



Juan José Córdoba Ramos

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 04/11/2025

v 1.4.3

b1dbb56ff4dd50e638a5a650edf544ad

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>

Resumen libre del currículum

Descripción breve de la trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de la línea de investigación. Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Licenciado en Veterinaria por la Universidad de Córdoba, Córdoba (1986).

Doctor en Veterinaria por la Universidad de Extremadura (UEx), Cáceres (25-09-1990).

Becario postdoctoral en el Institute of Food Research. Reading (Inglaterra) (1992-93).

Tema desarrollado: detección de patógenos por técnicas de ácidos nucleicos.

Código ORCID:<https://orcid.org/0000-0003-1088-1545>

NÚMERO DE SEXENIOS DE INVESTIGACIÓN: total 6 (5 investigación [último reconocido

2013-2018] + 1 de transferencia de resultados de investigación [2000-2009])

NÚMERO DE QUINQUENIOS DOCENTES: 6 (último quinquenio reconocido 2012-2016)

PUESTOS DOCENTES: Fue Profesor Ayudante del Área de Nutrición y Bromatología (Higiene e Inspección de Alimentos) en la Facultad de Veterinaria, UEx desde 1987. Profesor Titular de Universidad en dicho Centro desde 1994 hasta 2005. En 2004 obtuvo la habilitación para acceder a plaza de cuerpo de Catedrático de Universidad en concurso celebrado en la Universidad de Barcelona. Es Catedrático de Higiene y Seguridad Alimentaria (Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos) de la Facultad de Veterinaria de la UEx desde marzo de 2005.

TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN Ha dirigido 15 tesis doctorales.

Ha publicado más de 130 trabajos en revistas incluidas en Journal Citation Report (JCR) en el campo de Food Science and Technology, Microbiology o Applied Microbiology and Biotechnology, la mayoría de ellos en el primer cuartil de JCR.

Ha publicado 42 capítulos de libros (23 de ellos en libros de edición Internacional de editoriales incluidos en web of Science) y tiene 3 patentes Licenciadas en aspectos relacionados con la Higiene y Seguridad alimentaria.

Indicadores de Calidad (Scopus)

Índice H:39

Citas:5620 (Mayo 2024)

PARTICIPACIÓN EN GESTIÓN Director del Secretariado de Profesorado de la Universidad de Extremadura, Vicerrectorado de Profesorado y Departamentos de la UEx, desde abril de 2004 a septiembre de 2007. Desde septiembre de 2007 hasta Junio de 2016 Director del Secretariado Recursos Humanos y Desarrollo Tecnológico en el Vicerrectorado de Investigación de la UEx para la gestión de becarios de investigación e investigadores contratados de la UEx.

Desde Junio de 2016 hasta la actualidad es director del Instituto Universitario de Investigación en Carne y Productos Cárnicos (IProCar) de la Universidad de Extremadura.

OTROS MÉRITOS.

- Investigador Principal de la Red Nacional Consolidar de Excelencia de Innovación en Productos Cárnicos Seguros y Saludables (INPROCARSA, REF. AGL2017-90699-

**C****V****N**

CURRÍCULUM VITAE NORMALIZADO

b1dbb56ff4dd50e638a5a650edf544ad

REDC). Esta red está constituida por 15 grupos de investigación Consolidados de 11 Universidades y Centros de Investigación Nacionales.

- Participación en Comités de gestión de la Agencia Nacional de Evaluación de Actividad Investigadora (AEI, anterior ANEP) para la evaluación de Proyectos RTA-INIA durante 2019 y 2020 y de evaluación del Programa Ramón y Cajal en 2020.

- Miembro Comisión evaluación CNEAI 2021 y 2022. Campo Biomédico.

- Premio Excelencia Trayectoria Docente de Excelencia de la Universidad de Extremadura.

2019.

- Premio Excelencia Trayectoria Investigadora de la Universidad de Extremadura. 2020.

**C****V****N**

CURRÍCULUM VITAE NORMALIZADO

b1dbb56ff4dd50e638a5a650edf544ad

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.

Índice H: 40. Número veces citado por otros investigadores (número de citas): 5831 (20-01-2025)

Código ORCID: 0000-0003-1088-1545
460



Juan José Córdoba Ramos

Apellidos: Córdoba Ramos
Nombre: Juan José
ORCID: 0000-0003-1088-1545
ScopusID: 9844943000
ResearcherID: L-2973-2014
Fecha de nacimiento: [REDACTED]
Sexo: Hombre
Nacionalidad: España
País de nacimiento: España
C. Autón./Reg. de nacimiento: Andalucía
Provincia de contacto: Cáceres
Ciudad de nacimiento: Villanueva del Duque (Córdoba)
Dirección de contacto: Avda. de las Ciencias s/n
Código postal: 10003
País de contacto: España
C. Autón./Reg. de contacto: Extremadura
Ciudad de contacto: Cáceres
Teléfono fijo: (0034) 927257100 - 51350
Fax: (0034) 927257110
Correo electrónico: jcordoba@unex.es
Página web personal: <http://iui.unex.es/index.php/es/institutos/iprocar>

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: 08/03/2005

Modalidad de contrato: Funcionario/a

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Primaria (Cód. Unesco): 330900 - Tecnología de los alimentos

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

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



Actividad docente

Dirección de tesis doctorales y/o trabajos fin de estudios

- 1 Título del trabajo:** Efectos de tratamientos no térmicos y de bioconservación en jamón curado loncheado sobre la expresión génica de *Listeria monocytogenes*
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Alberto Alía Muñoz
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 28/11/2019
Doctorado Europeo / Internacional: No
- 2 Título del trabajo:** Influencia de factores ambientales en el control de mohos productores de ocratoxina A y aflatoxinas en derivadas cárnicos curado-madurados
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Lourdes Sánchez-Montero Velasco
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 15/12/2017
Doctorado Europeo / Internacional: No
- 3 Título del trabajo:** Desarrollo de métodos de RT-PCR en tiempo real para la cuantificación de mohos toxigénicos viables en alimentos
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María Victoria Bernáldez Rey
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 23/01/2017
Doctorado Europeo / Internacional: Sí
- 4 Título del trabajo:** Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la detección y cuantificación de mohos productores de micotoxinas en alimentos
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Alicia Rodríguez Jiménez
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 2012
Doctorado Europeo / Internacional: Sí
- 5 Título del trabajo:** Desarrollo de métodos de PCR convencional para la detección de mohos productores de micotoxinas en alimentos
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María Isabel Luque Caballero
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 2011



- 6** **Título del trabajo:** Desarrollo de métodos de PCR para la detección de mohos productores de ácido ciclopiazónico en alimentos madurados
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Eva Casado Sánchez
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 2010
- 7** **Título del trabajo:** Caracterización de levaduras de interés en jamón ibérico mediante técnicas de ácidos nucleicos
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María Jesús Andrade Gracia
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 2009
- 8** **Título del trabajo:** Actividad proteolítica y lipolítica de microorganismos aislados de jamón curado
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María José Sosa Zuñil
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 2005
- 9** **Título del trabajo:** Caracterización de una proteasa de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y determinación de su efecto en carne y embutidos madurados
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María José Benito Bernáldez
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 2002
- 10** **Título del trabajo:** Contribución de la población fúngica seleccionada al desarrollo de características deseables del jamón curado
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Alberto Martín González
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 2000
- 11** **Título del trabajo:** Obtención de sondas de ADN para la detección de *Penicillium polonicum* productor de verrucosidina en industrias cárnicas
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Emilio Aranda Medina
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 1999
- 12** **Título del trabajo:** Evaluación de los peligros sanitarios microbiológicos en la producción de precocinados congelados
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad



Alumno/a: María de Guía Córdoba Ramos
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 1997

13 Título del trabajo: Influencia de las condiciones del procesado sobre los cambios madurativos en el jamón ibérico.

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

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

Alumno/a: Lourdes Martín Cáceres

Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude

Fecha de defensa: 1996

14 Título del trabajo: Evaluación tecnológica y sanitaria de las micrococaeas en la maduración del jamón de cerdo ibérico

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

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

Alumno/a: Mar Rodríguez Jovita

Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude

Fecha de defensa: 1995

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: More on the adoption of a healthy Mediterranean diet (MoreMedDiet)

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

Ciudad entidad realización: España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): IP: María G. Córdoba; J. J. Córdoba

Nº de investigadores/as: 30

Entidad/es financiadora/s:

Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Countries (PRIMA)

Fecha de inicio-fin: 01/07/2023 - 30/06/2026

Cuantía total: 220.000 €

2 Nombre del proyecto: Expresión de genes de virulencia, proteínas y toxicidad de *L. monocytogenes* y *S. aureus* en productos cárnicos reducidos en sal y nitrificantes mediante análisis genómico y proteómico (REF. RTA2017-00027-C03-03)

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): I.P.: Juan José Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

Instituto Nacional de Investigación Agraria y Agroalimentaria.

Fecha de inicio-fin: 01/07/2018 - 01/07/2020

Cuantía total: 94.055 €



- 3** **Nombre del proyecto:** Red Consolidar de Productos Cárnicos “Innovación en productos cárnicos seguros y saludables” (REF. AGL2017-90699-REDC)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): I.P. Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 15
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía, Industria y Competitividad
Fecha de inicio-fin: 01/07/2018 - 01/07/2020
Cuantía total: 13.000 €
- 4** **Nombre del proyecto:** Biocontrol de Listeria monocytogenes en alimentos madurados tradicionales (REF. IB16149)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): I.P.: Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Economía e Infraestructura. Junta de Extremadura
Fecha de inicio-fin: 01/07/2017 - 01/07/2020
Cuantía total: 148.874 €
- 5** **Nombre del proyecto:** Nanocromatógrafo de líquidos con sistema Q-EXACTIVE espectrómetro de masas para investigación en proteómica (REF. UNEX15-AE-3394)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Cáceres, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): I.P.: Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 15
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad
Fecha de inicio-fin: 01/01/2016 - 31/12/2017
Cuantía total: 469.000 €
- 6** **Nombre del proyecto:** Eliminación de Listeria monocytogenes en jamón curado deshuesado mediante tecnologías no térmicas. Efecto en la respuesta al estrés y la virulencia. Subproyecto 3: Efecto de tratamientos no térmicos y de bioconservación en la viabilidad y expresión de genes de virulencia de Listeria monocytogenes y en las características de calidad del producto (REF. RTA-2013-00070-C03-03)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): I.P.: Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Instituto Nacional de Investigación Agraria y Agroalimentaria.
Fecha de inicio-fin: 23/10/2014 - 23/10/2017
Cuantía total: 94.318,9 €
- 7** **Nombre del proyecto:** “Diseño de estrategias para controlar mohos toxigénicos en alimentos madurados utilizando proteínas antifúngicas de mohos y levaduras” (Ref.: AGL 2010-21623).
Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña.
Nº de investigadores/as: 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Educación y Ciencia.

Fecha de inicio-fin: 01/10/2010 - 31/12/2013**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 108.900 €

- 8** **Nombre del proyecto:** "Instalación piloto para desarrollar la certificación de jamón curado y otros productos cárnicos destinados a la exportación" (Ref.: UNEX10-1E-402).

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas Barroso.**Nº de investigadores/as:** 22**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Economía y Competitividad.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 31/12/2013**Cuantía total:** 784.715,09 €

- 9** **Nombre del proyecto:** "Productos cárnicos para el siglo XXI: seguros nutritivos y saludables. Subproyecto II. Incidencia, prevalencia y detección de patógenos por técnicas rápidas en las industria cárnica y de productos cárnicos" (Ref.:CSD2007-00016).

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan José Córdoba Ramos**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Educación y Ciencia.

Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 01/10/2012**Duración:** 4 años**Cuantía total:** 170.889 €

- 10** **Nombre del proyecto:** "Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la detección de mohos productores de micotoxinas en alimentos madurados" (Ref.:AGL2007-64639/ALI).

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Cáceres, Extremadura, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan José Córdoba Ramos**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Educación, Cultura y Deportes

Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 04/10/2010**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 134.310 €

- 11** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de un nuevo embutido de cerdo ibérico funcional aplicando un cultivo iniciador autóctono y la proteasa EPG222 (Ref. PDT08A062)

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María de Guía Córdoba Ramos**Nº de investigadores/as:** 12**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura. Plan Regional Proyectos y Ayudas

Fecha de inicio-fin: 07/08/2008 - 07/08/2010**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 64.029 €



- 12** **Nombre del proyecto:** "Desarrollo de métodos de PCR para la caracterización y detección de mohos productores de ácido ciclopiazónico en productos cárnicos crudos-curados" (Ref.:AGL2004-03291/ALI).
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Educación y Ciencia.
Fecha de inicio-fin: 01/10/2004 - 01/10/2007 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 51.750 €
- 13** **Nombre del proyecto:** "Desarrollo de un método para la caracterización molecular de levaduras de interés tecnológico en jamón ibérico" (Ref.:AGL2001-0804).
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan José Córdoba Ramos.
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Ciencia y Tecnología.
Fecha de inicio-fin: 2001 - 2004 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 55.016,65 €
- 14** **Nombre del proyecto:** "Caracterización de proteasas de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y su expresión en *Debaryomyces hansenii*" (Ref.: ALI98-0253).
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología.
Fecha de inicio-fin: 01/10/1998 - 01/10/2001 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 85.566,09 €
- 15** **Nombre del proyecto:** "Detección en productos cárnicos madurados de *Penicillium aurantiogriseum* productores de verrucosidina mediante sondas de hibridación" (Ref.: ALI95-0237).
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Miguel Angel Asensio Pérez.
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología.
Fecha de inicio-fin: 01/10/1995 - 01/10/1998 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 21.684,52 €
- 16** **Nombre del proyecto:** "Evaluación tecnológica y toxicológica de los mohos que se desarrollan en el jamón curado" (Ref.: ALI92-0286).
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Miguel Angel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología.
Fecha de inicio-fin: 1992 - 1995 **Duración:** 3 años



Cuantía total: 29.088,98 €

- 17 Nombre del proyecto:** "Equipamiento para Instituto Universitario del Cerdo Ibérico (IUCI)" (Ref.: UNEX-E010).
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Jesús Ventanas Barroso
Entidad/es financiadora/s:
Secretaría de Estado de Política Científica y Tecnológica (Feder)
Fecha de inicio: 2003 **Duración:** 1 año
- 18 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 jamón curado". (Ref.: IFD97-1285).
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Jesús Ventanas Barroso.
Entidad/es financiadora/s:
FEDER
Fecha de inicio: 2000 **Duración:** 3 años
- 19 Nombre del proyecto:** "Equipo de Electroforesis en Campo Pulsante" (Ref: FEDER II.174).
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan José Córdoba Ramos.
Entidad/es financiadora/s:
Programa Operativo FEDER II.
Fecha de inicio: 1997
- 20 Nombre del proyecto:** "Cromatógrafo HPLC-Espectrómetro de Masas, correspondiente a Infraestructura del Programa Nacional de Tecnología de Alimentos" (Ref.).
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Miguel Angel Asensio Pérez.
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología.
Fecha de inicio: 1994
- 21 Nombre del proyecto:** "Equipo básico para el desarrollo de tecnología de ADN recombinante" (Ref.: IN 94-0729).
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Santiago Vadillo Machota.
Entidad/es financiadora/s:
. Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología.
Fecha de inicio: 1994
- 22 Nombre del proyecto:** "Microbial Control in the Meat Industry" (Ref. Concerted Action PL92-1456).
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): DE GRUPO: Dr. Miguel Angel Asensio Pérez.
Entidad/es financiadora/s:
Unión Europea.
Fecha de inicio: 1994 **Duración:** 2 años
- 23 Nombre del proyecto:** "Dietary treatment and oxidative stability of muscles and meat products (DIET-OC). Nutritive value, sensory quality and safety".
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Clemente López Bote.
Entidad/es financiadora/s:
CEE.



programa AAIR

Fecha de inicio: 1992

Duración: 3 años

24 Nombre del proyecto: "Bases para la caracterización de la calidad del jamón curado de cerdo ibérico y blanco mediante la evaluación de parámetros bioquímicos y sensoriales" (Ref.)

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

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología.

Fecha de inicio: 1989

Duración: 3 años

25 Nombre del proyecto: "Estudio y caracterización de los jamones de la

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

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura.

Fecha de inicio: 1987

Duración: 3 años

26 Nombre del proyecto: "Apoyo a proyectos competitivos" (Ref.: PRI97C135).

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

Entidad/es financiadora/s:

Consejería de Educación y Juventud de la Junta de Extremadura.

27 Nombre del proyecto: "Bases microbiológicas para el análisis de riesgos y control de puntos críticos del pimentón en Extremadura"

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

Entidad/es financiadora/s:

Consejería de Bienestar Social de la Junta de Extremadura.

28 Nombre del proyecto: "Detección de microorganismos causantes de infecciones alimentarias mediante PCR y sondas de hibridación".

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

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud y Fondo Social Europeo.

29 Nombre del proyecto: "Detección de microorganismos toxigénicos en alimentos de Extremadura" (Ref.: EIA94-02).

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

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud y Fondo Social Europeo.

30 Nombre del proyecto: "Efecto del enzima proteolítico EPg222 obtenido de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón ibérico, en las características sensoriales de productos cárnicos" (Ref.: IPR00C042).

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan José Córdoba Ramos.

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura.

31 Nombre del proyecto: "Estudio de las condiciones de crecimiento de mohos no toxigénicos para prevenir el desarrollo de *Penicillium aurantiogriseum* en productos cárnicos madurados" (Ref.: PRI96100040).

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

**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud y Fondo Social Europeo.

- 32 Nombre del proyecto:** "Evaluación de los cambios madurativos en jamones inoculados con cepas de *Penicillium chrysogenum* seleccionados de jamón ibérico".

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

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud y Fondo Social Europeo.

- 33 Nombre del proyecto:** "Evaluación de la aptitud tecnológica de *Penicillium chrysogenum* y *Debaryomyces hansenii* aplicados conjuntamente como cultivos iniciadores en productos" (Ref.: IPR99C010).

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. Elena Bermúdez Polo

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura.

- 34 Nombre del proyecto:** "Evaluación de la aptitud tecnológica de levaduras para su utilización como cultivos iniciadores en jamón curado" (Ref.: IPR98C091).

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Félix Núñez Breña.

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura.

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

- 1 Nombre del proyecto:** Optimización de dispositivo electrónico para caracterización de productos cárnicos ibéricos en la industria agroalimentaria

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

BIOBEE TECHNOLOGIES S.L.

Fecha de inicio: 01/12/2017

Duración: 8 meses

Cuantía total: 4.200 €

- 2 Nombre del proyecto:** Análisis de prevalencia de *Campylobacter* en heces de granjas y ciegos en matadero y determinaciones para recuento en canales de pollos (REF. 052/17)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Jesús Andrade Gracia

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

VERAVIC S.L.

Fecha de inicio: 01/02/2017

Duración: 1 año

Cuantía total: 8.000 €

- 3 Nombre del proyecto:** Determinación de la calidad microbiológica y sensorial de jamón curado de ciervo (REF. 011/16)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alicia Rodríguez Jiménez

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

3491 MA S.L

**Fecha de inicio:** 01/11/2016**Duración:** 4 meses**Cuantía total:** 2.433,2 €

- 4 Nombre del proyecto:** Estudio de métodos acaricidas en el jamón blanco e ibérico: Aplicación de mohos y levaduras que se desarrollan en jamón curado y de compuestos elaborados por esta población fúngica para la inhibición de ácaros (CDTI REF IDI-2010340)

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

Ibéricos Torreón Salamanca S.L.

Fecha de inicio: 25/05/2012**Duración:** 2 años - 2 meses**Cuantía total:** 77.000 €

- 5 Nombre del proyecto:** Desarrollo del control de la población fúngica en embutidos ibéricos (REF. 105/12)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

Industria COVAP.

Fecha de inicio: 15/05/2011**Duración:** 6 meses**Cuantía total:** 5.200 €

- 6 Nombre del proyecto:** "IBEDROCHES, Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches"

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

CDTI

COVAP

Embutidos Camilo Ríos S.L.

Ibéricos de Bellota

S.A. y Hermanos Rodríguez Barbancho S.L.

Fecha de inicio: 01/12/2009**Duración:** 3 años - 1 mes**Cuantía total:** 121.000 €

- 7 Nombre del proyecto:** "Control de la alteración por cala en jamón curado (REF. 009/08)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos; Mar Rodríguez Jovita**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

Industria RESTI-SÁNCHEZ.

Fecha de inicio: 17/01/2008**Duración:** 2 meses**Cuantía total:** 2.586,21 €

- 8 Nombre del proyecto:** "Desarrollo de nuevos productos reestructurados de cerdo ibérico" (CDTI, Ref. IDI-20070424)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos; Mar Rodríguez Jovita; Teresa Antequera Rojas**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

CDTI

Resti S.A.

Fecha de inicio: 20/12/2007**Duración:** 2 años - 26 días**Cuantía total:** 108.096 €

- 9** **Nombre del proyecto:** "Detección e identificación de los microorganismos causantes de putrefacción profunda en paletas de cerdo ibérico" REF. 157/07

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos; Mar Rodríguez Jovita**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

Industria COVAP.

Fecha de inicio: 20/07/2007**Duración:** 2 meses**Cuantía total:** 2.586,21 €

- 10** **Nombre del proyecto:** "Estudio sobre identificación y detección de peligros por la presencia de *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli* O157:H7 en ensaladas y preparados cárnicos " (REF. 052/05)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mar Rodríguez Jovita; Juan José Córdoba Ramos**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

Consejería de Sanidad y Consumo.

Fecha de inicio: 27/07/2005**Duración:** 5 meses**Cuantía total:** 24.000 €

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Índice H: 40**Fecha de aplicación:** 01/02/2025**Fuente de Índice H:** SCOPUS

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** J.M. Martín-Miguélez; J. Robledo; I. Martín; C. Castaño; J. Delgado; J.J. Córdoba. Biocontrol of *L. monocytogenes* with Selected Autochthonous Lactic Acid Bacteria in Raw Milk Soft-Ripened Cheese under Different Water Activity Conditions. *Foods*. 13 - 1, pp. 172. 2024.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 4.682**Revista dentro del 25%:** Sí**Posición de publicación:** 35**Num. revistas en cat.:** 144

- 2** I. Martín; C. García; A. Rodríguez; J.J. Córdoba. Effect of a Selected Protective Culture of *Lactilactobacillus sakei* on the Evolution of Volatile Compounds and on the Final Sensorial Characteristics of Traditional Dry-Cured Fermented "Salchichón". *Biology*. 12 - 1, pp. 88. 2023.



Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.941

Posición de publicación: 21

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - BIOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 94

- 3** I. Martín; J.J. Córdoba; A. Rodríguez. Effect of acidic conditions on the growth and expression of two virulence genes of *Listeria monocytogenes* serotype 4b. *Research in Microbiology*. 174 - 1, pp. 104042. 2023.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto:

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: No

- 4** I. Martín; J Barbosa; S. Pereira; A. Rodríguez; J.J. Córdoba; P. Texeira. Study of lactic acid bacteria isolated from traditional ripened foods and partial characterization of their bacteriocins. *LWT-Food Science and Technology*. 173 - 1, pp. 114300. 2023.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.941

Posición de publicación: 21

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 94

- 5** G.A. Meza-Bone; J.S. Mezza Bone; A. Cedeño; I. Martín; I. Martín; N.R. Maddela; J.J. Córdoba. Prevalence of *Listeria monocytogenes* in RTE Meat Products of Quevedo (Ecuador). *Foods*. 12 - 17, pp. 2956. 2023.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.682

Posición de publicación: 35

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 144

- 6** I. Martín; A. Rodríguez; A. Alía; M. Martínez-Blanco; D. Lozano-Ojalvo; J.J. Córdoba. Control of *Listeria monocytogenes* growth and virulence in a traditional soft cheese model system based on lactic acid bacteria and a whey protein hydrolysate with antimicrobial activity. *International Journal of Food Microbiology*. 361, pp. 109444. 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.277

Posición de publicación: 25

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 143

- 7** L.R. dos Santos; A. Alía; I. Martín; F.M. Gottardo; L.B. Rodriguez; K.A. Borges; T. Furian; J.J. Córdoba. Antimicrobial activity of essential oils and natural plant extracts against *Listeria monocytogenes* in a dry-cured ham-based model. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 102 - 4, pp. 1729 - 1735. 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.639

Posición de publicación: 8

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 57

- 8** I. Martín; A. Rodríguez; A. Alía; R. Martínez; J.J. Córdoba. Selection and characterization of lactic acid bacteria with activity against *Listeria monocytogenes* from traditional RTE ripened foods. *LWT-Food Science and Technology*. 163 - 15, pp. 113579. 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.312

Posición de publicación: 29

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 144

- 9** I. Martín; A. Rodríguez; J.J. Córdoba. Application of selected lactic-acid bacteria to control *Listeria monocytogenes* in soft-ripened "Torta del Casar" cheese. *LWT-Food Science and Technology*. 168 - 1, pp. 113873. 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.312

Posición de publicación: 29

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 144

- 10** I. Martín; J. Barbosa; S.I.A. Pereira; A. Rodríguez; J.J. Córdoba; P. Teixeira. Application of selected lactic-acid bacteria to control *Listeria monocytogenes* in soft-ripened "Torta del Casar" cheese. *LWT-Food Science and Technology*. 173 - 1, pp. 114300. 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.312

Posición de publicación: 29

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 144

- 11** I. Martín; A. Rodríguez; C. García; J.J. Córdoba. Evolution of Volatile Compounds during Ripening and Final Sensory Changes of Traditional Raw Ewe's Milk Cheese "Torta del Casar" Matured with Selected Protective Lactic Acid Bacteria. *Foods*. 11 - 17, pp. 2658. 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.682

Posición de publicación: 35

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 144

- 12** I. Martín; A. Rodríguez; J. Delgado; J.J. Córdoba. Strategies for Biocontrol of *Listeria monocytogenes* Using Lactic Acid Bacteria and Their Metabolites in Ready-To-Eat Meat-and Dairy-Ripened Products. *Foods*. 11 - 4, pp. 542. 2022.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.714

Posición de publicación: 27

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 139

- 13** I. Martín; A. Alía; A. Rodríguez; F. Gómez; J.J. Córdoba. Growth and expression of virulence genes of *Listeria monocytogenes* during the processing of dry-cured fermented "salchichón" manufactured with a selected *Lactobacillus sakei*. *Biology*. 10 - 12, pp. 1258. 2021.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.079

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - BIOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

**Posición de publicación:** 16**Num. revistas en cat.:** 93

- 14** I. Martín; A. Rodríguez; L. Sánchez-Montero; P. Padilla; J.J. Córdoba; R. Montiel. Effect of the dry-cured fermented sausage "salchichón" processing with a selected *Lactobacillus sakei* in *Listeria monocytogenes* and microbial population. *Foods*. 10 - 856, pp. 1 - 15. 2021.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 3.714**Revista dentro del 25%:** Sí**Posición de publicación:** 27**Num. revistas en cat.:** 139

- 15** A. Alía; M.J. Andrade; J.J. Córdoba; I. Martín; A. Rodríguez. Development of a multiplex real-time PCR to differentiate the four major *Listeria monocytogenes* serotypes in isolates from meat processing plants. *Food Microbiology*. 87 - 103367, pp. 1 - 7. 2020.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 4.089**Revista dentro del 25%:** Sí**Posición de publicación:** 14**Num. revistas en cat.:** 135

- 16** A. Alía; J.J. Córdoba; A. Rodríguez; C. García; M.J. Andrade. Evaluation of the efficacy of *Debaryomyces hansenii* as protective culture for controlling *Listeria monocytogenes* in sliced dry-cured ham. *LWT - Food Science and Technology*. 119 - 108886, pp. 1 - 8. 2020.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 3.714**Revista dentro del 25%:** Sí**Posición de publicación:** 23**Num. revistas en cat.:** 135

- 17** A. Pérez-Baltar; A. Alía; A. Rodríguez; J.J. Córdoba; M. Medina; R. Montiel. Impact of water activity on the inactivation and gene expression of *Listeria monocytogenes* during refrigerated storage of pressurized dry-cured ham. *Foods*. 9 - 1092, pp. 1 - 15. 2020.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 3.714**Revista dentro del 25%:** Sí**Posición de publicación:** 27**Num. revistas en cat.:** 139

- 18** A. Alía; M.J. Andrade; A. Rodríguez; I. Martín; A. Pérez-Baltar; M. Medina; J.J. Córdoba. Prevalence and characterization of *Listeria monocytogenes* in deboning and slicing areas of Spanish dry-cured ham processing. *LWT - Food Science and Technology*. 128 - 109498, pp. 1 - 8. 2020.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 3.714**Revista dentro del 25%:** Sí**Posición de publicación:** 23**Num. revistas en cat.:** 135

- 19** A. Alía; A. Rodríguez; M.J. Andrade; F.M. Gómez; J.J. Córdoba. Combined effect of temperature, water activity and salt content on the growth and gene expression of *Listeria monocytogenes* in a dry-cured ham model system. *Meat Science*. 155, pp. 16 - 19. 2019.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.483

Posición de publicación: 29

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 135

- 20** L. Sánchez-Montero; J.J. Córdoba; A. Alía; B. Peromingo; F. Núñez. Effect of Spanish smoked paprika "Pimentón de La Vera" on control of ochratoxin A and aflatoxins production on a dry-cured meat model system. *International Journal of Food Microbiology*. 308 - 108303, pp. 1 - 7. 2019.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.006

Posición de publicación: 14

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 135

- 21** L. Sánchez-Montero; J.J. Córdoba; B. Peromingo; M. Álvarez; F. Núñez. Effects of environmental conditions and substrate on growth and ochratoxin A production by *Penicillium verrucosum* and *Penicillium nordicum*: Relative risk assessment of OTA in dry-cured meat products. *Food Research International*. 121, pp. 604 - 611. 2019.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.579

Posición de publicación: 27

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 135

- 22** A. Rodríguez; J. Delgado; J.J. Córdoba; M. Rodríguez. Relationship between cyclopiazonic acid production and gene expression in *Penicillium griseofulvum* under dry-cured ham processing environmental conditions. *Mycotoxin Research*. 35, pp. 353 - 361. 2019.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.741

Posición de publicación: 19

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - TOXICOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 93

- 23** V. Bernáldez; A. Rodríguez; J. Delgado; L. Sánchez-Montero; J.J. Córdoba. Gene Expression Analysis as a Method to Predict OTA Accumulation in Dry-Cured Meat Products. *Food Analytical Methods*. 11, pp. 2463 - 2471. 2018.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.413

Posición de publicación: 45

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 135

Resultados relevantes: Segundo Cuartil

- 24** V. Bernáldez; J.J. Córdoba; J. Delgado; E. Bermúdez; A. Rodríguez. Gene expression analysis to predict aflatoxins B₁ and G₁ contamination in some plant origin foods. *LWT - Food Science and Technology*. 93, pp. 517 - 524. 2018.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Tipo de soporte: Revista



Índice de impacto: 3.714
Posición de publicación: 23

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 135

- 25** V. Bernáldez; A. Rodríguez; M. Rodríguez; L. Sánchez-Montero; J.J. Córdoba. Evaluation of different RNA extraction methods of filamentous fungi in various food matrices. LWT - Food Science and Technology. 78, pp. 47 - 53. 2017. Disponible en Internet en: <[http://dx. DOI: 10.1016/j.lwt.2016.12.018](http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2016.12.018)>.

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 133

Índice de impacto: 3.129
Posición de publicación: 24

- 26** R. Casquete; A. Rodríguez; A. Hernández; T. Bartolomé; J.J. Córdoba; M.G. Córdoba. Occurrence of Toxigenic Fungi and Mycotoxins during Smoked Paprika Production. Journal of Food Protection. 80 - 12, pp. 2068 - 2077. 2017. Disponible en Internet en: <[http://dx. DOI: 10.1016/j.lwt.2016.12.018](http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2016.12.018)>.

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 133

Índice de impacto: 3.129
Posición de publicación: 77

- 27** V. Bernáldez; J.J. Córdoba; N. Magan; B. Peromingo; A. Rodríguez. The influence of ecophysiological factors on growth, aflR gene expression and aflatoxin B1 production by a type strain of Aspergillus flavus. LWT - Food Science and Technology. 83, pp. 283 - 291. 2017. Disponible en Internet en: <[http://dx. DOI: 10.1016/j.lwt.2016.12.018](http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2016.12.018)>.

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 133

Índice de impacto: 3.129
Posición de publicación: 24

- 28** A. Rodríguez; Á. Medina; J.J. Córdoba; N. Magan. Development of a HOG-based real-time PCR method to detect stress response changes in mycotoxigenic moulds. Food Microbiology. 57, pp. 109 - 115. 2016. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2016.01.008>>.

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 129

Índice de impacto: 3.759
Posición de publicación: 9

- 29** A. Rodríguez; R. Gordillo; M.J. Andrade; J.J. Córdoba; M. Rodríguez. Development of an efficient real-time PCR assay to quantify enterotoxin-producing staphylococci in meat products. Food Control. 60, pp. 302 - 308. 2016. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.07.040>>.

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 129

Índice de impacto: 3.496
Posición de publicación: 12



- 30** A. Alía; M.J. Andrade; A. Rodríguez; M. Reyes-Prieto; V. Bernáldez; J.J. Córdoba. Identification and control of moulds responsible for black spot spoilage in dry-cured ham. Meat Science. 122, pp. 16 - 24. 2016. Disponible en Internet en: <<http://dx.10.1016/j.meatsci.2016.07.007>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.126

Posición de publicación: 19

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 129

- 31** M. Fernández; M.J. Benito; A. Martín; R. Casquete; J.J. Córdoba; M.G. Córdoba. Influence of starter culture and a protease on the generation of ACE-inhibitory and antioxidant bioactive nitrogen compounds in Iberian dry-fermented sausage "salchichón". Heliyon. 2 - 3, 2016. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.heliyon.2016.e00093>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.43

Posición de publicación: 22

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Multidisciplinary

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 120

- 32** D. Lozano-Ojalvo; A. Rodríguez; M. Cordero; V. Bernáldez; M. Reyes-Prieto; J.J. Córdoba. Characterisation and detection of spoilage mould responsible for black spot in dry-cured fermented sausages. Meat Science. 100, pp. 283 - 290. 2015. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.10.003>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.801

Posición de publicación: 21

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 125

- 33** A. Rodríguez; M. Rodríguez; M.J. Andrade; J.J. Córdoba. Detection of filamentous fungi in foods. Current Opinion in Food Science. 5, pp. 36 - 42. 2015. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.cofs.2015.07.007>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

- 34** A. Rodríguez; V. Bernáldez; M. Rodríguez; M.J. Andrade; F. Núñez; J.J. Córdoba. Effect of selected protective cultures on ochratoxin A accumulation in dry-cured Iberian ham during its ripening process. LWT - Food Science and Technology. 60 - 2, pp. 923 - 928. 2015. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2014.09.059>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.711

Posición de publicación: 23

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 125

- 35** M. Cordero; J.J. Córdoba; V. Bernáldez; M. Rodríguez; A. Rodríguez. Quantification of *Penicillium nalgioense* on Dry-Cured Sausage 'Salchichón' Using a SYBR Green-Based Real-Time PCR. Food Analytical Methods. 8 - 6, pp. 1582 - 1590. 2015. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s12161-014-0078-2>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.167

Posición de publicación: 34

Resultados relevantes: Segundo Cuartil

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 125

- 36** A. Rodríguez; D. Capela; Á. Medina; J.J. Córdoba; N. Magan. Relationship between ecophysiological factors, growth and ochratoxin A contamination of dry-cured sausage based matrices. International Journal of Food Microbiology. 194, pp. 71 - 77. 2015. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2014.11.014>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3.445

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 14

Num. revistas en cat.: 125

- 37** V. Bernáldez; A. Rodríguez; A. Martín; D. Lozano; J.J. Córdoba. Development of a multiplex qPCR method for simultaneous quantification in dry-cured ham of an antifungal-peptide *Penicillium chrysogenum* strain used as protective culture and aflatoxin-producing moulds. Food Control. 36 - 1, pp. 257 - 265. 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.08.020>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.806

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 16

Num. revistas en cat.: 123

- 38** T. Antequera; T. Perez-Palacios; E. Rodas; M. Rodríguez; J.J. Córdoba. Effect of muscle type and frozen storage on the quality parameters of Iberian restructured meat preparations. Food Science and Technology International. 20 - 7, pp. 543 - 554. 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.08.020>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.222

Revista dentro del 25%: No

Posición de publicación: 62

Num. revistas en cat.: 123

Resultados relevantes: Segundo Cuartil

- 39** M.J. Andrade; L. Thorsen; A. Rodríguez; J.J. Córdoba; L. Jespersen. Inhibition of ochratoxigenic moulds by *Debaryomyces hansenii* strains for biopreservation of dry-cured meat products. International Journal of Food Microbiology. 170, pp. 70 - 77. 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2013.11.004>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3.082

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 12

Num. revistas en cat.: 123



- 40** A. Rodríguez; A. Medina; J.J. Córdoba; N. Magan. The influence of salt (NaCl) on ochratoxin A biosynthetic genes, growth and ochratoxin A production by three strains of *Penicillium nordicum* on a dry-cured ham-based medium. *International Journal of Food Microbiology*. 178, pp. 113 - 119. 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2014.03.007>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.082

Posición de publicación: 12

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 123

- 41** M.I. Luque; M.J. Andrade; A. Rodríguez; E. Bermúdez; J.J. Córdoba. Development of a Multiplex PCR Method for the Detection of Patulin-, Ochratoxin A- and Aflatoxin-Producing Moulds in Foods. *Food Analytical Methods*. 6 - 4, pp. 1113 - 1121. 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s12161-012-9516-1>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.802

Posición de publicación: 43

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 123

Resultados relevantes: Segundo Cuartil

- 42** M.I. Luque; J.J. Córdoba; A. Rodríguez; F. Núñez; M.J. Andrade. Development of a PCR protocol to detect ochratoxin A producing moulds in food products. *Food Control*. 29 - 1, pp. 270 - 278. 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.06.023>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.819

Posición de publicación: 17

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 123

- 43** V. Bernáldez; J.J. Córdoba; M. Rodríguez; M. Cordero; L. Polo; A. Rodríguez. Effect of *Penicillium nalgiovense* as protective culture in processing of dry-fermented sausage "salchichón". *Food Control*. 32 - 1, pp. 69 - 76. 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.11.018>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.819

Posición de publicación: 17

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 123

- 44** D. Lozano-Ojalvo; A. Rodríguez; V. Bernáldez; J.J. Córdoba; M. Rodríguez. Influence of temperature and substrate conditions on the omt-1 gene expression of *Aspergillus parasiticus* in relation to its aflatoxin production. *International Journal of Food Microbiology*. 166 - 2, pp. 263 - 269. 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2013.07.011>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.155

Posición de publicación: 11

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 123

- 45** A. Rodríguez; M. Rodríguez; M.I. Luque; A.F. Justesen; J.J. Córdoba. A comparative study of DNA extraction methods to be used in real-time PCR based quantification of ochratoxin A-producing molds in food products. Food Control. 25 - 2, pp. 666 - 672. 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.12.010>>.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.738
Posición de publicación: 18
Tipo de soporte: Revista
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 124
- 46** M.J. Andrade; E. Rodas; A. Durbán; A. Moya; J.J. Córdoba. Characterization and control of microbial black spot spoilage in dry-cured Iberian ham. Food Control. 23 - 1, pp. 128 - 136. 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.06.023>>.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.738
Posición de publicación: 18
Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 124
- 47** A. Rodríguez; J.J. Córdoba; R. Gordillo; M.G. Córdoba; M. Rodríguez. Development of Two Quantitative Real-Time PCR Methods Based on SYBR Green and TaqMan to Quantify Sterigmatocystin-Producing Molds in Foods. Food Analytical Methods. 5 - 6, pp. 1514 - 1525. 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s12161-012-9411-9>>.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.969
Posición de publicación: 38
Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 124
Resultados relevantes: Segundo Cuartil
- 48** M.I. Luque; M.J. Andrade; A. Rodríguez; M. Rodríguez; J.J. Córdoba. Development of a Protocol for Efficient DNA Extraction of Patulin-Producing Molds from Food for Sensitive Detection by PCR. Food Analytical Methods. 5 - 4, pp. 684 - 694. 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s12161-011-9298-x>>.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.969
Posición de publicación: 38
Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 124
Resultados relevantes: Segundo Cuartil
- 49** A. Rodríguez; M. Rodríguez; M.J. Andrade; J.J. Córdoba. Development of a multiplex real-time PCR to quantify aflatoxin, ochratoxin A and patulin producing molds in foods. International Journal of Food Microbiology. 155 - 1-2, pp. 10 - 18. 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2012.01.007>>.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.425
Posición de publicación: 8
Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 124
- 50** M.I. Luque; A. Rodríguez; M.J. Andrade; A. Martín; J.J. Córdoba. Development of a pcr protocol to detect aflatoxigenic molds in food products. Journal of Food Protection. 75 - 1, pp. 85 - 94. 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-11-268>>.

**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.832**Posición de publicación:** 44**Resultados relevantes:** Segundo Cuartil**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 124

- 51** A. Rodríguez; J.J. Córdoba; M.L. Werning; M.J. Andrade; M. Rodríguez. Duplex real-time PCR method with internal amplification control for quantification of verrucosidin producing molds in dry-ripened foods. International Journal of Food Microbiology. 153 - 1-2, pp. 85 - 91. 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2011.10.020>>.

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.425**Posición de publicación:** 8**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Sí**Num. revistas en cat.:** 124

- 52** A. Rodríguez; M. Rodríguez; A. Martín; F. Nuñez; J.J. Córdoba. Evaluation of hazard of aflatoxin B1, ochratoxin A and patulin production in dry-cured ham and early detection of producing moulds by qPCR. Food Control. 27 - 1, pp. 118 - 126. 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.03.009>>.

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.738**Posición de publicación:** 18**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Sí**Num. revistas en cat.:** 124

- 53** M. Isabel Luque; A. Rodríguez; M.J. Andrade; R. Gordillo; M. Rodríguez; J.J. Córdoba. PCR to detect patulin producing moulds validated in foods. Food Control. 25 - 1, pp. 422. 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.10.014>>.

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.738**Posición de publicación:** 18**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Sí**Num. revistas en cat.:** 124

- 54** A. Rodríguez; M. Rodríguez; A. Martín; J. Delgado; J.J. Córdoba. Presence of ochratoxin A on the surface of dry-cured Iberian ham after initial fungal growth in the drying stage. Meat Science. 92 - 4, pp. 728 - 734. 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2012.06.029>>.

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.754**Posición de publicación:** 17**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Sí**Num. revistas en cat.:** 124

- 55** A. Rodríguez; M.L. Werning; M. Rodríguez; E. Bermúdez; J.J. Córdoba. Quantitative real-time PCR method with internal amplification control to quantify cyclopiazonic acid producing molds in foods. Food Microbiology. 32 - 2, pp. 397 - 405. 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2012.08.001>>.

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Tipo de soporte:** Revista



Índice de impacto: 3.407
Posición de publicación: 9

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 124

- 56** A. Rodríguez; M. Rodríguez; M.I. Luque; A. Martín; J.J. Córdoba. Real-time PCR assays for detection and quantification of aflatoxin-producing molds in foods. Food Microbiology. 31 - 1, pp. 89 - 99. 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2012.02.009>>.

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.407
Posición de publicación: 9

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 124

- 57** E.M. Casado; J.J. Córdoba; M.J. Andrade; M. Rodríguez. Design of a method to evaluate yeasts to be used as starter cultures in dry-cured meat products. Czech Journal of Food Sciences. 29 - 5, pp. 463 - 470. 2011.

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.522
Posición de publicación: 98

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 128

- 58** R. Gordillo; J.J. Córdoba; M.J. Andrade; M.I. Luque; M. Rodríguez. Development of PCR assays for detection of Escherichia coli O157:H7 in meat products. Meat Science. 88 - 4, pp. 767 - 773. 2011. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2011.03.011>>.

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.275
Posición de publicación: 26

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 128

- 59** M.I. Luque; A. Rodríguez; M.J. Andrade; R. Gordillo; M. Rodríguez; J.J. Córdoba. Development of a PCR protocol to detect patulin producing moulds in food products. Food Control. 22 - 12, pp. 1831 - 1838. 2011. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.04.020>>.

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.656
Posición de publicación: 15

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 128

- 60** A. Rodríguez; M. Isabel Luque; M.J. Andrade; M. Rodríguez; M.A. Asensio; J.J. Córdoba. Development of real-time PCR methods to quantify patulin-producing molds in food products. Food Microbiology. 28 - 6, pp. 1190 - 1199. 2011. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2011.04.004>>.

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.283
Posición de publicación: 10

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 128



- 61** A. Rodríguez; M. Rodríguez; M.I. Luque; A.F. Justesen; J. Córdoba. Quantification of ochratoxin A-producing molds in food products by SYBR Green and TaqMan real-time PCR methods. International Journal of Food Microbiology. 149 - 3, pp. 226 - 235. 2011. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2011.06.019>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.327

Posición de publicación: 9

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 128

- 62** R. Casquete; M.J. Benito; A. Martín; S. Ruiz-Moyano; J.J. Córdoba; M.G. Córdoba. Role of an autochthonous starter culture and the protease EPg222 on the sensory and safety properties of a traditional Iberian dry-fermented sausage "salchichón". Food Microbiology. 28 - 8, pp. 1432 - 1440. 2011. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2011.07.004>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.283

Posición de publicación: 10

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 128

- 63** A. Martín; M.J. Benito; E. Aranda; S. Ruiz-Moyano; J.J. Córdoba; M.G. Córdoba. Characterization by Volatile Compounds of Microbial Deep Spoilage in Iberian Dry-Cured Ham. Journal of Food Science. 75 - 6, 2010. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1111/j.1750-3841.2010.01674.x>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.733

Posición de publicación: 35

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 127

Resultados relevantes: Segundo Cuartil

- 64** M.J. Andrade; J.J. Córdoba; E.M. Casado; M.G. Córdoba; M. Rodríguez. Effect of selected strains of Debaryomyces hansenii on the volatile compound production of dry fermented sausage "salchichón". Meat Science. 85 - 2, pp. 256 - 264. 2010. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2010.01.009>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.619

Posición de publicación: 15

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 127

- 65** M.J. Andrade; M. Rodríguez; E. Casado; J.J. Córdoba. Efficiency of mitochondrial DNA restriction analysis and RAPD-PCR to characterize yeasts growing on dry-cured Iberian ham at the different geographic areas of ripening. Meat Science. 84 - 3, pp. 377 - 383. 2010. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2009.09.005>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.619

Posición de publicación: 15

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 127

- 66** M.J. Andrade; M. Rodríguez; E.M. Casado; E. Bermúdez; J.J. Córdoba. Differentiation of yeasts growing on dry-cured Iberian ham by mitochondrial DNA restriction analysis, RAPD-PCR and their volatile compounds production. Food Microbiology. 26 - 6, pp. 578 - 586. 2009. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2009.03.014>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3.216

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 4

Num. revistas en cat.: 118

- 67** M. Jesús Andrade; J.J. Córdoba; B. Sánchez; E.M. Casado; M. Rodríguez. Evaluation and selection of yeasts isolated from dry-cured Iberian ham by their volatile compound production. Food Chemistry. 113 - 2, pp. 457 - 463. 2009. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.07.080>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3.146

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 6

Num. revistas en cat.: 118

- 68** A. Martín; M.J. Benito; A. Hernández; F. Pérez-Navado; J.J. Córdoba; M.G. Córdoba. Characterisation of microbial deep spoilage in Iberian dry-cured ham. Meat Science. 78 - 4, pp. 475 - 484. 2008. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2007.07.017>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.183

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 17

Num. revistas en cat.: 103

- 69** B. Sánchez; M. Rodríguez; E.M. Casado; A. Martín; J.J. Córdoba. Development of an efficient fungal DNA extraction method to be used in random amplified polymorphic DNA-PCR analysis to differentiate cyclopiazonic acid mold producers. Journal of Food Protection. 71 - 12, pp. 2497 - 2503. 2008.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.763

Revista dentro del 25%: No

Posición de publicación: 27

Num. revistas en cat.: 103

Resultados relevantes: Segundo Cuartil

- 70** A. Martín; J.J. Córdoba; E. Aranda; M.G. Córdoba; M.A. Asensio. Contribution of a selected fungal population to the volatile compounds on dry-cured ham. International Journal of Food Microbiology. 110 - 1, pp. 8 - 18. 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2006.01.031>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Food Science

Índice de impacto: 2.608

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 4

Num. revistas en cat.: 96

- 71** M.J. Andrade; M. Rodríguez; B. Sánchez; E. Aranda; J.J. Córdoba. DNA typing methods for differentiation of yeasts related to dry-cured meat products. International Journal of Food Microbiology. 107 - 1, pp. 48 - 58. 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2005.08.011>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.608

Posición de publicación: 4

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 96

- 72** M.J. Benito; I.F. Connerton; J.J. Córdoba. Genetic characterization and expression of the novel fungal protease, EPg222 active in dry-cured meat products. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 73 - 2, pp. 356 - 365. 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s00253-006-0498-z>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Microbiology

Índice de impacto: 1.138

Revista dentro del 25%: No

Posición de publicación: 83

Num. revistas en cat.: 260

Resultados relevantes: Segundo Cuartil

- 73** M.J. Benito; M. Rodríguez; M.G. Córdoba; M.J. Andrade; J.J. Córdoba. Effect of the fungal protease EPg222 on proteolysis and texture in the dry fermented sausage 'salchichón'. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 85 - 2, pp. 273 - 280. 2005. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.1951>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Índice de impacto: 0.996

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 5

Num. revistas en cat.: 31

- 74** M.J. Benito; F. Núñez; M.G. Córdoba; A. Martín; J.J. Córdoba. Generation of non-protein nitrogen and volatile compounds by *Penicillium chrysogenum* Pg222 activity on pork myofibrillar proteins. *Food Microbiology*. 22 - 6, pp. 513 - 519. 2005. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2004.11.010>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.592

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 20

Num. revistas en cat.: 93

- 75** A. Martín; M. Jurado; M. Robriquez; F. Núñez; J.J. Córdoba. Characterization of molds from dry-cured meat products and their metabolites by micellar electrokinetic capillary electrophoresis and random amplified polymorphic DNA PCR. *Journal of Food Protection*. 67 - 10, pp. 2234 - 2239. 2004.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.874

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 10

Num. revistas en cat.: 94

- 76** A. Martín; J.J. Córdoba; F. Núñez; M.J. Benito; M.A. Asensio. Contribution of a selected fungal population to proteolysis on dry-cured ham. *International Journal of Food Microbiology*. 94 - 1, pp. 55 - 66. 2004. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2003.12.018>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.490

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 4

Num. revistas en cat.: 94



- 77** M.J. Benito; M. Rodríguez; A. Martín; E. Aranda; J.J. Córdoba. Effect of the fungal protease EPg222 on the sensory characteristics of dry fermented sausage "salchichón" ripened with commercial starter cultures. Meat Science. 67 - 3, pp. 497 - 505. 2004. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2003.11.023>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.656

Posición de publicación: 14

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 94

- 78** M.G. Córdoba; R. Jordano; E. Aranda; M.J. Benito; J.J. Córdoba. Differentiation of toxigenic Staphylococcus aureus in staphylococcal isolates from prepared and frozen foods by combined arbitrarily primed polymerase chain reaction and DNA probe. Nahrung Food. 47 - 3, pp. 166 - 170. 2003.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.614

Posición de publicación: 48

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 94

- 79** A. Martín; J.J. Córdoba; M.J. Benito; E. Aranda; M.A. Asensio. Effect of Penicillium chrysogenum and Debaryomyces hansenii on the volatile compounds during controlled ripening of pork loins. International Journal of Food Microbiology. 84 - 3, pp. 327 - 338. 2003. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/S0168-1605\(02\)00474-9](http://dx.doi.org/10.1016/S0168-1605(02)00474-9)>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.261

Posición de publicación: 2

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Colloid and Surface Chemistry

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 94

- 80** M.J. Benito; M. Rodríguez; M.J. Sosa; A. Martín; J.J. Córdoba. Effect of protease EPg222 obtained from Penicillium chrysogenum isolated from dry-cured ham in pieces of pork loins. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 51 - 1, pp. 106 - 111. 2003. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf0257401>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.102

Posición de publicación: 5

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 94

- 81** M.J. Benito; M. Rodríguez; R. Acosta; J.J. Córdoba. Effect of the fungal extracellular protease EPg222 on texture of whole pieces of pork loin. Meat Science. 65 - 2, pp. 877 - 884. 2003. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/S0309-1740\(02\)00294-2](http://dx.doi.org/10.1016/S0309-1740(02)00294-2)>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.669

Posición de publicación: 11

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 94

- 82** M.J. Benito; J.J. Córdoba; M. Alonso; M.A. Asensio; F. Núñez. Hydrolytic activity of Penicillium chrysogenum Pg222 on pork myofibrillar proteins. International Journal of Food Microbiology. 89 - 2-3, pp. 155 - 161. 2003. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/S0168-1605\(03\)00117-X](http://dx.doi.org/10.1016/S0168-1605(03)00117-X)>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.261

Posición de publicación: 2

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 94

- 83** E. Aranda; M. Rodríguez; M.J. Benito; M.A. Asensio; J.J. Córdoba. Molecular cloning of verrucosidin-producing *Penicillium polonicum* genes by differential screening to obtain a DNA probe. *International Journal of Food Microbiology*. 76 - 1-2, pp. 55 - 61. 2002. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/S0168-1605\(02\)00008-9](http://dx.doi.org/10.1016/S0168-1605(02)00008-9)>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.719

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 6

Num. revistas en cat.: 92

- 84** M.J. Sosa; J.J. Córdoba; C. Díaz; M. Rodríguez; E. Bermúdez; M.A. Asensio; F. Núñez. Production of cyclopiazonic acid by *Penicillium commune* isolated from dry-cured ham on a meat extract - Based substrate. *Journal of Food Protection*. 65 - 6, pp. 988 - 992. 2002.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.686

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 8

Num. revistas en cat.: 92

- 85** A. Martín; M.A. Asensio; M.E. Bermúdez; M.G. Córdoba; E. Aranda; J.J. Córdoba. Proteolytic activity of *penicillium chrysogenum* and *debaryomyces hansenii* during controlled ripening of pork loins. *Meat Science*. 62 - 1, pp. 129 - 137. 2002. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/S0309-1740\(01\)00238-8](http://dx.doi.org/10.1016/S0309-1740(01)00238-8)>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.252

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 18

Num. revistas en cat.: 92

- 86** M.J. Benito; M. Rodríguez; F. Núñez; M.A. Asensio; M.E. Bermúdez; J.J. Córdoba. Purification and characterization of an extracellular protease from *Penicillium chrysogenum* Pg222 active against meat proteins. *Applied and Environmental Microbiology*. 68 - 7, pp. 3532 - 3536. 2002. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1128/AEM.68.7.3532-3536.2002>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Índice de impacto: 3.691

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 13

Num. revistas en cat.: 82

- 87** M.G. Córdoba; E. Aranda; L.M. Medina; R. Jordano; J.J. Córdoba. Differentiation of *Clostridium perfringens* and *Clostridium botulinum* from non-toxigenic clostridia, isolated from prepared and frozen foods by PCR-DAN based methods. *Nahrung - Food*. 45 - 2, pp. 125 - 128. 2001. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1002/1521-3803\(20010401\)45:2<125::AID-FOOD125>3.0.CO;2-8](http://dx.doi.org/10.1002/1521-3803(20010401)45:2<125::AID-FOOD125>3.0.CO;2-8)>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)



Índice de impacto: 0.609
Posición de publicación: 53

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 94

- 88** M.G. Córdoba; E. Aranda; L.M. Medina; R. Jordano; J.J. Córdoba. Differentiation of *Clostridium perfringens* and *Clostridium botulinum* from non-toxigenic clostridia, isolated from prepared and frozen foods by PCR-DNA based methods. *Die Nahrung Food*. 45 - 2, pp. 125 - 128. 2001.

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.609
Posición de publicación: 53

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 94

- 89** A. Martín; J.J. Córdoba; M.M. Rodríguez; F. Núñez; M.A. Asensio. Evaluation of microbial proteolysis in meat products by capillary electrophoresis. *Journal of Applied Microbiology*. 90 - 2, pp. 163 - 171. 2001. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1046/j.1365-2672.2001.01224.x>>.

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.479
Posición de publicación: 51

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Applied Microbiology and Biotechnology
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 131

Resultados relevantes: Segundo Cuartil

- 90** L. Martín; T. Antequera; J. Ventanas; R. Benítez-Donoso; J.J. Córdoba. Free amino acids and other non-volatile compounds formed during processing of Iberian ham. *Meat Science*. 59 - 4, pp. 363 - 368. 2001. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/S0309-1740\(01\)00088-2](http://dx.doi.org/10.1016/S0309-1740(01)00088-2)>.

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.229
Posición de publicación: 18

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 94

- 91** M.G. Córdoba; R. Jordano; J.J. Córdoba. Microbial hazards analysis in commercial processing of prepared and frozen hake fish fingers. *Food Science and Technology International*. 6 - 4, pp. 307 - 314. 2000.

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.688
Posición de publicación: 46

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 94

Resultados relevantes: Segundo Cuartil

- 92** C. García; A. Martín; M.L. Timón; J.J. Córdoba. Microbial populations and volatile compounds in the 'bone taint' spoilage of dry cured ham. *Letters in Applied Microbiology*. 30 - 1, pp. 61 - 66. 2000.

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.154
Posición de publicación: 59

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Applied Microbiology and Biotechnology
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 133

Resultados relevantes: Segundo Cuartil



- 93** M.J. Benito; M.M. Rodríguez; M.G. Córdoba; E. Aranda; J.J. Córdoba. Rapid differentiation of *Staphylococcus aureus* from staphylococcal species by arbitrarily primed-polymerase chain reaction. *Letters in Applied Microbiology*. 31 - 5, pp. 368 - 373. 2000. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1046/j.1472-765X.2000.00833.x>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.154

Posición de publicación: 59

Resultados relevantes: Segundo Cuartil

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Applied Microbiology and Biotechnology

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 133

- 94** L. Martín; J.J. Córdoba; J. Ventanas; T. Antequera. Changes in intramuscular lipids during ripening of Iberian dry-cured ham. *Meat Science*. 51 - 2, pp. 129 - 134. 1999.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.088

Posición de publicación: 21

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 90

- 95** M.G. Córdoba; J.J. Córdoba; R. Jordano. Evaluation of the microbial hazards during cooling of the bechamel used to elaborate commercial croquettes. *Acta Alimentaria*. 28 - 2, pp. 149 - 159. 1999.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.177

Posición de publicación: 78

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 90

- 96** Ma.G. De Córdoba; J.J. Córdoba; R. Jordano. Microbiological hazards during processing of croquettes. *Journal of Food Safety*. 19 - 1, pp. 1 - 15. 1999.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.898

Posición de publicación: 29

Resultados relevantes: Segundo Cuartil

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 90

- 97** L. Martín; J.J. Córdoba; T. Antequera; M.L. Timón; J. Ventanas. Effects of salt and temperature on proteolysis during ripening of Iberian ham. *Meat Science*. 49 - 2, pp. 145 - 153. 1998.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.963

Posición de publicación: 16

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 90

- 98** M.G. Córdoba; J.J. Córdoba; R. Jordano. Evaluation of microbial hazards during processing of spanish prepared Flamenquin. *Journal of Food Protection*. 61 - 6, pp. 693 - 699. 1998.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.329

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

**Posición de publicación:** 14**Num. revistas en cat.:** 90

- 99** M. Rodríguez; F. Núñez; J.J. Córdoba; M.E. Bermúdez; M.A. Asensio. Evaluation of proteolytic activity of micro-organisms isolated from dry cured ham. Journal of Applied Microbiology. 85 - 5, pp. 905 - 912. 1998. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1046/j.1365-2672.1998.00610.x>>.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Applied Microbiology and Biotechnology**Índice de impacto:** 1.811**Revista dentro del 25%:** Sí**Posición de publicación:** 31**Num. revistas en cat.:** 123

- 100** L. Martín; T. Antequera; J. Ruiz; R. Cava; J.F. Tejeda; J.J. Córdoba. Influence of the processing conditions of Iberian ham on proteolysis during ripening | Influencia de las condiciones de elaboración sobre la proteolisis durante la maduración del jamón ibérico. Food Science and Technology International. 4 - 1, pp. 17 - 22. 1998.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.024**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 24**Num. revistas en cat.:** 90**Resultados relevantes:** Segundo Cuartil

- 101** E. Aranda; M.M. Rodríguez; M.A. Asensio; J.J. Córdoba. Detection of Clostridium botulinum types A, B, E and F in foods by PCR and DNA probe. Letters in Applied Microbiology. 25 - 3, pp. 186 - 190. 1997.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Applied Microbiology and Biotechnology**Índice de impacto:** 1.008**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 52**Num. revistas en cat.:** 93

- 102** F. Núñez; M.M. Rodríguez; M.E. Bermúdez; J.J. Córdoba; M.A. Asensio. Composition and toxigenic potential of the mould population on dry-cured Iberian ham. International Journal of Food Microbiology. 32 - 1-2, pp. 185 - 197. 1996. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/0168-1605\(96\)01126-9](http://dx.doi.org/10.1016/0168-1605(96)01126-9)>.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.160**Revista dentro del 25%:** Sí**Posición de publicación:** 16**Num. revistas en cat.:** 87

- 103** M. Rodríguez; F. Núñez; J.J. Córdoba; E. Bermúdez; M.A. Asensio. Gram-positive, catalase-positive cocci from dry cured Iberian ham and their enterotoxigenic potential. Applied and Environmental Microbiology. 62 - 6, pp. 1897 - 1902. 1996.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Applied Microbiology and Biotechnology**Índice de impacto:** 3.336**Revista dentro del 25%:** Sí**Posición de publicación:** 12**Num. revistas en cat.:** 93

- 104** F. Núñez; M.M. Rodríguez; J.J. Córdoba; M.E. Bermúdez; M.A. Asensio. Yeast population during ripening of dry-cured Iberian ham. International Journal of Food Microbiology. 29 - 2-3, pp. 271 - 280. 1996. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/0168-1605\(95\)00037-2](http://dx.doi.org/10.1016/0168-1605(95)00037-2)>.

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



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.160

Posición de publicación: 16

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 87

- 105** J.J. Cordoba; M.D. Collins; A.K. East. Studies on the genes encoding botulinum neurotoxin type A of Clostridium botulinum from a variety of sources. Systematic and Applied Microbiology. 18 - 1, pp. 13 - 22. 1995.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Applied Microbiology and Biotechnology

Índice de impacto: 1.629

Revista dentro del 25%: No

Posición de publicación: 29

Num. revistas en cat.: 93

Resultados relevantes: Segundo Cuartil

- 106** M. Rodríguez; F. Núñez; J.J. Córdoba; C. Sanabria; E. Bermúdez; M.A. Asensio. Characterization of Staphylococcus spp. and Micrococcus spp. isolated from Iberian ham throughout the ripening process. International Journal of Food Microbiology. 24 - 1-2, pp. 329 - 335. 1994. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/0168-1605\(94\)90131-7](http://dx.doi.org/10.1016/0168-1605(94)90131-7)>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.160

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 16

Num. revistas en cat.: 87

- 107** J.J. Cordoba; T. Antequera Rojas; C. García González; J. Ventanas Barroso; C. López Bote; M.A. Asensio. Evolution of free amino acids and amines during ripening of Iberian cured ham. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 42 - 10, pp. 2296 - 2301. 1994.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Food Science

Índice de impacto: 1.502

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 5

Num. revistas en cat.: 87

- 108** J.J. Córdoba; T. Antequera; J. Ventanas; C. López-Bote; C. García; M.A. Asensio. Hydrolysis and loss of extractability of proteins during ripening of iberian ham. Meat Science. 37 - 2, pp. 217 - 227. 1994. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/0309-1740\(94\)90082-5](http://dx.doi.org/10.1016/0309-1740(94)90082-5)>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 0.861

Revista dentro del 25%: No

Posición de publicación: 29

Num. revistas en cat.: 87

Resultados relevantes: Segundo Cuartil

- 109** M.D. Collins; P.A. Lawson; A. Willems; J.J. Cordoba; J. Fernandez-Garayzabal; P. Garcia; J. Cai; H. Hippe; J.A.E. Farrow. The phylogeny of the genus Clostridium: Proposal of five new genera and eleven new species combinations. International Journal of Systematic Bacteriology. 44 - 4, pp. 812 - 826. 1994.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Microbiology

Índice de impacto: 3.724

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 7

Num. revistas en cat.: 71

- 110** C. López Bote; J.J. Córdoba; T. Antequera. Lipid- and protein-degrading processes during the maturation of ham | Procesos degradativos de lípidos y proteínas durante la maduración del jamón. Microbiología SEM/International Microbiology. 9 Spec No, pp. 20 - 25. 1993.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Microbiology

Índice de impacto: 0.406

Revista dentro del 25%: No

Posición de publicación: 102

Num. revistas en cat.: 149

- 111** T. Antequera; C.J. López-Bote; J.J. Córdoba; C. García; M.A. Asensio; J. Ventanas; J.A. García-Regueiro; I. Díaz. Lipid oxidative changes in the processing of Iberian pig hams. Food Chemistry. 45 - 2, pp. 105 - 110. 1992. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/0308-8146\(92\)90018-W](http://dx.doi.org/10.1016/0308-8146(92)90018-W)>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Food

Índice de impacto: 6.306

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 24

Num. revistas en cat.: 270

- 112** J. Ventanas; J.J. Córdoba; T. Antequera; C. Garcia; C. López-Bote; J. Ventanas; M.A. Asensio. Hydrolysis and Maillard Reactions During Ripening of Iberian Ham. Journal of Food Science. 57 - 4, pp. 813 - 815. 1991. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/0308-8146\(91\)90128-B](http://dx.doi.org/10.1016/0308-8146(91)90128-B)>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.249

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 12

Num. revistas en cat.: 87

- 113** C. Garcia; J.J. Berdagué; T. Antequera; C. López-Bote; J.J. Córdoba; J. Ventanas. Volatile components of dry cured Iberian ham. Food Chemistry. 41 - 1, pp. 23 - 32. 1991. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/0308-8146\(91\)90128-B](http://dx.doi.org/10.1016/0308-8146(91)90128-B)>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 6.306

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 24

Num. revistas en cat.: 270

- 114** M.J. Andrade; A. Alía; J.J. Córdoba; A. Rodríguez. Molecular detection and quantification of aflatoxin-producing molds. Molecular Food Microbiology book. New York(Estados Unidos de América): CRC Press Taylor and Francis, 2020. Disponible en Internet en: <En prensa (<https://www.amazon.com/-/es/Dongyou-Liu/dp/0815359500>)>. ISBN 978-0815359500

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido Web of Science

- 115** A. Alía; A. Rodríguez; M.J. Andrade; J.J. Córdoba. Molecular mechanisms of Listeria monocytogenes stress responses. Molecular Food Microbiology book. New York(Estados Unidos de América): CRC Press Taylor and Francis, 2020. Disponible en Internet en: <En prensa (<https://www.amazon.com/-/es/Dongyou-Liu/dp/0815359500>)>. ISBN 978-0815359500

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 116** E. Aranda; M.G. Córdoba; M.J. Benito; J.J. Córdoba. Chapter 16. Clostridium. Handbook of foodborne diseases. pp. 1 - 12. New York(Estados Unidos de América): CRC Press Taylor and Francis, 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.crcpress.com/Handbook-of-Foodborne-Diseases/Liu/p/book/9781138036307>>. ISBN 978-1-1380-3630-7

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 117** M.J. Andrade; E. Bermúdez; A. Rodríguez; M. Rodríguez; J.J. Córdoba. Chapter 85. Aflatoxins. Handbook of foodborne diseases. pp. 1 - 14. New York(Estados Unidos de América): CRC Press Taylor and Francis, 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.crcpress.com/Handbook-of-Foodborne-Diseases/Liu/p/book/9781138036307>>. ISBN 978-1-1380-3630-7

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 118** A. Rodríguez; A. Ariño; M. Herrera; J.J. Córdoba. Chapter 87. Fumonisin. Handbook of foodborne diseases. pp. 1 - 11. New York(Estados Unidos de América): CRC Press Taylor and Francis, 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.crcpress.com/Handbook-of-Foodborne-Diseases/Liu/p/book/9781138036307>>. ISBN 978-1-1380-3630-7

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 119** A. Hernández; A. Rodríguez; S. Ruiz-Moyano; F. Pérez-Nevado; J.J. Córdoba; A. Martín. Chapter 90. Patulin. Handbook of foodborne diseases. pp. 1 - 12. New York(Estados Unidos de América): CRC Press Taylor and Francis, 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.crcpress.com/Handbook-of-Foodborne-Diseases/Liu/p/book/9781138036307>>. ISBN 978-1-1380-3630-7

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 120** A. Rodríguez; M.J. Andrade; M. Rodríguez; J.J. Córdoba. Real-Time PCR for the detection of pathogens in meat and meat products. Advanced Technologies for Meat Processing. 2nd edition. pp. 113 - 152. New York(Estados Unidos de América): CRC Press Taylor and Francis, 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.crcpress.com/Advanced-Technologies-for-Meat-Processing/Toldra-Nollet/p/book/9781498754590>>. ISBN 978-1-4987-5459-0

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 121** M. Rodríguez; A. Rodríguez; M.J. Andrade; E. Bermúdez; J.J. Córdoba. Chapter 13. Staphylococcus. Laboratory models for Foodborne Infections. Food Microbiology Series. pp. 209 - 222. New York(Estados Unidos de América): CRC Press Taylor and Francis, 2017. Disponible en Internet en: <<https://www.springer.com/series/7651>>. ISBN 978-1-4987-2167-7

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science



- 122** A. Rodríguez; A. Patriarca; M. Rodríguez; M.J. Andrade; J.J. Córdoba. Chapter 30. Alternaria. Laboratory models for Foodborne Infections. Food Microbiology Series. pp. 441 - 454. New York(Estados Unidos de América): CRC Press Taylor and Francis, 2017. Disponible en Internet en: <<https://www.springer.com/series/7651>>. ISBN 978-1-4987-2167-7

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 123** M.J. Andrade; M. Rodríguez; A. Rodríguez; J.J. Córdoba. Chapter 32. Candida. Laboratory models for Foodborne Infections. Food Microbiology Series. pp. 497 - 510. New York(Estados Unidos de América): CRC Press Taylor and Francis, 2017. Disponible en Internet en: <<https://www.springer.com/series/7651>>. ISBN 978-1-4987-2167-7

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 124** E. Aranda; M.G. Córdoba; M.J. Benito; J.J. Córdoba. Chapter 9. Clostridium. Laboratory models for Foodborne Infections. Food Microbiology Series. pp. 155 - 174. New York(Estados Unidos de América): CRC Press Taylor and Francis, 2017. Disponible en Internet en: <<https://www.springer.com/series/7651>>. ISBN 978-1-4987-2167-7

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 125** A. Rodríguez; J.J. Córdoba; M Rodríguez; M.J. Andrade. Multiplex Detection of Toxigenic Penicillium species. Methods in Molecular Biology. Mycotoxigenic Fungi. pp. 293 - 312. New York(Estados Unidos de América): Springer Protocols. Humna Press, 2017. Disponible en Internet en: <<https://www.springer.com/series/7651>>. ISBN 978-1-4939-6705-6

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 126** M.J. Andrade; M Rodríguez; J.J. Córdoba; A. Rodríguez. Targeting other mycotoxin biosynthetic genes. Methods in Molecular Biology. Mycotoxigenic Fungi. pp. 215 - 236. New York(Estados Unidos de América): Springer Protocols. Humna Press, 2017. Disponible en Internet en: <<https://www.springer.com/series/7651>>. ISBN 978-1-4939-6705-6

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 127** RODRÍGUEZ, A.; ANDRADE, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; CÓRDOBA, J.J.. Detection of mycotoxin-producing moulds and mycotoxins in foods. Microbial Food Safety and Preservation Techniques. New York/London(Estados Unidos de América): CRC Press Taylor and Francis, 2016. Disponible en Internet en: <<https://www.crcpress.com/Microbial-Food-Safety-and-Preservation-Techniques/Rai-Bai/p/book/9781138033801>>. ISBN 978-1-4665-9306-0

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 128** A. Rodríguez; M. Rodríguez; J.J. Córdoba; M.J. Andrade. Design of primers and probes for quantitative real-time PCR methods. Methods in Molecular Biology. PCR Primer Design. 1275, pp. 31 - 56. New York Heidelberg Dordrecht London(Estados Unidos de América): Springer. New York Heidelberg Dordrecht London, 2015. Disponible en Internet en: <http://dx.doi.org/10.1007/978-1-4939-2365-6_3>. ISBN 978-1-4939-2364-9

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science



- 129** RODRÍGUEZ, M.; ARANDA, E.; CÓRDOBA, M.G.; BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, A.; CÓRDOBA, J.J.. Clostridium (C. botulinum and C. perfringens). Manual of Security Sensitive Microbes and Toxins. Chapter 28.pp. 321 - 331. New York/London(Estados Unidos de América): Taylor and Francis., 2014. Disponible en Internet en: <<https://www.taylorfrancis.com/books/9780429098079>>. ISBN 978-0-4290-9807-9

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido Web of Science

- 130** RODRÍGUEZ, A.; RODRÍGUEZ, M.; HERRERA, M.; ARIÑO, A.; CÓRDOBA, J.J.. T-2, HT-2 and diacetoxyscirpenol toxins from Fusarium. Manual of Security Sensitive Microbes and Toxins. Chapter 47.pp. 545 - 557. New York/London(Estados Unidos de América): Taylor and Francis, 2014. Disponible en Internet en: <<https://www.taylorfrancis.com/books/9780429098079>>. ISBN 978-0-4290-9807-9

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 131** RODRÍGUEZ, A.; RODRÍGUEZ, M.; BERNÁLDEZ, V.; RISQUEZ, J.A.; POLO, L.; CABEZA, C.; GARCÍA, R.; CÓRDOBA, J.J.. Desarrollo de metodología y estrategias para garantizar la seguridad alimentaria en la industria cárnica. Avances en la producción de elaborados cárnicos seguros y saludables,. pp. 109 - 122. Ed. Ordoñez, J.A., Jiménez, F. y Arnau, J. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, 2013. ISBN 978-84-86469-48-1

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

- 132** CÓRDOBA, J.J.; YANGÜELA, J.; OTERO, A.; AYMERICH, T.; RODRÍGO, A.; RODRÍGUEZ, M.. Detección e incidencia de microorganismos patógenos en carne y productos cárnicos. Avances en la producción de elaborados cárnicos seguros y saludables,. pp. 29 - 48. Ed. Ordoñez, J.A., Jiménez, F. y Arnau, J. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, 2013. ISBN 978-84-86469-48-1

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

- 133** JUAN JOSÉ CÓRDOBA RAMOS; ARANDA, E.; CÓRDOBA, M.G.; BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.. Clostridium. Molecular detection of human bacterial pathogen. pp. 367 - 376. New York/London(Estados Unidos de América): CRC Press. Taylor and Francis, 2011. Disponible en Internet en: <<https://www.crcpress.com/Molecular-Detection-of-Human-Bacterial-Pathogens/Liu/p/book/9781439812389>>. ISBN 978-1-4398-1239-6

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 134** RODRÍGUEZ, A.; RODRÍGUEZ, M.; GORDILLO, R.; ANDRADE, M.J.; CÓRDOBA, J.J.; J.J.. Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la cuantificación de mohos productores de aflatoxinas, ocratoxina A y patulina en productos cárnicos. Productos cárnicos para el siglo XXI. Seguros, nutritivos y saludables ,. pp. 89 - 95. (España): Servicio de Publicaciones de la Universidad de Extremadura, 2011. ISBN 978-84-7723-949-9

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

- 135** ANDRADE, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A.; JUAN JOSÉ CÓRDOBA RAMOS. Molecular detection of Debaryomyces. Molecular detection of human fungal pathogen. pp. 569 - 581. New York/London(Estados Unidos de América): Taylor and Francis, 2011. Disponible en Internet en: <<https://www.crcpress.com/Molecular-Detection-of-Human-Bacterial-Pathogens/Liu/p/book/9781439812389>>. ISBN 978-14398-1240-2

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 136** CÓRDOBA; J.J.; ANDRADE; M.J.; BERMÚDEZ; E.; NÚÑEZ; F.; ASENSIO; M.A.; M. RODRÍGUEZ CAPÍTULO: "Debaryomyces".. Debaryomyces. Molecular detection of foodborne pathogen. New York/London(Estados Unidos de América): Taylor and Francis, 2009. Disponible en Internet



en: <<https://www.crcpress.com/Molecular-Detection-of-Foodborne-Pathogens/Liu/p/book/9781420076431>>. ISBN 978-1-4200-7643-1

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido Web of Science

- 137** F. Pérez-Nevado; M.G. Córdoba Ramos; E. Aranda Medina; A. Martín González; M.J. Andrade; J.J. Córdoba Ramos. Killer Activity of Yeasts Isolated from Spanish Dry-Cured Ham. Modern Multidisciplinary Applied Microbiology: Exploiting Microbes and Their Interactions. pp. 232 - 235. Weinheim(Alemania): Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, 2006. Disponible en Internet en: <<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/book/10.1002/9783527611904>>. ISBN 978-3-527-31611-3

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 138** ASENSIO; M.A.; NÚÑEZ; F.; BERMÚDEZ; E; MARTÍN A; ALONSO; M; ACOSTA; R.; SOSA; M.J.; CÓRDOBA; J.J. CAPÍTULO: "Interés del control de los mohos en el jamón curado".. Interés del control de los mohos en el jamón curado. Avances en la Ciencia y Tecnología y comercialización del jamón. pp. 112 - 130. AÑO: 2003. Conjamón, 2003. ISBN 84-7723-629-1

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

- 139** CÓRDOBA, J.J.; NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A. CAPÍTULO: "Contribution of the fungal population to the quality of dry-cured ham".. Contribution of the fungal population to the quality of dry-cured ham. Research Advances in the quality of Meat and Meat products.pp. 311 - 325.. Research Signpost., 2002. ISBN 81-7736-125-2

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: Incluido en Web of Science

- 140** J.J. Córdoba; E. Aranda; M.J. Benito. Alteraciones originadas por microorganismos, ácaros e insectos en jamón ibérico. Tecnología del jamón ibérico:de los sistemas tradicionales a la explotación racional del sabor y el aroma. pp. 465 - 489.. Mundiprensa., 2001. ISBN 84-7114-944-3

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

- 141** J.J. Córdoba; A. Martín. Análisis de peligros y puntos de control crítico en productos cárnicos. Análisis de peligros. Establecimiento de puntos de control crítico. Límites críticos. Medidas correctoras. Verificación del sistema. Enciclopedia de la Carne y Productos Cárnicos. Il., pp. 1601 - 1629. AÑO: 2001. Martín & Macias., 2001. ISBN 84-85263-11-1

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

- 142** J.J. Córdoba; E. Aranda. Análisis de peligros, identificación de puntos críticos y establecimiento de criterios en mataderos y salas de despiece. Enciclopedia de la Carne y Productos. I., pp. 417 - 437. AÑO: 2001.. (España): Martín & Macias., 2001. ISBN 84-85263-10-3

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

- 143** J. Ventanas; J. Ruiz; J.J. Córdoba. DEL LIBRO: Tecnología del jamón ibérico. De los sisEl jamón curado de cerdo ibérico: descripción del proceso tradicional de elaboración. Tecnología del jamón ibérico. De los sistemas tradicionales a la explotación racional del sabor y el aroma. pp. 45 - 73. AÑO: 2001. Mundiprensa., 2001. ISBN 84-7114-944-3

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

- 144** J.J. Córdoba; C. García. De los sistemas tradicionales a la explotación racional del sabor y el aroma. Tecnología del jamón ibérico. pp. 490 - 512. AÑO: 2001.. Mundiprensa., 2001. ISBN 84-7114-944-3

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

- 145** J. Ventanas; J. Ruiz; J.J. Córdoba. El jamón curado de cerdo ibérico: descripción del proceso tradicional de elaboración. Enciclopedia de la Carne y Productos Cárnicos. II., pp. 1221 - 1245. AÑO: 2001.. (España): Martín & Macías., 2001. ISBN 84-85263-11-1
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 146** J.J. Córdoba; M.J. Benito. Limpieza, desinfección, desinsectación y eliminación de roedores en la industria cárnica. Enciclopedia de la Carne y Productos Cárnicos. II., pp. 919 - 940. AÑO: 2001.. (España): Martín & Macías., 2001. ISBN 84-85263-11-1
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 147** J.J. Córdoba; A. Martín. Sacrificio de los animales de abasto y operaciones complementarias en matadero. Enciclopedia de la Carne y los Productos Cárnicos. I., pp. 233 - 257. AÑO: 2001.. (España): Martín & Macías., 2001. ISBN 84-85263-10-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 148** M.J. Benito; J.J. Córdoba. Semiconservas cárnicas tratadas por el calor. Tecnología de elaboración. Defectos y alteraciones. Conservabilidad. Enciclopedia de la Carne y Productos Cárnicos. II., pp. 1305 - 1317. AÑO: 2001.. (España): Martín & Macías., 2001. ISBN 84-85263-11-1
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 149** ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, E.; CÓRDOBA, J.J.. Consecuencias de la presencia de una población microbiana autóctona en productos cárnicos de larga maduración tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 81 - 85. AÑO: 2000.. microbiana autóctona en productos cárnicos de larga maduración". Universidad Miguel Hernández., 2000. ISBN 8495315475
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 150** ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, E.; manipulación genética de cepas seleccionadas para productos cárnicos de larga maduración". Evaluación de cultivos iniciadores y manipulación genética de cepas seleccionadas para productos cárnicos de larga maduración. Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 99 - 106. AÑO: 2000.. Universidad Miguel Hernández., 2000. ISBN 8495315475
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 151** ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, E.. Evolución de la población microbiana en productos cárnicos de larga maduración. Nuevas tendencia en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 75 - 80. AÑO: 2000.. microbiana en productos cárnicos de larga maduración". Universidad Miguel Hernández., 2000. ISBN 8495315475
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 152** ASENSIO, M.A.; MARTÍN, A.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; ecológica de microorganismos para cultivos iniciadores en productos cárnicos de larga maduración". Selección tecnológica y ecológica de microorganismos para cultivos iniciadores en productos cárnicos de larga maduración. Nuevas tendencia en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 91 - 97. AÑO: 2000.. Universidad Miguel Hernández., 2000. ISBN 8495315475
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 153** CÓRDOBA; J.J.. Factors affecting the microbial quality of meat. Microbial Methods for the Meat Industry. pp. 97 - 105. Bristol (Reino Unido): University of Bristol Press., 1997. ISBN 0-86292-438-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 154** VENTANAS; J.; CÓRDOBA, J.J.. Jamón curado de cerdo ibérico: elaboración y condiciones de conservación y consumo. Manual Práctico de la Carne. pp. 559 - 587. AÑO: 1992.. (España): Martín y Macías., 1992. ISBN 84-85263-08-1



C

V

N

CURRÍCULUM VITAE NORMALIZADO

b1dbb56ff4dd50e638a5a650edf544ad

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro