Universidad Zaragoza

CURRICULUM VITAE DE MIEMBROS DE COMISIONES PARA CONCURSOS DE ACCESO A LOS CUERPOS DOCENTES UNIVERSITARIOS

Al presente currículum se dará publicidad en la web de la Universidad de Zaragoza, a tenor de lo establecido en el art. 62.3 de la LOU y art. 6.4 del RD 1313/2007, de 5 de octubre, a los efectos del correspondiente concurso de acceso a plazas de funcionarios de los cuerpos docentes universitarios.

DATOS PERSONALES Y FORMACIÓN ACADÉMICA

Apellidos y Nombre: CAMPO ARRIBAS, MARÍA DEL MAR

Cuerpo docente al que pertenece: CU | Año de ingreso en el cuerpo: 2021

Universidad a la que pertenece: UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Formación académica (indique el Título de Doctor u otros títulos superiores en su defecto):

DOCTORA EN VETERINARIA

1. ACTIVIDAD INVESTIGADORA

Es suficiente con la indicación de los cinco méritos más relevantes; especifique en cualquier caso el número de sexenios de investigación:

- 4 SEXENIOS DE INVESTIGACIÓN
- Campo, M.M., Santolaria, P., Sañudo, C., Lepetit, J., Olleta, J.L., Panea, B. y Alberti, P. 2000. Assessment of breed type and ageing time effects on beef meat quality using two different texture devices. Meat Science 55, 371-378.
- Campo, M.M., Nute, G.R., Wood, J.D., Elmore, S.J., Mottram, D.S. y Enser, M. 2003. Modelling the effect of fatty acids in odour development of cooked meat in vitro. 1. Sensory perception. Meat Science 63 (3) 367- 375
- Wood, J.D., Richardson, R.I., Nute, G.R., Fisher, A.V., Campo, M.M., Kasapidou, E., Sheard, P.R. y Enser, M. 2003. Effects of fatty acids on meat quality: a review. Meat Science 66 (1), 21- 32.
- Campo, M.M., Nute, G.R., Hughes, S.I., Enser, M., Wood, J.D. y Richardson, R.I. 2006. Flavour perception of oxidation in beef. Meat Science 72, 303-311.
- Campo, M. M., Muela, E., Olleta, J.L., Moreno, L.A., Santaliestra-Pasías, A.M., Mesana, M.I., Sañudo, C. 2013. Influence of cooking method on the nutrient composition of Spanish light lamb. Journal of Food Composition and Analysis 31, 185-190.

2. ACTIVIDAD DOCENTE

Años de docencia [indique el número de años en que ha impartido docencia universitaria en los niveles (i) de grado o licenciatura; (ii) de master; y (iii) de doctorado o en su defecto el número de quiquenios de docencia]

5 QUINQUENIOS DE DOCENCIA

Número de tesis dirigidas: 8

Otros (máximo 2 méritos)

Universidad Zaragoza

3. TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

En general, es suficiente con la indicación de los cinco méritos más relevantes:

2008. INFORME PARA LA AGENCIA ARAGONESA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: "Características de la carne de cordero con especial atención al Ternasco de Aragón"

Directora del jurado del concurso de calidad de Jamón de Teruel/Paleta de Teruel DOP desde 2004.

Desde 2011, CONVENIO DE COLABORACIÓN con el CRDOP Jamón de Teruel/Paleta de Teruel, para el análisis sensorial de jamón y paleta, dentro del proceso de certificación de los secaderos de la DOP.

OTRI 2015/0108. PUNTOS CRÍTICOS EN LA CADENA PRODUCTIVA DE CARNE DE VACUNO PARA ALARGAR Y PREDECIR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO. Entidad financiadora: CDTI. Entidades colaboradoras: Universidad de Zaragoza, Martínez Loriente SA. Desde 2015-2017.

OTRI 2019/0436. GRUPO DE COOPERACIÓN PARA EL DISEÑO DE UNA NUEVA FORMA DE PRODUCCIÓN CUNÍCOLA INDUSTRIAL, ACORDE CON LAS RECOMENDACIONES DE LA NORMATIVA EUROPEA REFERIDAS A BIENESTAR ANIMAL Y REVOLUCIÓN COMERCIAL. Entidades colaboradoras: Universidad de Zaragoza, S. Coop. Hispania Naturalis, Campanales Balaguer Agrícola S.L., Matadero Cunícola Venanci Moncada. 2019-2021

4. EXPERIENCIA EN GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA, CIENTÍFICA O TECNOLÓGICA

Consigne como máximo los tres que considere más relevantes:

- Editor de la revista científica Animal, desde diciembre 2009 hasta abril 2021.

- Miembro de la Comisión de Doctorado de la Universidad de Zaragoza 2017-2021, representando a la Rama de Ciencias, secretaria de dicha Comisión 2019-2021.