M. Estévez; D. Morcuende; R. Cava. Oxidative and colour changes in meat from three lines of free-range reared Iberian pigs slaughtered at 90 kg live weight and from industrial pig during refrigerated storage. *Meat Science*. 65 - 3, pp. 1139 - 1146. Elsevier Ltd, 2003. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0038381773&doi=10.1016%2fS0309-1740%2802%2900343-1&partnerID=40&md5=382908a2085ed1f9bc01ceb7>>  
ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 76** D. Morcuende; M. Estévez; J. Ruiz; R. Cava. Oxidative and lipolytic deterioration of different muscles from free-range reared Iberian pigs under refrigerated storage. *Meat Science*. 65 - 3, pp. 1157 - 1164. Elsevier Ltd, 2003. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0038381768&doi=10.1016%2fS0309-1740%2802%2900344-3&partnerID=40&md5=fda77d09f1189569e3cb628a>>  
ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 77** M. Estévez; D. Morcuende; R. Cava López. Physico-chemical characteristics of M. Longissimus dorsi from three lines of free-range reared Iberian pigs slaughtered at 90 kg live-weight and commercial pigs: A comparative study. *Meat Science*. 64 - 4, pp. 499 - 506. 2003. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0037208102&doi=10.1016%2fS0309-1740%2802%2900228-0&partnerID=40&md5=644176dcdd42280eaecdb1e>>  
ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 78** R. Cava; M. Estévez; J. Ruiz; D. Morcuende. Physicochemical characteristics of three muscles from free-range reared Iberian pigs slaughtered at 90 kg live weight. *Meat Science*. 63 - 4, pp. 533 - 541. Elsevier Ltd, 2003. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0037208071&doi=10.1016%2fS0309-1740%2802%2900180-8&partnerID=40&md5=842ffd3104e0e23b4765e269>>  
ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 79** A.I. Andrés; R. Cava; J. Ruiz. Monitoring volatile compounds during dry-cured ham ripening by solid-phase microextraction coupled to a new direct-extraction device. *Journal of Chromatography A*. 963 - 1-2, pp. 83 - 88. 2002. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0037134982&doi=10.1016%2fS0021-9673%2802%2900139-5&partnerID=40&md5=639bfd21706a5a37ba5daa6>>  
ISSN 00219673

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 80** J. Ruiz; J. Ventanas; R. Cava. New device for direct extraction of volatiles in solid samples using SPME. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49 - 11, pp. 5115 - 5121. American Chemical Society, 2001. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0035191165&doi=10.1021%2fj0101298&partnerID=40&md5=41ea1d52c62b3269dc8fa6aaa92c2a15>>. ISSN 00218561

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 81** A.I. Andrés; R. Cava; A.I. Mayoral; J.F. Tejeda; D. Morcuende; J. Ruiz. Oxidative stability and fatty acid composition of pig muscles as affected by rearing system, crossbreeding and metabolic type of muscle fibre. *Meat Science*. 59 - 1, pp. 39 - 47. Elsevier Ltd, 2001. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0035594342&doi=10.1016%2fS0309-1740%2801%2900050-X&partnerID=40&md5=ca99a241df1bc658827fe37e1b87b428>>. ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista



82

R. Cava; J. Ventanas; J. Florencio Tejeda; J. Ruiz; T. Antequera. Effect of free-range rearing and  $\alpha$ -tocopherol and copper supplementation on fatty acid profiles and susceptibility to lipid oxidation of fresh meat from Iberian pigs. Food Chemistry. 68 - 1, pp. 51 - 59. 2000. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0033992563&doi=10.1016%2fS0308-8146%2899%2900155-7&partnerID=40&md5=283a361bcf9c6a2266cf6785>> ISSN 03088146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

83

A.I. Andrés; J. Ruiz; A.I. Mayoral; J.F. Tejeda; R. Cava. Influence of rearing conditions and crossbreeding on muscle color in Iberian pigs Influencia de las condiciones de crianza y del cruce en el color de los músculos de cerdos Ibéricos. Food Science and Technology International. 6 - 4, pp. 315 - 321. 2000. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0034335449&doi=10.1177%2f108201320000600406&partnerID=40&md5=ea802d536a9d988085756bc179451c9>> ISSN 10820132

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

84

R. Cava; J. Ventanas; J. Ruiz; T. Antequera; A.I. Andres. Sensory characteristics of Iberian ham: Influence of rearing system and muscle location/Características sensoriales del jamón Ibérico: Influencia del sistema de engorde y del músculo. Food Science and Technology International. 6 - 3, pp. 235 - 242. 2000. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0000863567&doi=10.1177%2f108201320000600306&partnerID=40&md5=4b6455d44b71e83075c6e1697fd1178>> ISSN 10820132

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

85

J. Ruiz-Carrascal; J. Ventanas; R. Cava; A.I. Andrés; C. García. Texture and appearance of dry cured ham as affected by fat content and fatty acid composition. Food Research International. 33 - 2, pp. 91 - 95. 2000. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0034097568&doi=10.1016%2fS0963-9969%2899%2900153-2&partnerID=40&md5=64681375662ec6b96609d37>> ISSN 09639969

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

86

B. Isabel; M. Timón; R. Cava; C. García; J. Ruiz; J.M. Carmona; M. Soares; C.J. López Bote. Dietary  $\alpha$ -tocopheryl acetate supplementation modifies volatile aldehyde and sensory properties of dry-cured hams. Irish Journal of Agricultural and Food Research. 38 - 1, pp. 137 - 142. 1999. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0033450808&partnerID=40&md5=3eb3238ef5be4fe1869d9bcdcfb04700>>. ISSN 07916833

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

87

J. Ruiz; C. García; M.D. Carmen Díaz; R. Cava; J. Florencio Tejeda; J. Ventanas. Dry cured iberian ham non-volatile components as affected by the length of the curing process. Food Research International. 32 - 9, pp. 643 - 651. 1999. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0033379745&doi=10.1016%2fS0963-9969%2899%2900142-8&partnerID=40&md5=8159361d7ea9b622328f2f36>> ISSN 09639969

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

88

R. Cava; J. Ruiz; J. Ventanas; T. Antequera. Effect of  $\alpha$ -tocopheryl acetate supplementation and the extensive feeding of pigs on the volatile aldehydes during the maturation of Iberian ham [Efecto del suplemento con acetato de  $\alpha$ -tocoferol y de la alimentación en extensivo del cerdo en los aldehídos volátiles durante la maduración del jamón Ibérico]. Food Science and Technology International. 5 - 3, pp. 235 - 241. 1999. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0001100480&doi=10.1177%2f108201329900500306&partnerID=40&md5=b73cdd80b93c5b9d1d061e3b75e01a6>> ISSN 10820132

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista



89

R. Cava; J. Ruiz; J. Ventanas; T. Antequera. Oxidative and lipolytic changes during ripening of Iberian hams as affected by feeding regime: Extensive feeding and alpha-tocopheryl acetate supplementation. *Meat Science*. 52 - 2, pp. 165 - 172. Elsevier Ltd, 1999. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0033482414&doi=10.1016%2fS0309-1740%2898%2900164-8&partnerID=40&md5=70c0907c09c0eb3c95d8fbff>> ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

90

J.F. Tejada; T. Antequera; J. Ruiz; R. Cava; J. Ventanas; C. García. Unsaponifiable fraction and n-alkane profile of subcutaneous fat from Iberian ham [Fracción insaponificable y perfil de los n-alcanos de la grasa subcutánea del jamón Ibérico]. *Food Science and Technology International*. 5 - 3, pp. 229 - 233. 1999. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0033419197&doi=10.1177%2f108201329900500305&partnerID=40&md5=dd3c4f4cb6f1ac32c4d7b0bd58b97349>> ISSN 10820132

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

91

J. Ruiz; J. Ventanas; R. Cava; A. Andrés; C. García. Volatile compounds of dry-cured Iberian ham as affected by the length of the curing process. *Meat Science*. 52 - 1, pp. 19 - 27. Elsevier Ltd, 1999. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0033429752&doi=10.1016%2fS0309-1740%2898%2900144-2&partnerID=40&md5=45d17dc25dda55c377ecb6b>> ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

92

A.I. Rey; B. Isabel; R. Cava; C.J. Lopez-Bote. Dietary acorns provide a source of gamma-tocopherol to pigs raised extensively. *Canadian Journal of Animal Science*. 78 - 3, pp. 441 - 443. Agricultural Institute of Canada, 1998. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0032277804&doi=10.4141%2fA98-030&partnerID=40&md5=22f33c1eb040bf0b8f179830d3dc9115>>. ISSN 00083984

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

93

J. Ruiz; R. Cava; J. Ventanas; M.T. Jensen. Headspace Solid Phase Microextraction for the Analysis of Volatiles in a Meat Product: Dry-Cured Iberian Ham. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 46 - 11, pp. 4688 - 4694. American Chemical Society, 1998. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0001586127&doi=10.1021%2ff980139h&partnerID=40&md5=100f2f1ee31a803ec00768bb6626bee3>>. ISSN 00218561

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

94

L. Martín; T. Antequera; J. Ruiz; R. Cava; J.F. Tejada; J.J. Córdoba. Influence of the processing conditions of Iberian ham on proteolysis during ripening [Influencia de las condiciones de elaboración sobre la proteólisis durante la maduración del jamón ibérico]. *Food Science and Technology International*. 4 - 1, pp. 17 - 22. 1998. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0032341568&doi=10.1177%2f108201329800400103&partnerID=40&md5=4528a12c55f00f7c0326592de155304c>> ISSN 10820132

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

95

J. Ruiz; R. Cava; T. Antequera; L. Martín; J. Ventanas; C.J. López-Bote. Prediction of the feeding background of Iberian pigs using the fatty acid profile of subcutaneous, muscle and hepatic fat. *Meat Science*. 49 - 2, pp. 155 - 163. Elsevier Ltd, 1998. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0032219592&doi=10.1016%2fS0309-1740%2897%2900136-8&partnerID=40&md5=0a7f370dfb1acf388ac18f26c>> ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

96

J. Ruiz; J. Ventanas; R. Cava; M.L. Timón; C. García. Sensory characteristics of Iberian ham: Influence of processing time and slice location. *Food Research International*. 31 - 1, pp. 53 - 58. 1998. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/>



record.uri?eid=2-s2.0-0032411497&doi=10.1016%2fS0963-9969%2898%2900060-X&partnerID=40&md5=8cc3ee307890c8051b8a3333166062f8>. ISSN 09639969

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**97**

R. Cava; J. Ruiz; C. López-Bote; L. Martín; C. García; J. Ventanas; T. Antequera. Influence of finishing diet on fatty acid profiles of intramuscular lipids, triglycerides and phospholipids in muscles of the iberian pig. Meat Science. 45 - 2, pp. 263 - 270. Elsevier Ltd, 1997. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0031286258&doi=10.1016%2fS0309-1740%2896%2900102-7&partnerID=40&md5=955ec6993a13421c1a3419ff>> ISSN 03091740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**98**

C. Garcia; J. Ventanas; T. Antequera; J. Ruiz; R. Cava; P. Alvarez. Measuring sensorial quality of Iberian Ham by Rasch model. Journal of Food Quality. 19 - 5, pp. 397 - 412. Food and Nutrition Press Inc., 1996. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0030500554&doi=10.1111%2fj.1745-4557.1996.tb00434.x&partnerID=40&md5=3c2b3603845c63f47c9842f0f6a8>> ISSN 01469428

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

## Otros méritos

### Premios, menciones y distinciones

**1**

**Descripción:** Premio a la Excelencia en la Trayectoria de Transferencia de Resultados de Investigación para Personal Investigador de la Universidad de Extremadura 2018 (Campo Técnico).

**Entidad concesionaria:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

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

**Fecha de concesión:** 2019

**2**

**Descripción:** Caso de Éxito. Tecnología para una mayor calidad sensorial y seguridad alimentaria de embutidos ibéricos

**Entidad concesionaria:** Conferencia de Rectores de Universidades Españolas. RedOTRI de Universidades

**Ciudad entidad concesionaria:** Madrid, España

**Fecha de concesión:** 2011

**3**

**Descripción:** XI premio de Investigación de la Feria Agroganadera de Trujillo

**Entidad concesionaria:** Feria Agroganadera de Trujillo

**Ciudad entidad concesionaria:** Trujillo, Extremadura, España

**Fecha de concesión:** 2006

**Reconocimientos ligados:** Mayor logro de investigación y estudio en el ámbito agroganadero.



## Períodos de actividad investigadora

- 1** **Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad acreditante:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación  
**Ciudad entidad acreditante:** ANECA, España  
**Fecha de obtención:** 20/12/2019  
**Tipo de entidad:** ANECA
- 2** **Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad acreditante:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación  
**Ciudad entidad acreditante:** ANECA, España  
**Fecha de obtención:** 01/01/2018  
**Tipo de entidad:** ANECA
- 3** **Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad acreditante:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación  
**Ciudad entidad acreditante:** ANECA, España  
**Fecha de obtención:** 01/01/2012  
**Tipo de entidad:** ANECA
- 4** **Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad acreditante:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación  
**Ciudad entidad acreditante:** ANECA, España  
**Fecha de obtención:** 01/01/2006  
**Tipo de entidad:** ANECA
- 5** **Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad acreditante:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación  
**Ciudad entidad acreditante:** ANECA, España  
**Fecha de obtención:** 01/01/2003  
**Tipo de entidad:** ANECA