

AVISO IMPORTANTE – El Curriculum Vitae no podrá exceder de 4 páginas. Para rellenar correctamente este documento, lea detenidamente las instrucciones disponibles en la web de la convocatoria.

IMPORTANT – The Curriculum Vitae cannot exceed 4 pages. Instructions to fill this document are available in the website.

Part A. DATOS PERSONALES

Fecha del CVA

31/10/2025

Nombre	Rafael		
Apellidos	Jordano Salinas		
Sexo (*) Masculino		Fecha de nacimiento	
DNI, NIE, pasaporte			
Dirección email		URL Web	
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	0000-0002-4905-9674		

* datos obligatorios

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrático de Universidad		
Fecha inicio	09-01-2007		
Organismo/ Institución	Universidad de Córdoba		
Departamento/ Centro	Bromatología y Tecnología de los Alimentos		
País	España	Teléfono	
Palabras clave	Higiene de los Alimentos; Microbiología de los Alimentos		

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con el Art. 14. b) de la convocatoria, indicar meses totales)

Periodo	Puesto/ Institución/ País / Motivo interrupción
01-10-1978 / 30-11-1982	Profesor Ayudante/ Universidad de Córdoba/ España
01-01-1979 / 31-12-1981	Becario FPI/ Universidad de Córdoba/ España
01-12-1982 / 09-06-1985	Profesor Colaborador/ OM/21-10-1982/ Universidad de Córdoba/ España
10/06/1985 / 08-01-2007	Profesor Titular/ Universidad de Córdoba/ España
09-01-2007	Catedrático, previa habilitación nacional/ Universidad de Córdoba/ España

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

A.3. Formación Académica

Grado/Master/Tesis	Universidad/País	Año
Licenciado en Veterinaria	Córdoba	1978
Doctor en Veterinaria	Córdoba	1982

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

Parte B. HISTORIAL CIENTÍFICO COMPLETO (máx. 5000 caracteres, incluyendo espacios):

- Investigador principal o participante en una docena de proyectos de investigación competitivos en los ámbitos nacional y europeo.

- Director o codirector de catorce tesis doctorales:

Título: Valoración de la capacidad toxigénica de las anilidas de los ácidos grasos

Autor: Manuel L. Zumbado Peña

Directores: R. Jordano Salinas, J. M^a González Rodríguez-Córdoba

Universidad: Córdoba, Facultad de Veterinaria. Año: 1992

Calificación: Apto *cum laude* por unanimidad
Título: Contribución al establecimiento de la vida útil de leches fermentadas comerciales que contienen bifidobacterias y otras bacterias ácido-lácticas

Autor: Luis M. Medina Canalejo
Director: R. Jordano Salinas
Universidad: Córdoba, Facultad de Veterinaria. Año: 1993

Calificación: Apto *cum laude* por unanimidad
Título: Estudio micotoxicológico de quesos de España
Autora: M^a José Barrios Rodríguez
Directores: R. Jordano Salinas, J. Salmerón Egea
Universidad: Córdoba, Facultad de Veterinaria. Año: 1995

Calificación: Apto *cum laude* por unanimidad
Título: Estudio de la micoflora del queso manchego con denominación de origen
Autora: Cristina Esperanza Serrano Martínez
Directores: R. Jordano Salinas, M. L. Jodral Villarejo, C. García Romero
Universidad: Córdoba, Facultad de Veterinaria. Año: 1996

Calificación: Apto *cum laude* por unanimidad
Título: Aplicación del envasado en atmósferas modificadas (EAM) para la prolongación de la vida útil de productos de panadería y bollería
Autora: M^a del Valle Rodríguez Castilla
Director: R. Jordano Salinas
Universidad: Córdoba, Facultad de Veterinaria (Ciencia y Tecnología de los Alimentos).
Año: 1996

Calificación: Apto *cum laude* por unanimidad
Título: Dinámica de población microbiana en helado de yogur. Influencia en la vida útil
Autora: M^a del Carmen López Mendoza
Directores: R. Jordano Salinas, L. M. Medina Canalejo
Universidad: Córdoba, Facultad de Veterinaria. Año: 1997

Calificación: Apto *cum laude* por unanimidad
Título: Evaluación de los peligros sanitarios microbiológicos en la producción de precocinados congelados
Autora: M^a de Guía Córdoba Ramos
Directores: R. Jordano Salinas, J. J. Córdoba Ramos
Universidad: Córdoba
Facultad: Veterinaria, Año: 1997

Calificación: Apto *cum laude* por unanimidad
Título: Evolución de la calidad higiénica de leche de vaca de la raza frisona en Andalucía
Autor: Fernando García Viejo
Director: R. Jordano Salinas
Universidad: Córdoba, Facultad de Veterinaria. Año: 1997

Calificación: Apto *cum laude* por unanimidad
Título: Utilización de conservadores para la prolongación de la vida útil de productos de repostería
Autora: M^a del Pilar de la Rosa Moyano
Directores: R. Jordano Salinas, M^a de Guía Córdoba Ramos, L. M. Medina Canalejo
Universidad: Córdoba, Facultad de Veterinaria. Año: 2002

Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad
Título: Incidencia de patógenos emergentes en el procesado de carne de pollo. Comparación de métodos microbiológicos
Autora: Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Directores: R. Jordano Salinas, M^a Carmen López Mendoza, L. M. Medina Canalejo
Universidad: Córdoba, Facultad de Veterinaria (Ciencia y Tecnología de los Alimentos)
Año: 2003

Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad
Título: Propuesta de valores microbiológicos de referencia para carnes frescas de cerdo

- Autor: Luis Polo Cózar
Director: R. Jordano Salinas
Universidad: Córdoba, Facultad de Veterinaria. Año: 2003
Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad
Título: Evaluación de la aplicación del sistema APPCC (HACCP) en industrias alimentarias de países en vías de desarrollo
- Autora: María de Lourdes Costarrica González
Directores: R. Jordano Salinas, Mercedes Gallego Fernández
Universidad: Córdoba, Facultad de Veterinaria (Ciencia y Tecnología de los Alimentos)
Año: 2005
Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad
Título: Aplicación de la técnica de la impedancia (Bactometer), el sistema VIDAS y la PCR para el control microbiológico de embutidos tipo salchichón
- Autor: Rafael Priego Fernández
Directores: R. Jordano Salinas, L. M. Medina Canalejo
Universidad: Córdoba, Facultad de Veterinaria. Año: 2006
Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad
Título: Evaluación de cultivos iniciadores para su aplicación en jamón curado
- Autor: M^a Antonia Toledano Marín
Directores: M^a Carmen López Mendoza, L. M. Medina Canalejo, R. Jordano Salinas
Universidad: Córdoba, Facultad de Veterinaria. Año: 2009
Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad
- Ha pertenecido al comité editorial de la publicación *Journal of Food Protection (International Association of Milk, Food & Environmental Sanitarians, Inc. IAMFES)*. Des Moines, Iowa, EEUU.
 - Ha sido evaluador científico-técnico de proyectos de investigación: Junta de Extremadura, Consejerías de Educación, Ciencia y Tecnología e Infraestructuras y Desarrollo Tecnológico de la Comunidad Autónoma de Extremadura (2001). Ha actuado como evaluador científico-técnico de proyectos de investigación: Fondo para la Investigación Científica y Tecnológica (FONCyT), Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, Argentina (2011).
 - Tiene seis sexenios de investigación reconocidos por la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI).
 - Vicedecano de investigación de la Facultad de Veterinaria de Córdoba (1997-2000).

Part C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES (años del sexenio)- Pueden incluir publicaciones, datos, software, contratos o productos industriales, desarrollos clínicos, publicaciones en conferencias, etc. Si estas aportaciones tienen DOI, por favor inclúyalo.

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias (ver instrucciones).

AC: autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición / autores totales

- Gallegos J., Arce C., Jordano R., Arce L., Medina L.M. Target identification of volatile metabolites to allow the differentiation of lactic acid bacteria by gas chromatography-ion mobility spectrometry. *Food Chemistry*, 220: 362-370 (2017). ISSN: 0308-8146. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.10.022>
- Medina L. M., Jordano R. Petrifilm - A Simplified Technique for Microbiological Testing of Foods and Beverages. En: *Reference Module in Food Science*. Elsevier Inc. Academic Press. pp. 1-10. (2019). ISBN: 9780081005965. <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22933-8>
- Toledano, A.M^a, Jordano, R., Medina, L.M., López-Mendoza, M^aC. Behavior and effect of combined starter cultures on microbiological and physicochemical characteristics of dry-cured ham. *Journal of Food Science and Technology*, 56 (1): 122-131 (2019). ISSN: 0022-1155. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3465-7>
- Medeiros M.I.M., Nader F. A., Jordano R., Ruz V., Medina L. M., García Viejo F. Occurrence of *Staphylococcus aureus* and its toxins in cheeses from the region of Andalusia, Spain. *J. of Dairy, Veterinary & Animal Research*, 8 (1): 33-36 (2019). ISSN: 2377-4312. <https://doi.org/10.15406/jdvar.2019.0800239>

- Estévez M., García-Viejo F., López M. C., Jordano R., Medina L. M. Influence of food matrices and the population of interfering microorganisms on the determination of *Listeria monocytogenes* by conventional methods and VIDAS. *Foods*, 10 (12): 3021 (2021). ISSN: 2304-8158. <https://doi.org/10.3390/foods10123021>
- Ruiz J. M^a, Salatti-Dorado J. A., Cardador M^a J., Frizzo L., Jordano R., Arce Lourdes, Medina L. M. Relationship between volatile organic compounds and microorganisms isolated from raw sheep milk cheeses determined by sanger sequencing and GC-IMS. *Foods*, 12 (3): 372 (2023). ISSN: 2304-8158. <https://doi.org/10.3390/foods12020372>
- Arispón F., Cano N., Jordano R. and Medina L. M. Monitoring hygienic measures for decreasing *Salmonella* occurrence in scalding tank water of a turkey slaughterhouse. *Applied Sciences*, 13: 8103 (2023). ISSN: 2076-3417. <https://doi.org/10.3390/app13148103>
- López-Mendoza M^aC., Lozano M., García Romero E., Ruiz García P., Gormaz M., Jordano R., Medina L. M., Ramón-Beltrán A. and Silvestre D. Growth of *Escherichia coli* in human milk and powdered infant formula under various treatments and feeding conditions in neonatal units. *Applied Sciences*, 13: 8978 (2023). ISSN: 2076-3417. <https://doi.org/10.3390/app13158978>

C.2. Congresos, indicando la modalidad de su participación (conferencia invitada, presentación oral, póster)

- Jordano R. Moderador de la Conferencia “Salud y sostenibilidad gastronómica en la cocina conventual”. I Congreso sobre Cocina Conventual. Córdoba, España, 2016.
- Arispón F., Jordano R., Ruiz M^aJ., Medina L.M. Mejora de los parámetros de lavado de jaulas de transporte en mataderos avícolas. IV Congreso de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, España, 2023. Póster.

C.3. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado, indicando su contribución personal. En el caso de investigadores jóvenes, indicar líneas de investigación de las que hayan sido responsables.

Responsable, desde su creación hasta 2021, del Grupo de Investigación “Microbiología de los Alimentos” (AGR 175) del Plan Andaluz de Investigación, Desarrollo e Innovación (PAIDI). Las líneas de investigación:

- Calidad microbiológica de alimentos;
- Microbiología de productos lácteos fermentados;
- Valoración de la utilización de conservantes y el envasado en atmósfera modificada (EAM/MAP) para la prolongación de la vida útil de alimentos;
- Mejora del proceso de maduración de embutidos tipo salchichón;
- Implantación del sistema de análisis de peligros microbiológicos y puntos de control crítico (APPCC/HACCP) en industrias alimentarias;
- Aplicación de métodos alternativos para el análisis microbiológico de alimentos (*Petrifilm*, impedancia, PCR y sistema VIDAS).

C.4. Participación en actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados Incluya las patentes y otras actividades de propiedad industrial o intelectual (contratos, licencias, acuerdos, etc.) en los que haya colaborado. Indique: a) el orden de firma de autores; b) referencia; c) título; d) países prioritarios; e) fecha; f) entidad y empresas que explotan la patente o información similar, en su caso.

Contrato: Implantación de un programa voluntario de prevención de salmonelosis porcina: asistencia técnica y análisis de prevalencia de *Salmonella* en producción porcina y mataderos: I y II.

Entidad subvencionadora: INTERPORC (Interprofesional del Porcino de Capa Blanca).

Duración: 2016 y 2017 (I) y 2018-2019 (II).

Investigador coordinador: L.M. Medina.

Investigador Responsable Grupo de Investigación: R. Jordano.