



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

### 1. DATOS PERSONALES

Apellidos y Nombre: VERGARA PÉREZ HERMINIA	
Cuerpo docente al que pertenece: CATEDRÁTICA DE UNIVERSIDAD	Año de ingreso al cuerpo:2010
Universidad a la que pertenece: CASTILLA-LA MANCHA (UCLM)	
Evaluación positiva de su actividad docente	
Número de quinquenios:7	
Último periodo: 01/01/2019-31/12/2024	
Evaluación positiva de su actividad investigadora	
Número de sexenios:5	
Fecha del último reconocimiento:01/01/2025 (periodo 2019-2024)	

### 2. FORMACIÓN ACADÉMICA

✓ **LICENCIADA EN VETERINARIA**

Universidad: Universidad de Murcia  
Centro de expedición: Facultad de Veterinaria de Murcia  
Fecha de expedición: **17/07/89**

✓ **DOCTORA EN VETERINARIA**

Universidad: Universidad de Murcia  
Centro de expedición: Facultad de Veterinaria  
Fecha de expedición: **02/12/94**

Título de la Tesis: Características del crecimiento y de la calidad de la canal de corderos de raza Manchega. Calificación: *Apto “cum laude”*

*Directores de Tesis: D. Laureano Gallego Martínez y D. José Luis Sotillo Ramos*

### 3. ACTIVIDAD INVESTIGADORA Y DOCENTE

Publicaciones y creaciones artísticas profesionales más relevantes (últimas 10 publicaciones)

1. COZAR A. RUBIO N. **VERGARA, H.** 2018. Ground spices to stabilise lamb burgers made of lower or higher value carcass cuts. *Animal Production Science* Vol 58, N<sup>a</sup> 11-  
<https://doi.org/10.1071/AN16355> 2143-2151.  
<https://www.publish.csiro.au/an/issue/8739>
2. COZAR A. RUBIO N. **VERGARA, H.** 2018. Combined effect of the spice and the packaging method on lamb burgers shelf-life made with high value cuts, CyTA - Journal of Food, 16:1, 544-552, <https://doi.org/10.1080/19476337.2018.1431310>
3. COZAR A. **VERGARA, H.** 2018. - Lamb burgers made with low and high value cuts: Effect of the spice added and the packaging method on shelf life. CyTA Journal of Food. 16:1, 1115-1124. <https://doi.org/10.1080/19476337.2018.1537303>
4. Ana F. Borges , Almudena Cozar , Luís Patarata , Luis T. Gama , Cristina M. Alfaia , Maria J. Fernandes ,Maria H. Fernandes, **VERGARA, H.** FRAQUEZA M J. **2020**. Effect of high hydrostatic pressure challenge on biogenic amines, microbiota and sensory profile in traditional poultry and pork based semi-dried fermented sausage Journal: Journal of Food Science. Article accepted on 20 February, 2020 DOI: 10.1111/1750-3841.15101
5. **VERGARA, H**, COZAR A. RUBIO N. **2020**. Effect of adding of different forms of oregano (*Origanum vulgare*) on lamb meat burgers quality during the storage time. CyTA Journal of Food. Published online: 19 Aug 2020. VOL. 18, NO. 1, 535–542. <https://doi.org/10.1080/19476337.2020.1794981>.
6. LINARES, MB., COZAR A., GARRIDO M.D. **VERGARA, H.** **2020** . Nutritional Attributes and Sensory Quality during Storage Time of Spiced Lamb Burgers from Manchego Spanish Breed. Foods, Volume 9, Issue 10, 1466 (ISSN 2304-8158, IF 4.092). <http://dx.doi.org/10.3390/foods9101466>
7. GÓMEZ-SÁEZ, E.M.; MORATALLA-LÓPEZ, N.; LORENZO, C.;**VERGARA, H.**;

- ALONSO, G.L. **2021.** Determination of Saffron Volatiles by HS-SBSE-GC in Flavored Cured Ham. Molecules, 26, 2073.  
<https://doi.org/10.3390/molecules26072073>
8. VERGARA, H, COZAR A. RUBIO N. **2021.** Lamb meat burgers shelf life: Effect of the addition of different forms of rosemary (*Rosmarinus Officinalis L.*). CyTA Journal of Food. Published online: CyTA - Journal of Food, 19:1, 606-613, DOI: 10.1080/19476337.2021.1938238 Volume 19, - Issue 1  
<https://doi.org/10.1080/19476337.2021.1938238>
9. GÓMEZ-SÁEZ, E.M.; MORATALLA-LÓPEZ, N.; ALONSO, G.L.;VERGARA, H.; **2021.** Partial characterization of the impact of saffron on the sensory and physicochemical quality traits of dry-cured ham. Foods 10, 1506.  
<https://doi.org/10.3390/foods10071506>.
10. GÓMEZ-SÁEZ, E.M.; ALONSO, G.L.;VERGARA, H.; **2023.** Effect of rosemary addition on the sensorial and physicochemical qualities of dry-cured ham slices. Measurement of camphor transfer. Published Online: 2023-02-07. European Food Research and Technology . <https://doi.org/10.1007/s00217-023-04209-w>
- Congresos, conferencias y seminarios (últimos 10 años)
1. CÓZAR, A.1,2; LINARES, M.B.3; GARRIDO, M.D.3 Y VERGARA, H.1,2 2015 Características físico-químicas de hamburguesas de cordero especiadas con romero o tomillo. XVI Congreso **Internacional SEOC** Castellón de la Plana 16- 18 septiembre.
  2. CÓZAR, A.1,2; LINARES, M.B.3; GARRIDO, M.D.3 Y VERGARA, H.1,2 2015 Calidad higiénico-sanitaria de hamburguesas de cordero especiadas con romero o tomillo XVI Congreso Internacional SEOC Castellón de la Plana 16- 18 septiembre
  3. CÓZAR, A1, 2, RODRIGUEZ AI. GARIJO, P 1, 2, CALVO., L3 Y VERGARA, H.1, 2, 2015EFECTO DEL MANEJO (AYUNO O NO) DURANTE LA ESPERA PREVIA AL SACRIFICIO SOBRE LOS PARÁMETROS FISIOLÓGICOS DE BIENESTAR ANIMAL EN CORDEROS DE RAZA MERINA XVI Congreso **Internacional SEOC** Castellón de la Plana 16- 18 septiembre.
  4. Ana Isabel Rodríguez; Almudena Cózar Jimeno; Paula Garijo Cebrián; Luis Calvo; Herminia Vergara Pérez. PARÁMETROS FISIOLÓGICOS DE BIENESTAR ANIMAL EN CORDEROS DE RAZA MERINA: II. EFECTO DEL MANEJO DURANTE LA ESPERA PREVIA AL SACRIFICIO Nombre del congreso: XLI Congreso Nacional XVII Congreso **Internacional SEOC** Ciudad de celebración: Talavera de la Reina, Castilla-La Mancha, España Fecha de celebración: 14/09/2016 Fecha de finalización: 16/09/2016
  5. Ana Isabel Rodríguez; Almudena Cózar Jimeno; Paula Garijo Cebrián; Luis Calvo; Herminia Vergara Pérez. PARÁMETROS FISIOLÓGICOS DE BIENESTAR ANIMAL EN CORDEROS DE RAZA MERINA: I. EFECTO DE LA DENSIDAD DURANTE EL TRANSPORTE Nombre del congreso: XLI Congreso Nacional XVII Congreso **Internacional SEOC** Ciudad de celebración: Talavera de la Reina, Castilla-La Mancha, España Fecha de celebración: 14/09/2016 Fecha de finalización: 16/09/2016
  6. Almudena Cózar Jimeno; Noemí Rubio Fernández; Herminia Vergara Pérez. Efecto del tipo de especia (salvia, ajo o clavo) sobre las características físico-químicas de hamburguesas de cordero. Nombre del congreso: XLI Congreso Nacional XVII **Congreso Internacional SEOC** Ciudad de celebración: Talavera de la Reina, Castilla-La Mancha, España Fecha de celebración: 14/09/2016 Fecha de finalización: 16/09/2016
  7. Almudena Cózar Jimeno; Noemí Rubio Fernández; Herminia Vergara Pérez. Efecto de las especias salvia, ajo o clavo sobre la calidad higiénico sanitaria de hamburguesas de cordero Nombre del congreso: XLI Congreso Nacional XVII **Congreso Internacional SEOC** Ciudad de celebración: Talavera de la Reina, Castilla-La Mancha, España Fecha de celebración: 14/09/2016 Fecha de finalización: 16/09/2016
  8. Noemí Rubio Fernández; Almudena Cózar Jimeno; Herminia Vergara Pérez Adición de oleoresina de romero en la elaboración de hamburguesas de cordero de raza manchega: Vida útil Nombre del congreso: XLI Congreso Nacional XVII **Congreso Internacional SEOC** Ciudad de celebración: Talavera de la Reina, Castilla-La Mancha, España Fecha de celebración: 14/09/2016 Fecha de finalización: 16/09/2016.

9. Almudena Cázar Jimeno; Noemí Rubio Fernández; Herminia Vergara Pérez. Shelf life of lamb burgers: Effect of spice (Sage, Garlic or Clove) on microbiology and lipid oxidation Nombre del congreso: **The Food Factor I Barcelona Conference** Ciudad de celebración: Barcelona, Cataluña, España Fecha de celebración: 02/11/2016 Fecha de finalización: 04/11/2016 Entidad organizadora: Formatec Research Center
10. Almudena Cázar Jimeno; Noemí Rubio Fernández; Herminia Vergara Pérez. Effect of spice (sage, garlic or clove) on physicochemical parameters of lamb meat burgers Nombre del congreso: **The Food Factor I Barcelona Conference** Ciudad de celebración: Barcelona, Cataluña, España Fecha de celebración: 02/11/2016 Fecha de finalización: 04/11/2016 Entidad organizadora: Formatec Research Center
11. Noemí Rubio Fernández; Almudena Cázar Jimeno; Herminia Vergara Pérez. Addition of different formats of Rosemary (*Rosmarinus officinalis*) in the manufacture of lamb meat burgers: Lipid Oxidation Nombre del congreso: **The Food Factor I Barcelona Conference** Ciudad de celebración: Barcelona, Cataluña, España Fecha de celebración: 02/11/2016 Fecha de finalización: 04/11/2016 Entidad organizadora: Formatec Research Center
12. Noemí Rubio Fernández; Almudena Cázar Jimeno; Herminia Vergara Pérez. Addition of different formats of Rosemary (*Rosmarinus officinalis L.*) in the manufacture of lamb meat burgers: Colour stability and microbial growth Nombre del congreso: **The Food Factor I Barcelona Conference** Ciudad de celebración: Barcelona, Cataluña, España Fecha de celebración: 02/11/2016 Fecha de finalización: 04/11/2016 Entidad organizadora: Formatec Research Center.
13. Almudena Cázar Jimeno; Noemí Rubio Fernández; Herminia Vergara Pérez.  
**INFLUENCIA DEL TIPO DE ENVASADO SOBRE LAS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE HAMBURGUESAS DE CORDERO** Nombre del congreso: XLIV Congreso Nacional XX **Congreso Internacional SEOC** Ciudad de celebración: Zaragoza, España Fecha de celebración: 20/09/2018 Fecha de finalización: 22/09/2018 Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE OVINOTECNIA Y CAPRINOTECNIA
14. Almudena Cázar Jimeno; Noemí Rubio Fernández; Herminia Vergara Pérez. **EFFECTO DEL MÉTODO DE ENVASADO SOBRE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA DE HAMBURGUESAS DE CORDERO** Nombre del congreso Nombre del congreso: XLIV Congreso Nacional XX **Congreso Internacional SEOC** Ciudad de celebración: Zaragoza, España Fecha de celebración: 20/09/2018 Fecha de finalización.
15. Almudena Cozar Jimeno; Herminia Vergara PerezInfluencia de la especia y el envasado al vacío sobre la oxidación lipídica de hamburguesas de cordero. VIII Jornadas Doctorales de la UCLM. 16 octubre 2018 Cuenca
16. Elena María Gómez Sáez, Cándida Lorenzo Tendero, Herminia Vergara Pérez, Gonzalo Luis Alonso Díaz-Marta. Revisión crítica de los métodos de aromatización de productos cárnicos. Jornadas Doctorales de la UCLM. 16 octubre 2018 Cuenca
17. Francisco Montero Riquelme, Antonio Brasa Ramos, Herminia Vergara Perez, AOlivas del Rey, Jesús Navarro Morales. Explotaciones porcinas en la provincia de Albacete. Localización, Caracterización y Producción de Estiércol. XII CONGRESO IBERICO DE AGROINGENIERIA. Iberian Agroengineering Congress 639-645. Sevilla-4-6 SEPTIEMBRE 2023.

#### **Proyectos y contratos de investigación (últimos 5 años)**

1. Contrato de I+D para la realización de trabajos enmarcados en el proyecto “AROMATIZACIÓN DE JAMÓN SERRANO CON AGENTES AROMATICOS NATURALESR” EMPRESA /ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: BENIBALDO. Duración 30/10/2018 hasta 31-01-2021. Invest. responsable: GONZALO LUIS ALONSO DIAZ-MARTA
2. CONTRATO DE ASISTENCIA TECNICA para la realización de trabajos enmarcados en el proyecto ANALISIS DE CARNE MADURADA DE VACUNO. EMPRESA ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: BENIBALDO Duración 22/05/2023 hasta 22/11/2023. Investigador responsable: HERMINIA VERGARA PÉREZ.
3. CONVENIO DE COLABORACIÓN - I+D para la realización de trabajos enmarcados en el

proyecto AGRICULTURA Y GANADERIA. IMPLANTACIÓN DE UN MODELO DE ECONOMÍA CIRCULAR PARA LA GESTIÓN SOSTENIBLE DEL ESTIÉRCOL LÍQUIDO DE PORCINO EN CASTILLA-LA MANCHA. ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: JUNTA DE COMUNIDADES DE CASTILLA-LA MANCHA CONSEJERIA DE AGRICULTURA, AGUA Y DESARROLLO RURAL Duración 01/12/2022 hasta 31/12/2025.Investigador responsable: Francisco Montero Riquelme

**Dirección de tesis doctorales y otros trabajos de investigación (últimos 5 años)**

Título de la Tesis: CALIDAD DE DERIVADOS CÁRNICOS (HAMBURGUESAS) ELABORADOS CON CARNE DE CORDERO: EFECTO DEL TIPO DE FORMULACIÓN, LA ESPECIA AÑADIDA Y EL SISTEMA DE PRESERVACIÓN

Doctoranda: Almudena Cózar Jimeno

Universidad: Universidad de Castilla-La Mancha

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: 12/NOVIEMBRE/2018

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE CUM LAUDE

Título de la Tesis: AROMATIZACIÓN DE JAMÓN CURADO CON AROMÁTICOS NATURALES

Doctoranda: Elena María Gómez Sáez

Universidad: Universidad de Castilla-La Mancha

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: 20/JULIO/2023

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**4. ACTIVIDAD PROFESIONAL (máximo 10 líneas)**

-Veterinaria sustituta: Consejería de Sanidad y Bienestar Social. JJCC de Castilla-La Mancha desde 1 de Agosto de 1989-hasta 31 de Diciembre de 1989.

-BECARIO DE FORMACIÓN DE PERSONAL INVESTIGADOR (MEC)

Fecha: 1 de Enero de 1990 a 30 de septiembre de 1993 , UCLM;

-AYUDANTE DE FACULTAD Y E.T.S. 30/09/1993 -30/09/1998 UCLM, ETSIA

-ASOCIADO A TIEMPO COMPLETO NIVEL 3

Fecha: 1 de octubre de 1998 a 11 de noviembre de 2001; UCLM, ETSIA

- PROFESORA TITULAR DE UNIVERSIDAD (12/11/01), (UCLM)

-SITUACION PROFESIONAL ACTUAL: CATEDRÁTICA DE UNIVERSIDAD (28/12/10), (UCLM)

**5. EXPERIENCIA EN GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA, CIENTÍFICA O TECNOLÓGICA (máximo 10 líneas)**

-DIRECTORA DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE DOCTORADO DE LA UCLM, desde el 1 de mayo de 2016 hasta 30 de junio de 2023

-SECRETARIA ACADÉMICA DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE DOCTORADO DE LA UCLM, desde el 1 de abril de 2015 AL 30 DE ABRIL DE 2016

-SECREATARIA ACADEMICA de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete, desde 4 de abril de 2008 hasta 26 de abril de 2012.

**6. OTROS MÉRITOS (máximo 10 líneas)**

Directora de 42 proyectos/trabajos fin de carrera/grado/master

Miembro de la Comisión de profesorado de la UCLM de 2012 a 2024

Etc..