



**Maria de Guía Córdoba
Ramos**

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 04/03/2026

v 1.4.3

d6a7946d63cffb15306d71fafcbcb809

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.

Licenciada (1992) y Doctora (1997) en Veterinaria por la Universidad de Córdoba se trabajó en el ámbito de la aplicación de cultivos iniciadores en productos lácteos fermentados cuyos resultados sirvieron para la redacción de su Tesis de Licenciatura. Durante su Tesis Doctoral realizó estudios dirigidos al control del riesgo alimentario en productos precocinados congelados (principalmente cárnicos), técnicas rápidas para la identificación de microorganismos patógenos y la aplicación de dichas técnicas a una correcta monitorización. Este trabajo se fue publicado en revistas internacionales como Journal of Food Protection, Journal Food Safety, Food Science and Technology International. Realizó estancias de investigación en el Institute of Food Research, Norwich, U.K., donde afianzó sus conocimientos en el campo de la Biología Molecular, secuenciando y caracterizando genes relacionados con la síntesis de péptidos en *Streptococcus thermophilus*.

Profesora del área de Nutrición y Bromatología en la Escuela de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Extremadura desde el año 1998, Titular de Universidad desde 2001 y Catedrática de Universidad desde 2019. Es revisora habitual de varias revistas internacionales de reconocido prestigio entre las que se incluyen: "Journal of Food Processing and Preservation", "Food Control", "Journal Agricultural Food Chemistry", entre otras, y editora colaboradora del número especial de "Food Microbiology" de la revista "BioMed Research International: Microbiology". Tras su incorporación a Escuela de Ingenierías Agrarias, fue coordinadora del grupo de investigación de Microbiología y Calidad de los Alimentos (CAMIALI-AGA0015) desde su creación hasta 2022. Está involucrada en nuevas líneas de investigación que tienen como objetivo la mejora de la calidad y seguridad alimentaria de productos de origen vegetal, tales como el cuajo vegetal, el pimentón de la Vera, la cereza del Jerte, higos, entre otros. Ha participado en más de 40 Proyectos de I+D financiados en convocatorias públicas (regionales, nacionales y/o internacionales), en más de la mitad de ellos como investigador principal. Además ha colaborado en actividades de transferencia con más de 30 convenios de colaboración con industrias alimentarias, siendo la responsable de gran parte de ellos. Es coautor de más de 150 publicaciones científicas, además de capítulos de libros internacionales y nacionales y numerosas comunicaciones a congresos científicos Internacionales y Nacionales. Ha dirigido 12 Tesis Doctorales, 22 Tesinas y Proyectos fin de carrera y más de 40 Trabajos de grados y Master. Actualmente ocupa el puesto de Vicerrectora de Investigación y Transferencia. Ha dirigido el Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios (INURA) de la Universidad de Extremadura, desde su creación en 2016 hasta 2022, constituido por varios grupos de investigación que llevan a cabo su I+D+i en el campo de los recursos agroalimentarios, creando un entorno de investigación multidisciplinar y especializado que profundicen en la mejora de la calidad de los productos agroalimentarios, actuando desde el aprovechamiento de los recursos naturales, el procesado, conservación y/o la vida comercial hasta la obtención de productos de elevada calidad, seguros y respetuosos con el medio ambiente. La actividad del mismo debe generar conocimientos fundamentales para potenciar tanto la agricultura como la industria agroalimentaria extremeña



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.

Número de sexenios concedidos y última fecha de concesión: 5; último concedido en 2020.

Número de tesis doctorales dirigidas: 12.

Número de trabajos fin de máster y de grado dirigidos (últimos 10 años): más de 50.

Número de proyectos fin de carrera dirigidos (últimos 10 años): más de 30.

Número total de citas (Scopus): 4071.

Promedio de citas/año en los últimos 5 años (sin incluir el año actual): 171.

Índice H (Scopus): 37.

Publicaciones en revistas indexadas en Journal Citation Reports (JCR): 130.

Publicaciones en revistas JCR en el primer tercil: 61.

Publicaciones en revistas JCR con autoría preferente: 77.

Publicaciones no indexadas: 47.

Participación en proyectos competitivos concedidos: 54 (con financiación nacional, regional e internacional).

Participación en contratos y convenios con empresas y entidades públicas: más de 35.



Maria de Guía Córdoba Ramos

Apellidos: Córdoba Ramos
Nombre: Maria de Guía
ORCID: 0000-0002-2110-068X
ResearcherID: AAA-9786-2020
Fecha de nacimiento:
Sexo: Mujer
Nacionalidad: España
País de nacimiento: España
C. Autón./Reg. de nacimiento: Andalucía
Provincia de contacto: Badajoz
Ciudad de nacimiento:
Dirección de contacto: Av. Adolfo Suárez s/n
Código postal: 06007
País de contacto: España
C. Autón./Reg. de contacto: Extremadura
Ciudad de contacto: Badajoz
Teléfono fijo:
Fax:
Correo electrónico: mdegua@unex.es
Teléfono móvil:

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Escuela de Ingenierías Agrarias

Categoría profesional: Profesor Catedrático de Universidad/Directora del Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios INURA

Dirección y gestión (Sí/No): Sí

Ciudad entidad empleadora: Badajoz, Extremadura, España

Teléfono: (0034) 924286200 - 86255

Fecha de inicio: 30/08/2019

Modalidad de contrato: Funcionario/a

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Funciones desempeñadas: Estudios postcosecha de frutas y hortalizas. Desarrollo de nuevos productos funcionales Valorización de subproductos y aplicación en el diseño de nuevos alimentos Producción de alimentos de calidad diferenciada Detección de peligros microbiológicos y químicos mediante técnicas avanzadas Selección y caracterización de cepas de microorganismos.

Ámbito actividad de dirección y/o gestión: Universitaria

**Cargos y actividades desempeñados con anterioridad**

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Extremadura	Profesor Ayudante de Universidad	19/10/1998
2	Universidad de Córdoba	Personal científico investigador. Proyecto CT-96-1220	01/01/1998
3	Universidad de Córdoba	Becario predoctoral del Ministerio de Educación y Ciencia	01/10/1993
4	Secretaría General de Ciencia, Tecnología, Innovación y Universidad de la Consejería de Economía, Ciencia y Agenda Digital	Vocal del Consejo Asesor de la Ciencia, la Tecnología y la Innovación	22/09/2025
5	Universidad Extremadura	Vicerrectora de Investigación y Transferencia	23/01/2023
6	Universidad de Extremadura	Dirección del Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios INURA	27/12/2016
7	Universidad de Extremadura	Profesor Titular de Universidad	17/04/2001
8	Universidad de Extremadura	Coordinadora del grupo de Investigación CAMIALI-AGA015	10/01/2000
9	Universidad de Extremadura		15/03/1999



Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
	Subdirectora de Investigación y documentación de la Escuela de Ingenierías Agrarias	

- 1 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura
Tipo de entidad: Universidad
Categoría profesional: Profesor Ayudante de Universidad
Fecha de inicio-fin: 19/10/1998 - 16/04/2001
Duración: 2 años - 5 meses - 26 días
- 2 Entidad empleadora:** Universidad de Córdoba
Tipo de entidad: Universidad
Categoría profesional: Personal científico investigador. Proyecto CT-96-1220
Fecha de inicio-fin: 01/01/1998 - 19/10/1998
Duración: 10 meses - 19 días
- 3 Entidad empleadora:** Universidad de Córdoba
Tipo de entidad: Universidad
Categoría profesional: Becario predoctoral del Ministerio de Educación y Ciencia
Fecha de inicio-fin: 01/10/1993 - 30/09/1997
Duración: 4 años
- 4 Entidad empleadora:** Secretaría General de Ciencia, Tecnología, Innovación y Universidad de la Consejería de Economía, Ciencia y Agenda Digital
Categoría profesional: Vocal del Consejo Asesor de la Ciencia, la Tecnología y la Innovación
Fecha de inicio: 22/09/2025
- 5 Entidad empleadora:** Universidad Extremadura
Categoría profesional: Vicerrectora de Investigación y Transferencia
Fecha de inicio: 23/01/2023
Duración: 2 años
- 6 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura
Tipo de entidad: Universidad
Categoría profesional: Dirección del Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios INURA
Fecha de inicio: 27/12/2016
Duración: 6 años
- 7 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura
Categoría profesional: Profesor Titular de Universidad
Fecha de inicio: 17/04/2001
- 8 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura
Tipo de entidad: Universidad
Categoría profesional: Coordinadora del grupo de Investigación CAMIALI-AGA015
Fecha de inicio: 10/01/2000
Duración: 22 años
- 9 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura
Tipo de entidad: Universidad
Categoría profesional: Subdirectora de Investigación y documentación de la Escuela de Ingenierías Agrarias
Fecha de inicio: 15/03/1999
Duración: 16 años - 6 meses



Resumen de la actividad profesional

Licenciada (1992) y Doctora (1997) en Veterinaria por la Universidad de Córdoba, desarrolló su tesis doctoral en esta institución antes de incorporarse en 1998 como profesora ayudante en el área de Nutrición y Bromatología en la Escuela de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Extremadura (UEX). Obtuvo la plaza de Profesora Titular en 2001, fue acreditada como Catedrática por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA), en 2013, y nombrada Catedrática de Universidad por la UEX en 2019. Desde 1999, ejerció como Subdirectora de Investigación y Documentación durante más de quince años. En 2016 fue nombrada Directora del Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios (INURA), que integra grupos dedicados a la I +D+i en el ámbito agroalimentario, promoviendo un entorno multidisciplinar centrado en la mejora de la calidad de los productos. Posteriormente, ocupó el cargo de Vicerrectora de Investigación y Transferencia de la Universidad de Extremadura hasta enero de 2025. Ha coordinado el grupo de investigación de Microbiología y Calidad de los Alimentos (CAMIALI), catalogado en el Sistema Extremeños de Ciencia y Tecnología de la Junta de Extremadura SECTI (AGA015). Su labor investigadora ha contribuido al fortalecimiento de la agricultura y a la industria agroalimentaria de Extremadura, hacia la producción de alimentos seguros, saludables y sostenibles.



Formación académica recibida

Titulación universitaria

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

- 1 Titulación universitaria:** Titulado Superior
Nombre del título: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Entidad de titulación: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 30/01/1998
- 2 Titulación universitaria:** Titulado Superior
Nombre del título: Trabajo de grado o tesis de licenciatura
Entidad de titulación: Universidad de Cordoba **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 01/07/1994
- 3 Titulación universitaria:** Titulado Superior
Nombre del título: Veterinaria
Entidad de titulación: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 23/09/1992

Doctorados

Programa de doctorado: Veterinaria
Entidad de titulación: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 23/06/1997

Actividad docente

Formación académica impartida

- 1 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Iniciación a la investigación en técnicas aplicadas al estudio de los productos agroalimentarios
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teoría y prácticas
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master Universitario en Investigación M.U.I. en investigación en ingeniería y arquitectura
Curso que se imparte: 1 **Frecuencia de la actividad:** 3
Fecha de inicio: 01/10/2009 **Fecha de finalización:** 30/09/2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 2,4
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad



Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Produccion Animal y Ciencia de los alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

- 2** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Iniciación a la investigación tecnológica
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teoría y prácticas
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master Universitario en Investigación M.U.I. en investigación en ingeniería y arquitectura
Curso que se imparte: 1 **Frecuencia de la actividad:** 3
Fecha de inicio: 01/10/2009 **Fecha de finalización:** 30/09/2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 2,4
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Produccion Animal y Ciencia de los alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
- 3** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Prácticas externas
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Práctica
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master en gestión, calidad y trazabilidad de alimentos de origen vegetal
Curso que se imparte: 1 **Frecuencia de la actividad:** 3
Fecha de inicio: 01/10/2009 **Fecha de finalización:** 30/09/2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 15
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias
Departamento: Produccion Animal y Ciencia de los alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
- 4** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Tecnologías de la comunicación y la tecnología científica
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teoría y prácticas
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master Universitario en Investigación M.U.I. en investigación en ingeniería y arquitectura
Curso que se imparte: 1 **Frecuencia de la actividad:** 3
Fecha de inicio: 01/10/2009 **Fecha de finalización:** 30/09/2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 2,4
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Produccion Animal y Ciencia de los alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
- 5** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Normalización y Legislación
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teoría y prácticas
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Curso que se imparte: 5
Fecha de inicio: 10/2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 5
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias
Departamento: Producción Animal y ciencia de los alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Frecuencia de la actividad: 3
Fecha de finalización: 30/09/2012

6 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Transformaciones de origen microbiano
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master en Ciencia y tecnología de la Carne
Curso que se imparte: 1
Fecha de inicio: 01/10/2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los alimentos
Ciudad entidad realización: Cáceres, Extremadura, España

Tipo de docencia: Teórica presencial
Frecuencia de la actividad: 4
Fecha de finalización: 30/09/2012
Tipo de entidad: Universidad

7 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Normalización y Legislación
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 4
Fecha de inicio: 10/2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 10
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias
Departamento: Producción Animal y ciencia de los alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de docencia: Teoría y prácticas
Frecuencia de la actividad: 4
Fecha de finalización: 30/09/2012

8 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Control de la seguridad alimentaria
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master en gestión, calidad y trazabilidad de alimentos de origen vegetal
Curso que se imparte: 1
Fecha de inicio: 01/10/2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 16
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de docencia: Teórica y práctica
Frecuencia de la actividad: 5
Fecha de finalización: 30/09/2012
Tipo de entidad: Universidad



- 9** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Trazabilidad y control de la calidad
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master en gestion, calidad y trazabilidad de alimentos de origen vegetal
Curso que se imparte: 1 **Frecuencia de la actividad:** 5
Fecha de inicio: 01/10/2007 **Fecha de finalización:** 30/09/2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 14
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierias Agrarias
Departamento: Produccion Animal y Ciencia de los alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
- 10** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Higiene de los Alimentos
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teoria y practicas
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 4 **Frecuencia de la actividad:** 13
Fecha de inicio: 10/1998 **Fecha de finalización:** 30/09/2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 92
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierias Agrarias
Departamento: Producción Animal y ciencia de los alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
- 11** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Control de calidad en la industria alimentaria
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teoria y practicas
Tipo de asignatura: Libre configuración
Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Frecuencia de la actividad: 3
Fecha de inicio: 10/2008 **Fecha de finalización:** 30/09/2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 10
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierias Agrarias
Departamento: Producción Animal y ciencia de los alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
- 12** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Las bebidas: producción y calidad
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teoria y practicas
Tipo de asignatura: Libre configuración
Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Frecuencia de la actividad: 3
Fecha de inicio: 10/2008 **Fecha de finalización:** 30/09/2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 10,2



Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias
Departamento: Producción Animal y ciencia de los alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

13 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Tecnología alimentaria
Tipo de programa: Ingeniería **Tipo de docencia:** Teoría y prácticas
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación universitaria: Ingeniero Agrónomos
Curso que se imparte: 4 **Frecuencia de la actividad:** 3
Fecha de inicio: 10/2000 **Fecha de finalización:** 30/09/2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 28
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias
Departamento: Producción Animal y ciencia de los alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

14 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Técnicas rápidas de análisis microbiológico de alimentos
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teoría y prácticas
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 5 **Frecuencia de la actividad:** 11
Fecha de inicio: 10/1999 **Fecha de finalización:** 30/09/2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 42
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias
Departamento: Producción Animal y ciencia de los alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

15 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Gestión de la calidad
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master en gestión, calidad y trazabilidad de alimentos de origen vegetal
Curso que se imparte: 1 **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 01/10/2008 **Fecha de finalización:** 30/09/2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 4
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

16 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Metodología para la evaluación toxicológica de microorganismos de alimentos
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria



Titulación universitaria: Programa de doctorado: Estrategias para la mejora y control de calidad de la industria alimentaria

Curso que se imparte: 1

Frecuencia de la actividad: 6

Fecha de inicio: 01/10/2003

Fecha de finalización: 30/09/2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 10

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

Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

Departamento: Produccion animal y ciencia de los alimentos

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

17 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Aspectos nutricionales para la salud y adecuación física del ser humano

Tipo de programa: Doctorado/a

Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Programa de doctorado: Veterinaria

Curso que se imparte: 1

Frecuencia de la actividad: 6

Fecha de inicio: 01/10/2001

Fecha de finalización: 30/09/2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 10

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

Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

Departamento: Produccion animal y ciencia de los alimentos

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

18 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Bromatología

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de docencia: Teoria y practicas

Tipo de asignatura: Troncal

Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 4

Frecuencia de la actividad: 8

Fecha de inicio: 10/1998

Fecha de finalización: 30/09/2008

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 82

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

Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

Departamento: Producción Animal y ciencia de los alimentos

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

19 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Evaluación de microorganismos toxigénicos en alimentos

Tipo de programa: Doctorado/a

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Programa de doctorado: Veterinaria

Curso que se imparte: 2

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de inicio: 01/10/2004

Fecha de finalización: 30/09/2007

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 40

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

Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

Departamento: Produccion animal y ciencia de los alimentos



Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

20 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Industrias de la fermentación

Tipo de programa: Ingeniería Técnica

Tipo de docencia: Teoría y prácticas

Tipo de asignatura: Troncal

Titulación universitaria: Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias

Curso que se imparte: 3

Frecuencia de la actividad: 5

Fecha de inicio: 10/2000

Fecha de finalización: 30/09/2007

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 21

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

Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

Departamento: Producción Animal y ciencia de los alimentos

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

21 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Desarrollo de productos cárnicos de cerdo ibérico

Tipo de programa: Doctorado/a

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Programa de doctorado: Veterinaria

Curso que se imparte: 2

Frecuencia de la actividad: 1

Fecha de inicio: 01/10/2005

Fecha de finalización: 30/09/2006

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 40

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

Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

Departamento: Producción animal y ciencia de los alimentos

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

22 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Metodología para la evaluación toxicológica de microorganismos en alimentos

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master en Ciencia y tecnología de la Carne

Curso que se imparte: 1

Frecuencia de la actividad: 1

Fecha de inicio: 01/10/2005

Fecha de finalización: 30/09/2006

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 10

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

Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

Departamento: Producción Animal y Ciencia de los alimentos

Ciudad entidad realización: Cáceres, Extremadura, España

23 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Análisis de riesgos en mataderos y salas de despiece

Tipo de programa: Curso

Tipo de docencia: Teórica presencial

Titulación universitaria: Veterinaria

Frecuencia de la actividad: 1

Fecha de inicio: 27/09/2004

Fecha de finalización: 01/10/2004

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos



Nº de horas/créditos ECTS: 2

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

Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

Departamento: Produccion Animal y Ciencia de los Alimentos

Ciudad entidad realización: Caceres, Extremadura, España

24 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Normalización de la calidad del pimentón

Tipo de programa: Doctorado/a

Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Programa de doctorado: Veterinaria

Curso que se imparte: 1

Frecuencia de la actividad: 2

Fecha de inicio: 01/10/2002

Fecha de finalización: 30/09/2004

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 10

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

Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

Departamento: Produccion animal y ciencia de los alimentos

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

25 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Dietética y Nutrición

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de docencia: Teoria y practicas

Tipo de asignatura: Troncal

Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 5

Frecuencia de la actividad: 5

Fecha de inicio: 10/1999

Fecha de finalización: 30/09/2004

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 16

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

Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

Departamento: Producción Animal y ciencia de los alimentos

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

26 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Catering y restauración

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de docencia: Teoria y practicas

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 5

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de inicio: 10/1999

Fecha de finalización: 30/09/2003

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 12

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

Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

Departamento: Producción Animal y ciencia de los alimentos

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

27 Nombre de la asignatura/curso: IV curso de actualización en microbiología de alimentos

Tipo de programa: Curso

Tipo de docencia: Teórica presencial

Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Frecuencia de la actividad: 1

Fecha de inicio: 12/04/2000

Fecha de finalización: 28/04/2000

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 2

Entidad de realización: Universidad de Cordoba

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Veterinaria

Departamento: De Bromatología y Tecnología de Alimentos

Ciudad entidad realización: Cordoba, Andalucía, España

Dirección de tesis doctorales y/o trabajos fin de estudios

- 1 Título del trabajo:** Compuestos bioactivos en extractos de plantas aromáticas y medicinales de la Dehesa Extremeña

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

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

Alumno/a: Francisco Ramiro Boy Mendo

Calificación obtenida: Sobresaliente CUM LAUDE

Fecha de defensa: 27/10/2023
- 2 Título del trabajo:** Gestión integral del proceso productivo del higo seco que asegure un producto de máxima calidad higiénico-sanitaria

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

Alumno/a: Ana Isabel Galván Romero

Calificación obtenida: Sobresaliente CUM LAUDE

Fecha de defensa: 16/12/2022

Doctorado Europeo / Internacional: Sí **Fecha de mención:** 16/12/2022
- 3 Título del trabajo:** ESTUDIO ANTROPOMÉTRICO Y DE INGESTA DE ALIMENTOS EN ADOLESCENTES DE EXTREMADURA Y FACTORES ASOCIADOS AL DESEQUILIBRIO PONDERAL

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

Alumno/a: JACINTA FERNÁNDEZ CABRERA

Fecha de defensa: 04/03/2022
- 4 Título del trabajo:** Implantación de un programa de control de seguridad alimentaria para minimizar el riesgo de peligros en el procesado de elaboración de jamón curado

Tipo de proyecto: Trabajo fin de máster

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

Alumno/a: Maria del Mar Aguilera Bueno

Calificación obtenida: Matrícula de Honor

Fecha de defensa: 19/02/2021
- 5 Título del trabajo:** Evaluación de las características de calidad en concentrados de tomate de las variedades encomienda y H1015

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

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

Alumno/a: Carlos Moraga Lozano

Calificación obtenida: Notable, 8,5

Fecha de defensa: 17/02/2021



- 6** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE LA MICROBIOTA DE QUESO SERPA Y SELECCIÓN DE CEPAS NATIVAS CON APTITUD PROBIOTICA Y ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Maria Teresa Pereira Gonçalves dos Santos
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 02/10/2020
- 7** **Título del trabajo:** ESTRATEGIAS PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE CEREZAS DEL JERTE
Codirector/a tesis: Alejandro Hernandez Leon
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Ezulmara De Pavia Santos
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 17/07/2020
- 8** **Título del trabajo:** AVANCES EN LA EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE SUBPRODUCTOS VEGETALES CON CAPACIDAD ANTIMICROBIANA Y ANTIOXIDANTE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Vanesa Macho Sánchez
Calificación obtenida: Notable 8,5
Fecha de defensa: 15/11/2018
- 9** **Título del trabajo:** RELACIÓN ENTRE LOS ALIMENTOS CONSUMIDOS POR LOS ADOLESCNTES EXTREMEÑOS Y LA PREVALENCIA DE SOBREPESO Y OBESIDAD
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Maria del Carmen Gómez Murillo
Calificación obtenida: Sobresaliente 9
Fecha de defensa: 15/09/2018
- 10** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL Y ORGANOLÉPTICA DE NUECES PECANAS CULTIVADAS EN EXTREMADURA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Antonio Parra Corbacho
Calificación obtenida: Notable 8
Fecha de defensa: 13/09/2018
- 11** **Título del trabajo:** Evaluación del crecimiento fúngico y capacidad de producir micotoxinas de mohos aislados de maíz
Tipo de proyecto: Trabajo fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Ana Martínez Dorado
Calificación obtenida: Matrícula de Honor 9,5
Fecha de defensa: 13/09/2018



- 12** **Título del trabajo:** “CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL Y FUNCIONAL DE LAS VARIEDADES TIPO PICOTAS CULTIVADAS EN EL VALLE DEL JERTE. ESTUDIOS DE PROLONGACIÓN DE SU VIDA ÚTIL”
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Sergio Sánchez De la Calle
Calificación obtenida: Notable 8,5
Fecha de defensa: 18/06/2018
- 13** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA FRECUENCIA, TIPO Y CANTIDAD DE ALIMENTOS CONSUMIDOS POR LOS ADOLESCENTES EN EXTREMADURA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Gonzálo González Martín
Calificación obtenida: Notable 8,5
Fecha de defensa: 15/02/2018
- 14** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN IN VITRO DE ACTIVIDADES ANTIOXIDANTES Y ANTIMICROBIANAS DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE SUBPRODUCTOS VEGETALES
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Paula Tejero Cordero
Calificación obtenida: Matrícula de Honor 9,5
Fecha de defensa: 15/02/2018
- 15** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA VIDA ÚTIL COMERCIAL DE HARINAS Y EXTRUSIONADOS DE MAÍZ
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Marta Sánchez-Suárez Salvador
Calificación obtenida: Notable 8
Fecha de defensa: 16/06/2017
- 16** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LOS PELIGROS BIOLÓGICOS DE HARINAS DE MAÍZ DURANTE SU ALMACENAMIENTO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Sara Gabriela Díaz Linares
Calificación obtenida: Notable 8,6
Fecha de defensa: 13/02/2017
- 17** **Título del trabajo:** Caracterización físico-química y nutricional de cabritos lechales de las razas canarias palmera, mejorera, tinerfeña alimentadas con leche natural
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Laura Adame Casquete



Calificación obtenida: Sobresaliente 9

Fecha de defensa: 21/11/2016

- 18 Título del trabajo:** Estudio de la vida útil de cerezas variedad "Lapins" tratadas con sustancias antimicrobianas y conservadas en diferentes atmósferas modificadas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Codirector/a tesis: Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Alberto Vaquero Vega
Calificación obtenida: Sobresaliente 9,5
Fecha de defensa: 21/11/2016
- 19 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE NUEVAS VARIEDADES DE CACAHUETE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Codirector/a tesis: Santaigo Ruiz-Moyano Seco de Herrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Nieves Rodriguez Rivero
Calificación obtenida: Sobresaliente 10
Fecha de defensa: 15/09/2016
- 20 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIMICROBIANA Y ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS NATURALES DE SUBPRODUCTOS VEGETALES
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: CRISTINA MATAMOROS FELIPE
Calificación obtenida: NOTABLE 8
Fecha de defensa: 15/07/2016
- 21 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE PURÉ DE BRÓCOLI OBTENIDO A DIFERENTES TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE PROCESADO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: KATHYA SAYONARA REYNA ARIAS
Calificación obtenida: Sobresaliente 10
Fecha de defensa: 15/07/2016
- 22 Título del trabajo:** Ensayos de nuevas alternativas para el control de parásitos en higos: congelación-tratamiento térmico, microondas y envasado en atmósferas Modificadas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Codirector/a tesis: Alejandro Hernández León
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Lucia Lozano Muñoz
Calificación obtenida: Sobresaliente 9,5
Fecha de defensa: 12/07/2016



- 23** **Título del trabajo:** ENSAYO DE ADAPTACIÓN DEL PROTOCOLO DE PCR CONVENCIONAL A PCR A TIEMPO REAL MEDIANTE SYBR@GREEN, PARA LA DETECCIÓN DE MONILINIA SPP.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: CRISTINA ARRIBAS FERNÁNDEZ
Calificación obtenida: Matrícula de Honor 9
Fecha de defensa: 21/06/2016
- 24** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE MÉTODOS COMBINADOS DE BIOCONTROL Y ATMÓSFERAS MODIFICADAS PARA LA PROLONGACIÓN DE LA VIDA COMERCIAL EN FRUTAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Codirector/a tesis: Alejandro Hernández León
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: MARÍA INMACULADA PIÑERO CARRETERO
Calificación obtenida: Sobresaliente 9
Fecha de defensa: 12/02/2016
- 25** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA CALIDAD DEL PIMIENTO PARA PIMENTÓN OBTENIDO TRAS LA MODIFICACIÓN DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA EN EL SISTEMA DE SECADO TRADICIONAL DE LA VERA.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Codirector/a tesis: María de Guía Córdoba Ramos
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: JUSTYNA MARÍA MARKUNAS
Calificación obtenida: Matrícula de Honor 10
Fecha de defensa: 12/02/2016
- 26** **Título del trabajo:** Evaluación de la calidad en carne de cabrito de las razas españolas de Guadarrama y Payoya, alimentado con diferente sistema de producción /leche natural y artificial
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Codirector/a tesis: Maria Jose Benito Bernaldez
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Elena Maesso Ferre
Calificación obtenida: Notable 8
Fecha de defensa: 11/02/2016
- 27** **Título del trabajo:** ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO DE UN NUEVO PRODUCTO CÁRNICO FERMENTADO DE CERDO IBERICO CON COMPUESTOS BIOACTIVOS MEDIANTE LA INOCULACIÓN DE MICROORGANISMOS SELECCIONADOS Y LA ENZIMA EPG 222
Codirector/a tesis: Maria Jose Benito Bernaldez
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Margarita Fernandez García
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 04/02/2016



- 28** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA APTITUD AL PROCESADO DE DIFERENTES CULTIVARES DE CACAHUETES: BLANCHEADO Y ENVASADO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Codirector/a tesis: Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Ana Isabel Galván Romero
Calificación obtenida: Matrícula de Honor 9
Fecha de defensa: 25/11/2015
- 29** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA Y ANTIOXIDANTE DE SUBPRODUCTOS DE CÍTRICOS PARA SU USO EN LA PROLONGACIÓN DE VIDA ÚTIL EN FRUTAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Codirector/a tesis: Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: María Morales Benitez
Calificación obtenida: Notable 8
Fecha de defensa: 25/11/2015
- 30** **Título del trabajo:** Evaluación de la actividad antioxidante y antimicrobiana de compuestos fenólicos de subproductos del procesado del limón en la industria, para su potencial uso en la prolongación de vida útil en frutas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Codirector/a tesis: Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: María del Carmen Agúndez Manzano
Calificación obtenida: Notable 8
Fecha de defensa: 25/11/2015
- 31** **Título del trabajo:** EVOLUCIÓN DE LA MICROFLORA DURANTE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE FERTILIZANTES ORGÁNICOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: LETICIA GAMITO BOLAÑOS
Calificación obtenida: Sobresaliente 9
Fecha de defensa: 23/09/2015
- 32** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EN CARNE DE CABRITO LECHAL ALIMENTADO CON LECHE MATERNA Y ARTIFICIAL, EN RAZAS FLORIDA Y PAYOYA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Codirector/a tesis: Emilio Aranda Medina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Laura Romero Sánchez
Calificación obtenida: Matrícula de Honor 9,5
Fecha de defensa: 15/09/2015



- 33 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA CALIDAD DE CACAHUETES DURANTE SU PROCESADO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Jose Manuel Mota Nogales
Calificación obtenida: Notable 8,5
Fecha de defensa: 14/07/2015
- 34 Título del trabajo:** ESTUDIO PARA LA PROLONGACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE VARIEDADES DE HIGOS Y BREVES INTERESANTES PARA SU CONSUMO EN FRESCO Y ESTUDIO DE TECNICAS ALTERNATIVAS DE SECADO DE HIGOS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: ALBERTO MARTIN GONZALEZ
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: MARÍA EL CARMEN VILLALOBOS RIVERA
Fecha de defensa: 03/07/2015
Doctorado Europeo / Internacional: Sí **Fecha de mención:** 25/11/2015
Mención de calidad: Sí **Fecha de obtención:** 03/07/2015
- 35 Título del trabajo:** Caracterización de levaduras antagonistas aisladas, de Ficus carica, y su aplicación en el control postcosecha de mohos alterantes
Tipo de proyecto: Trabajo fin de Master
Codirector/a tesis: María de Guía Córdoba Ramos
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Juan Francisco Dorado Fernandez
Calificación obtenida: Sobresaliente 9,10
Fecha de defensa: 10/03/2015
- 36 Título del trabajo:** BUSQUEDA DE ALTERNATIVAS AL SISTEMA DE SECADO TRADICIONAL EN HIGOS DE LAS VARIEDADES "CALABACITA" Y "CUELLO DAMA BLANCO"
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Laura Prieto Parejo
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE 9,5
Fecha de defensa: 12/12/2014
- 37 Título del trabajo:** Desarrollo de nuevas estrategias para el aseguramiento de la calidad del Pimentón de la Vera picante, mediante el diseño de un método de PCR-RT y evaluación de la calidad físico-química y sensorial del pimentón
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Rubén Manuel Moreno Rodriguez
Calificación obtenida: Sobresaliente 10
Fecha de defensa: 04/12/2014
- 38 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE COMPUESTOS FUNCIONALES EN LA VARIEDAD DE HIGOS Y BREVES "SAN ANTONIO" DURANTE SU ALMACENAMIENTO EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master



Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Alejandro Calle Calderón
Calificación obtenida: Matricula de Honor 9,7
Fecha de defensa: 18/07/2014

39 Título del trabajo: ESTUDIO DE LOS PELIGROS BIOLÓGICOS DURANTE LAS ETAPAS DE SECADO Y ALMACENAMIENTO EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL CACAHUETE

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Alumno/a: Carmen Martínez Cano

Calificación obtenida: Sobresaliente 9

Fecha de defensa: 17/09/2013

40 Título del trabajo: ESTUDIO DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE EXTRACTOS DE SUBPRODUCTOS VEGETALES Y DE PÉPTIDOS BIOACTIVOS SOBRE MOHOS PATÓGENOS DE FRUTAS

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master

Codirector/a tesis: Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Alumno/a: Ana Belen Carrasco Corchado

Calificación obtenida: Notable 8

Fecha de defensa: 17/09/2013

41 Título del trabajo: CARACTERIZACIÓN DEL CARDO (*Cynara cardunculus* L) PARA SU USO COMO CUAJO VEGETAL EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA TORTA DEL CASAR

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Alumno/a: Elena Ordiales Rey

Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude (por unanimidad)

Fecha de defensa: 25/01/2013

42 Título del trabajo: ESTUDIO PARA LA CARACTERIZACIÓN Y PROLONGACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE CEREZAS DE LAS VARIEDADES TIPO PICOTAS TRADICIONALMENTE CULTIVADAS EN EL "VALLE DEL JERTE

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: Margarita Lopez-Corrales

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Alumno/a: Manuel Joaquin Serradilla Sánchez

Calificación obtenida: APTO CUM LAUDE

Fecha de defensa: 13/04/2012

Doctorado Europeo / Internacional: Sí

Fecha de mención: 15/04/2012

Mención de calidad: Sí

Fecha de obtención: 25/01/2013

43 Título del trabajo: Estudio de la capacidad antioxidante de los péptidos generados en la torta del casar con diferentes cuajos de *cynara cardunculus*

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master

Codirector/a tesis: Alejandro Hernández León



Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Manuel José Requesón Sánchez
Calificación obtenida: Sobresaliente 9
Fecha de defensa: 27/09/2012

44 Título del trabajo: Diseño de un sistema de gestión de calidad en una industria de elaboración de paté de aceitunas

Tipo de proyecto: Trabajo fin de Master
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Beatriz Sánchez Lucas
Calificación obtenida: Notable 8
Fecha de defensa: 12/02/2012

45 Título del trabajo: EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y SENSORIALES, DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS EXTREMEÑOS, ELABORADOS CON CULTIVOS INICIADORES AUTÓCTONOS Y LA PROTEASA EPG 222

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Maria Benito Bernáldez
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: ROCIO CASQUETE PALENCIA
Calificación obtenida: Sobresaliente-cum laude
Fecha de defensa: 15/07/2011
Doctorado Europeo / Internacional: No
Mención de calidad: Sí **Fecha de obtención:** 21/12/2011

46 Título del trabajo: Estudio de la capacidad antihipertensora y antimicrobiana de péptidos generados por enzimas proteolítico de origen vegetal.

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Codirector/a tesis: Maria Jose Benito Bernáldez
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Maria del Carmen Montero de Espinosa
Calificación obtenida: Sobresaliente 9
Fecha de defensa: 03/10/2011

47 Título del trabajo: Obtención de pesticidas de origen biotecnológico a partir de sueros de desecho de queserías

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Codirector/a tesis: Francisco Perez Nevado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ignacio Amaro Blanco
Calificación obtenida: Sobresaliente 9
Fecha de defensa: 27/09/2011

48 Título del trabajo: DESARROLLO DE UNA PASTA UNTABLE DE ACEITUNAS DE PROLONGADA VIDA ÚTIL

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Codirector/a tesis: Alejandro Hernández León
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Maria Luisa Jaramillo Ortiz
Calificación obtenida: Sobresaliente 9
Fecha de defensa: 05/07/2011



- 49** **Título del trabajo:** Estudio de la vida útil de cerezas tipo picota tradicionalmente cultivadas en el valle del jerte
Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: Francisco Pérez Nevado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María del Carmen Villalobos Rivera
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 04/03/2011
- 50** **Título del trabajo:** Estudio de la influencia que mediante la recolección cosechadora mecánica tiene sobre las características de calidad del Pimentón de la Vera
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Codirector/a tesis: Alberto Martín González
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Nieves Cepeda Sánchez
Calificación obtenida: Notable 7
Fecha de defensa: 27/09/2010
- 51** **Título del trabajo:** Diseño de un sistema de Gestión de Calidad en una industria panadera
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Codirector/a tesis: Maria Jose Benito Bernáldez
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Leonardo Ionel Torcea
Calificación obtenida: Notable 8
Fecha de defensa: 27/09/2010
- 52** **Título del trabajo:** Caracterización de la población de levaduras alterantes de las cerezas tipo picotas” del valle del jerte durante su almacenamiento en atmósferas controladas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Codirector/a tesis: Alejandro Hernández León
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Cristina Pereira Jiménez
Calificación obtenida: Matrícula de Honor 10
Fecha de defensa: 12/07/2010
- 53** **Título del trabajo:** SELECCIÓN DE MICROORGANISMOS PROBIÓTICOS PARA SU IMPLANTACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS CRUDOS CURADOS DE CERDO IBÉRICO
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Alberto Martin Gonzalez
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera
Calificación obtenida: Sobresaliente-cum laude
Fecha de defensa: 09/07/2009
Doctorado Europeo / Internacional: Sí **Fecha de mención:** 09/07/2009
Mención de calidad: Sí **Fecha de obtención:** 15/12/2009
- 54** **Título del trabajo:** Puesta a punto de un método para la caracterización de variedades de cebolla con diferente valor tecnológico
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Codirector/a tesis: Maria Jose Benito Bernáldez



Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Gustavo Gallardo Broncano
Calificación obtenida: Notable 7
Fecha de defensa: 02/07/2009

55 Título del trabajo: Estudio de la influencia del proceso de secado de los pimientos sobre la calidad sensorial y nutritiva del pimentón

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

Codirector/a tesis: Emilio Aranda Medina

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

Alumno/a: Mario Horrillo Murillo

Calificación obtenida: Matrícula de Honor 10

Fecha de defensa: 05/03/2009

56 Título del trabajo: Caracterización de las especies de cardo mediante técnicas de biología molecular para su uso como coagulante vegetal

Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA

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

Alumno/a: Margarita Fernández García

Calificación obtenida: Sobresaliente 9

Fecha de defensa: 10/12/2008

Mención de calidad: Sí

57 Título del trabajo: Caracterización de las especies de cardo para su uso como cuajo vegetal en el proceso de elaboración de la torta del casar mediante técnicas de biología molecular

Tipo de proyecto: Tesina

Codirector/a tesis: María José Benito Bernáldez

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

Alumno/a: Margarita Fernández García

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 30/04/2008

58 Título del trabajo: Desarrollo de un método para la caracterización de variedades de cebolla para deshidratación

Tipo de proyecto: Tesina

Codirector/a tesis: Alberto Martín González

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

Alumno/a: Alicia Rodríguez Jiménez

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 17/04/2008

59 Título del trabajo: Caracterización de levaduras aisladas de jamón para su utilización como cultivo iniciador

Tipo de proyecto: Tesina

Codirector/a tesis: Francisco Pérez Nevado

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

Alumno/a: Azucena Pérez Bellido

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 20/12/2007

60 Título del trabajo: ESTUDIO MEZCLAS DE PIMENTONES EN MUESTRAS COMERCIALES DE PIMENTÓN DE LA VERA MEDIANTE TÉCNICAS DE PCR Y ELECTROFORESIS CAPILAR

Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA



Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Noelia Albano Pérez
Calificación obtenida: Sobresaliente 9
Fecha de defensa: 04/12/2007
Mención de calidad: Sí

61 Título del trabajo: Preselección de microorganismos probióticos aislados de heces humanas para su implantación en la elaboración de embutidos crudos curados de cerdo ibérico
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María Luisa Díaz
Calificación obtenida: Sobresaliente 9
Fecha de defensa: 06/06/2007
Mención de calidad: Sí

62 Título del trabajo: DESARROLLO DE UN METODO PARA LA DETECCIÓN DE MEZCLAS FRAUDULENTAS DE VARIEDADES DE PIMENTÓN EN LA ELABORACIÓN DE PIMENTÓN DE LA VERA
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Alberto Martin Gonzalez
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: María Córdoba Leon
Calificación obtenida: Sobresaliente-cum laude
Fecha de defensa: 06/03/2007

63 Título del trabajo: Sobreexpresión en E.coli y purificación de una proteasa para inoculación en productos cárnicos
Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: María José Benito Bernáldez
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Fernando Rodriguez Dominguez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 31/03/2006

64 Título del trabajo: PUESTA A PUNTO DE UN MÉTODO DE BIOLOGÍA MOLECULAR PARA LA CARACTERIZACIÓN DE BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María Jesus Martín Mateos
Calificación obtenida: Sobresaliente 9
Fecha de defensa: 20/11/2005
Mención de calidad: Sí

65 Título del trabajo: Caracterización de microcaceas y bacterias ácido lácticas aisladas de embutidos mediante perfil de proteínas
Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: Emilio Aranda Medina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Manuel Joaquin Serradilla Sánchez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 25/10/2005



- 66** **Título del trabajo:** Caracterización de mohos aislados de pimentón mediante técnicas de biología molecular
Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: Alberto Martín González
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 17/05/2005
- 67** **Título del trabajo:** Estudio de las características tecnológicas de micrococáceas aisladas de productos cárnicos para su utilización como cultivos iniciadores
Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: María Jose Benito Bernáldez
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Blanca Colín Cano
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 20/10/2004
- 68** **Título del trabajo:** Estudio de las características tecnológicas de BAL aisladas de productos cárnicos para su utilización como cultivos iniciadores
Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: Francisco Perez Nevado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Mercedes Aranda Medina
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 10/05/2004
- 69** **Título del trabajo:** Estudio comparativo del contenido de pigmentos carotenoides en distintas variedades de tomate durante su procesado
Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: Alberto Martín González
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Carlos Bote
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 20/06/2003
- 70** **Título del trabajo:** Estudio de las características tecnológicas de cepas de levaduras para su utilización como cultivos iniciadores para elaboración de aceitunas de mesa
Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: Francisco Perez Nevado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Alejandro Hernández León
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 28/02/2003
- 71** **Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE CONSERVADORES PARA LA PROLONGACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Rafael Jordano Salinas
Entidad de realización: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad



Ciudad entidad realización: Cordoba, Andalucía, España

Alumno/a: Pilar de la Rosa Moyano

Calificación obtenida: Apto- cum laude

Fecha de defensa: 02/07/2002

72 Título del trabajo: Caracterización de las variedades que componen las distintas mezclas de pimentón de la Vera

Tipo de proyecto: Tesina

Codirector/a tesis: Emilio Aranda Medina

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

Alumno/a: Marta Arroyo Lavado

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 12/06/2002

73 Título del trabajo: Estudio de la población fúngica de las variedades del Pimentón de la Vera

Tipo de proyecto: Tesina

Codirector/a tesis: Alberto Martin González

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

Alumno/a: Patricia Calvo

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 12/06/2001

Proyectos de innovación docente

1 Título del proyecto: DESARROLLO E INNOVACIÓN DE NUEVOS ALIMENTOS A TRAVÉS DE PROYECTO CONJUNTO DE LAS ASIGNATURAS DEL GRADO DE CYTA: IMPLICACIÓN CUARTO CURSO

Tipo de participación: Miembro de equipo

Nombre del investigador/a principal (IP): Alejandro Hernández León

Nº de participantes: 11

Importe concedido: 300 €

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

Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 01/09/2018

2 Título del proyecto: Proyecto Bilingüe en la Escuela de Ingenierías Agrarias

Tipo de participación: Miembro de equipo

Nombre del investigador/a principal (IP): Maria Jesús Petró Testón

Nº de participantes: 21

Importe concedido: 2.500 €

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

Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 01/09/2018

3 Título del proyecto: DESARROLLO E INNOVACIÓN DE NUEVOS ALIMENTOS A TRAVÉS DE PROYECTO CONJUNTO DE LAS ASIGNATURAS DEL GRADO DE CYTA: IMPLICACIÓN TERCER CURSO

Tipo de participación: Miembro de equipo

Nombre del investigador/a principal (IP): Alejandro Hernandez León

Nº de participantes: 10

Importe concedido: 0 €

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

Fecha de inicio-fin: 01/09/2016 - 01/09/2017



- 4** **Título del proyecto:** Internacionalización de las enseñanzas en la Escuela de Ingenierías Agrarias
Tipo de participación: Miembro de equipo
Nombre del investigador/a principal (IP): Maria Jesús Petró Testón
Nº de participantes: 23
Importe concedido: 1.500 €
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/09/2016 - 01/09/2017
- 5** **Título del proyecto:** Desarrollo e innovación de nuevos alimentos a través de proyecto conjunto de las asignaturas del grado de CYTA: Implicación de los estudiantes en el proceso de Enseñanza-Aprendizaje
Tipo de participación: Miembro de equipo
Nombre del investigador/a principal (IP): Alejandro Hernandez León
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/09/2015 - 01/09/2016
- 6** **Título del proyecto:** Diseño de un sistema dentro del SGIC del Centro para el registro y análisis de Competencias de los títulos del Centro
Tipo de participación: Miembro de equipo
Nombre del investigador/a principal (IP): Maria José Benito Bernaldez
Importe concedido: 300 €
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/09/2015 - 01/09/2016
- 7** **Título del proyecto:** Elaboración de un glosario de términos mediante wikis para la asignaturas con contenidos de seguridad alimentaria
Tipo de participación: Miembro de equipo
Nombre del investigador/a principal (IP): Alejandro Hernandez León
Importe concedido: 500 €
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura
Fecha de inicio-fin: 01/10/2011 - 30/09/2012
- 8** **Título del proyecto:** Evaluación y acreditación de los títulos que se imparten en la Escuela de Ingenierías Agrarias de la UEX
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Tipo de participación: Coordinador
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Nombre del investigador/a principal (IP): Maria de Guía Córdoba Ramos
Nº de participantes: 7
Importe concedido: 1.000 €
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ámbito geográfico: Autonómica
Fecha de inicio-fin: 01/10/2011 - 30/09/2012 **Duración:** 1 año
- 9** **Título del proyecto:** Desarrollo de proyectos para la implantación de aprendizaje basado en problemas y/o proyectos (ABP o PBL) curso 2009/2010
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Tipo de participación: Otros
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Nombre del investigador/a principal (IP): Alejandro Hernández León



Nº de participantes: 6

Importe concedido: 1.000 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2009 - 30/09/2010

Duración: 1 año

10 Título del proyecto: Adaptación al EEES de 5º curso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Proyecto Piloto

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de participación: Otros

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado

Nombre del investigador/a principal (IP): M.J. Petró Testón

Nº de participantes: 6

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2009 - 30/09/2010

Duración: 1 año

11 Título del proyecto: Aplicación de la cultura del entretenimiento al desarrollo de materiales didácticos de enseñanza y divulgación de la ciencia y la cultura

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de participación: Otros

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado

Nombre del investigador/a principal (IP): Francisco Pérez Nevado

Nº de participantes: 8

Importe concedido: 2.420 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2009 - 30/09/2010

Duración: 1 año

12 Título del proyecto: Curso completo de 4º de la licenciatura de ciencia y tecnología de los alimentos” continuidad del proyecto piloto durante el curso 2009-2010

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de participación: Coordinador

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado

Nombre del investigador/a principal (IP): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de participantes: 12

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2009 - 30/09/2010

Duración: 1 año

13 Título del proyecto: DESARROLLO DE COMPETENCIAS TRANSVERSALES”, dentro de la CONVOCATORIA DE AYUDAS PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DOCENTE DENTRO DEL PLAN DE ADAPTACIÓN DE LA UEX AL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACIÓN SUPERIOR, MODALIDAD B.1.b. DISEÑO DE SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS DE LOS ESTUDIANTES (curso 2009-2010)

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de participación: Otros

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado

Nombre del investigador/a principal (IP): María Jose Benito Bernáldez



Nº de participantes: 6

Importe concedido: 2.000 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2009 - 30/09/2010

Duración: 1 año

- 14 Título del proyecto:** DISEÑO DE PRÁCTICAS EXTERNA Y SU EVALUACIÓN”, dentro de la CONVOCATORIA DE AYUDAS PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DOCENTE DENTRO DEL PLAN DE ADAPTACIÓN DE LA UEX AL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACIÓN SUPERIOR

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de participación: Otros

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado

Nombre del investigador/a principal (IP): Gabino Esteban Esteban Calderon

Nº de participantes: 10

Importe concedido: 2.000 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2009 - 30/09/2010

Duración: 1 año

- 15 Título del proyecto:** Diseño y desarrollo de materiales docentes adaptados a la metodología del EEES curso 2009/2010

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de participación: Coordinador

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado

Nombre del investigador/a principal (IP): Maria de Guia Cordoba Ramos

Nº de participantes: 6

Importe concedido: 1.200 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2009 - 30/09/2010

Duración: 1 año

- 16 Título del proyecto:** Elaboración de Materiales Docentes para Apoyo a la Docencia en el Aula y para el Desarrollo de Tutorías: Elaboración y utilización de Blogs como Complemento para la Docencia en la Asignatura de Industrias de la Fermentación.”, dentro de la CONVOCATORIA DE AYUDAS PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DOCENTE DENTRO DEL PLAN DE ADAPTACIÓN DE LA UEX AL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACIÓN SUPERIOR

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de participación: Otros

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado

Nombre del investigador/a principal (IP): Francisco Pérez Nevado

Nº de participantes: 6

Importe concedido: 500 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2009 - 30/09/2010

Duración: 1 año

- 17 Título del proyecto:** PATT (PLAN DE ACOGIDA Y TUTORÍA DE LA TITULACIÓN) de Ciencia y Tecnología de los Alimentos” continuación durante el curso 2009-2010

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España



Tipo de participación: Otros
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Nombre del investigador/a principal (IP): Juan Florencio Tejeda Sereno
Nº de participantes: 12
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ámbito geográfico: Autonómica
Fecha de inicio-fin: 01/10/2009 - 30/09/2010 **Duración:** 1 año

18 **Título del proyecto:** Adaptación al EEES de 5º curso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Proyecto Piloto
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Tipo de participación: Otros
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Nombre del investigador/a principal (IP): M.J. Petró Testón
Nº de participantes: 12
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ámbito geográfico: Autonómica
Fecha de inicio-fin: 01/10/2008 - 30/09/2009 **Duración:** 1 año

19 **Título del proyecto:** Adaptación de 4º de Ingeniero Agrónomo al Espacio Europeo de Educación Superior”
PRÓRROGA DE LA VI CONVOCATORIA DE ACCIONES PARA LA ADAPTACION DE LA UEX AL ESPACIO
EUROPEO DE EDUCACION SUPERIOR (EEES)
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Tipo de participación: Otros
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Nombre del investigador/a principal (IP): Elena González Sánchez
Nº de participantes: 9
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ámbito geográfico: Autonómica
Fecha de inicio-fin: 01/10/2008 - 30/09/2009 **Duración:** 1 año

20 **Título del proyecto:** Adaptación de 4º de Ingeniero Agrónomo al Espacio Europeo de Enseñanza Superior
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Tipo de participación: Otros
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Nombre del investigador/a principal (IP): Elena González Sánchez
Nº de participantes: 9
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ámbito geográfico: Autonómica
Fecha de inicio-fin: 01/10/2008 - 30/09/2009 **Duración:** 1 año

21 **Título del proyecto:** Curso completo de 4º de la licenciatura de ciencia y tecnología de los alimentos”
VI CONVOCATORIA DE ACCIONES PARA LA ADAPTACION DE LA UEX AL ESPACIO EUROPEO DE
EDUCACION SUPERIOR (EEES)
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Tipo de participación: Coordinador
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado



Nombre del investigador/a principal (IP): Maria de Guia Cordoba Ramos

Nº de participantes: 12

Importe concedido: 3.000 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2008 - 30/09/2009

Duración: 1 año

22 Título del proyecto: Desarrollo de aplicaciones, materiales y procesos para la elaboración e implantación de los SGIG de los centros

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de participación: Otros

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado

Nombre del investigador/a principal (IP): Jose Miguel Coletto Martínez

Nº de participantes: 9

Importe concedido: 2.000 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2008 - 30/09/2009

Duración: 1 año

23 Título del proyecto: III CONVOCATORIA DE ACCIONES PARA EL DISEÑO E IMPLANTACIÓN DEL PATT (PLAN DE ACOGIDA Y TUTORÍA DE LA TITULACIÓN)

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de participación: Otros

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado

Nombre del investigador/a principal (IP): Juan Florencio Tejeda Sereno

Nº de participantes: 12

Importe concedido: 700 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2008 - 30/09/2009

Duración: 1 año

24 Título del proyecto: Coordinación con las enseñanzas previas a la universidad para el fomento de estudios de bajo índice de ingreso

Tipo de participación: Coordinador

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado

Nombre del investigador/a principal (IP): Maria de Guia Cordoba Ramos

Nº de participantes: 3

Importe concedido: 1.380 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 30/09/2008

Duración: 1 año

25 Título del proyecto: Curso completo de 4º de la licenciatura de ciencia y tecnología de los alimentos

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de participación: Coordinador

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado

Nombre del investigador/a principal (IP): Maria de Guia Cordoba Ramos



Nº de participantes: 12

Importe concedido: 3.000 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 30/09/2008

Duración: 1 año

- 26 Título del proyecto:** Diseño de evaluación de las competencias de los estudiantes”, concedido en la Convocatoria de acciones para la mejora de la calidad docentes (curso 2007/2008). Plan de Adaptación de la UEX al EEES

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de participación: Coordinador

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado

Nombre del investigador/a principal (IP): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de participantes: 12

Importe concedido: 2.600 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 30/09/2008

Duración: 1 año

- 27 Título del proyecto:** II CONVOCATORIA DE ACCIONES PARA EL DISEÑO E IMPLANTACIÓN DEL PATT (PLAN DE ACOGIDA Y TUTORÍA DE LA TITULACIÓN

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de participación: Otros

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado

Nombre del investigador/a principal (IP): Juan Florencio Tejeda Sereno

Nº de participantes: 12

Importe concedido: 1.000 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 30/09/2008

Duración: 1 año

- 28 Título del proyecto:** Diseño de planes docentes para las asignaturas de normalización y legislación, alimentación y cultura, salud pública, producción de materias primas y técnicas rápidas de análisis microbiológico necesarios para implantar 4º de la licenciatura de ciencia y tecnología de los alimentos como curso completo

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de participación: Otros

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado

Nombre del investigador/a principal (IP): María Jose Benito Bernáldez

Nº de participantes: 8

Importe concedido: 1.450 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ámbito geográfico: Autonómica

Fecha de inicio-fin: 01/10/2006 - 30/09/2007

Duración: 1 año

- 29 Título del proyecto:** I CONVOCATORIA DE ACCIONES PARA EL DISEÑO E IMPLANTACIÓN DEL PATT (PLAN DE ACOGIDA Y TUTORÍA DE LA TITULACIÓN

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de participación: Otros



Régimen de dedicación: Tiempo parcial
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Nombre del investigador/a principal (IP): Juan Florencio Tejeda Sereno
Nº de participantes: 9
Importe concedido: 1.000 €
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ámbito geográfico: Autonómica
Fecha de inicio-fin: 01/10/2006 - 30/09/2007 **Duración:** 2 años

30 **Título del proyecto:** Implantación del curso completo de 4º de la licenciatura de ciencia y tecnología de los alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Tipo de participación: Coordinador
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Nombre del investigador/a principal (IP): María de Guía Córdoba Ramos
Nº de participantes: 12
Importe concedido: 3.000 €
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ámbito geográfico: Autonómica
Fecha de inicio-fin: 01/10/2006 - 30/09/2007 **Duración:** 1 año

31 **Título del proyecto:** Higiene de los Alimentos
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Tipo de participación: Coordinador
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Nombre del investigador/a principal (IP): María de Guía Córdoba Ramos
Nº de participantes: 2
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ámbito geográfico: Autonómica
Fecha de inicio-fin: 01/10/2005 - 30/09/2006 **Duración:** 2 años

32 **Título del proyecto:** Diseño de planes docentes para las asignaturas de bromatología y dietética y nutrición perteneciente a la licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo de participación: Miembro de equipo
Nombre del investigador/a principal (IP): Francisco Pérez Nevado
Importe concedido: 600 €
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 09/09/2004 - 30/06/2005

Premios de innovación docente

Nombre del premio: Premio de excelencia docente 2009
Entidad concesionaria: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad concesionaria: Badajoz, Extremadura, España
A propuesta de: Universidad de Extremadura
Fecha de concesión: 2009



Aportaciones más relevantes de su CV de docencia

- 1 Descripción:** COMISIÓN DE CALIDAD DE LA TITULACIÓN DE GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 2019
- 2 Descripción:** Representante de la Universidad de Extremadura en la Conferencia Estatal de Decanos y Directores de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Entidad organizadora: Conferencia estatal de decanos y directores de CYTA
Fecha de finalización: 16/05/2017
- 3 Descripción:** Miembro de la Comisión de Calidad del Master en Gestión y Trazabilidad de Alimentos de Origen Vegetal
Entidad organizadora: Universidad de Extre
Fecha de finalización: 07/11/2016
- 4 Descripción:** COMISIÓN DE ELABORACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA INTERNA DE CALIDAD DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura y **Tipo de entidad:** Universidad Aneca
Fecha de finalización: 2012
- 5 Descripción:** Evaluada positiva por la ANECA al cuerpo de CATEDRATICO DE UNIVERSIDAD
Entidad organizadora: Agencia Nacional de Evaluación **Tipo de entidad:** Agencia Nacional de la Calidad y Acreditación
Fecha de finalización: 13/11/2011
- 6 Descripción:** participación en el comité organizador de las "II jornadas Nacionales de metodologías ECTS"
Ciudad de realización: Badajoz, Extremadura, España
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura y **Tipo de entidad:** Universidad Oficina de convergencia Europea
Fecha de finalización: 21/09/2007
- 7 Descripción:** COMITÉ DE EVALUACIÓN INTERNA DE LA TITULACIÓN DE Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura y **Tipo de entidad:** Universidad ANECA
Fecha de finalización: 2006
- 8 Descripción:** Participación en la Elaboración del Libro Blanco del título de grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Entidad organizadora: Agencia Nacional de Evaluación **Tipo de entidad:** ANECA de la Calidad y Acreditación
Fecha de finalización: 2005



Pluralidad, interdisciplinariedad y complejidad docente

Desde su incorporación a la Escuela de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Extremadura, ha desarrollado una destacada trayectoria docente en titulaciones de grado y máster vinculadas a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y a la Ingeniería Agraria. Su participación en programas de formación avanzada ha sido especialmente relevante, como en el Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne, el Máster Universitario en Investigación en Ingeniería y Arquitectura y el Máster en Gestión de Calidad y Trazabilidad de Alimentos de Origen Vegetal. Asimismo, colaboró activamente en la puesta en marcha de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en 1998, contribuyendo a consolidar la oferta académica en esta disciplina dentro de la Universidad de Extremadura.

En el ámbito de la docencia reglada, ha impartido todas las asignaturas del área de Nutrición y Bromatología, entre las que se incluyen Higiene de los Alimentos, Bromatología, Dietética y Nutrición, así como las asignaturas optativas de Catering y Restauración y Técnicas Rápidas de Análisis Microbiológico. Su labor ha combinado la transmisión de conocimientos fundamentales con un marcado enfoque práctico, orientado a las necesidades del sector agroalimentario.

Ha dirigido 12 tesis doctorales y más de 50 trabajos fin de máster y de grado, vinculados a líneas de investigación relacionadas con la nutrición, la calidad y seguridad alimentaria, el desarrollo de nuevos alimentos y la optimización de procesos productivos agroalimentarios. Paralelamente, ha liderado más de 30 proyectos de innovación docente, enfocados en la internacionalización de las enseñanzas, la implantación de programas bilingües y la incorporación de metodologías activas en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Su compromiso con la excelencia docente fue reconocido con el Premio de Excelencia Docente de la Universidad de Extremadura en 2009.

Además, ha participado en más de 15 congresos y workshops centrados en la innovación y mejora de la docencia universitaria. En el plano institucional, ha contribuido en distintas comisiones de calidad de titulaciones de grado y máster, desempeñando un papel activo en los procesos de evaluación y acreditación. También ha representado a la Universidad de Extremadura en la Conferencia Estatal de Decanos y Directores de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, foro de referencia en el ámbito académico a nivel nacional.

Actividad sanitaria

Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

- 1 Otras actividades relevantes:** Miembro de la Junta de Gobierno de la Escuela de Ingenierías Agrarias
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 2012
- 2 Otras actividades relevantes:** Miembro del Claustro de la Universidad de Extremadura en representación de profesores doctores pertenecientes a los cuerpos docentes durante 4 años
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 11/10/2011
- 3 Otras actividades relevantes:** Miembro del Jurado del I concurso extrema selección 2010
Entidad de realización: D.O.P. Pimentón de la Vera **Tipo de entidad:** Denominación de Origen
Fecha de finalización: 22/10/2010



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:** ELABORACION, ADAPTACION Y CONJUGACION CON COMPUESTOS BIOACTIVOS, Y EVALUACION DE LA FUNCIONALIDAD DE MATRICES FITOTECNOLOGICAS EN EL PROYECTO DE INVESTIGACION "FITOTECNOLOGIA APLICADA A COMBATIR EXTRES OXIDATIVO Y SUS EFECTOS SOBRE ESPECIES FRUTALES EN UN CONTEXTO DE CAMBIO CLIMATICO

Modalidad de proyecto: De investigación industrial

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

Ciudad entidad realización: BADAJOZ, España

Nº de investigadores/as: 8

Nombre del programa: CDTI

Fecha de inicio-fin: 01/01/2025 - 24/03/2028

Cuantía total: 9.218 €
- 2 Nombre del proyecto:** FISIOTECNOLOGÍA APLICADA A COMBATIR ESTRÉS OXIDATIVO Y SUS EFECTOS SOB4E ESPECIES FRUTALES EN UN CONTEXTO DE CAMBIO CLIMÁTICO

Modalidad de proyecto: De investigación industrial

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

Ciudad entidad realización: BADAJOZ, España

Nº de investigadores/as: 8

Nombre del programa: CDTI

Fecha de inicio-fin: 01/01/2025 - 24/03/2028

Cuantía total: 3.672 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial
- 3 Nombre del proyecto:** MORE ON THE ADOPTION OF A HEALTHY MEDITERRANEAN DIET-MOREMEDDIET.

Ámbito geográfico: Unión Europea

Entidad de realización: PRIMA- Horizonte Europa **Tipo de entidad:** Comisión Europea

Ciudad entidad realización: Badajoz, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos; Maria José Benito Bernaldez; Alicia Rodríguez Jimenez; Francisco Javier Mesias Díaz; Juan José Córdoba Ramos; Teresa Antequera Rojas; Sonia Ventanas

Nº de investigadores/as: 20

Tipo de participación: Coordinador

Nombre del programa: PRIMA

Cód. según financiadora: PCI2023-143380

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

Cuantía total: 1.422.307 €

Cuantía subproyecto: 266.200 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo



- 4 Nombre del proyecto:** Evaluación de la influencia de estrategias innovadoras sobre la calidad total del higo para consumo tanto en fresco como en seco
Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
Entidad de realización: Ministerio de Ciencia e Innovación. Investigación **Tipo de entidad:** Ministerio
Ciudad entidad realización: Badajoz, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alcia Rodriguez Jimenez; María de Guía Córdoba Ramos; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera
Nº de investigadores/as: 3
Nombre del programa: Generación del Conocimiento
Cód. según financiadora: PID2020-115359RR-C22
Fecha de inicio-fin: 01/09/2021 - 30/08/2025
Cuantía total: 152.460 € **Cuantía subproyecto:** 152.460 €
- 5 Nombre del proyecto:** ESTANDARIZACIÓN MICROBIOLÓGICA DE SCOPY Y DEL PROCESADO INDUSTRIAL DE LA KOMBUCHA MEDIANTE TECOLOGÍAS ÓMICAS. CDTI (IDI-20190268)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Maria de Guia Cordoba Ramos
Nº de investigadores/as: 10
Fecha de inicio-fin: 26/04/2019 - 27/04/2023
Cuantía total: 25.000 €
- 6 Nombre del proyecto:** Aplicación de metabolitos de levaduras nanoencapsuladas para mejorar los aromas en vinos” CDTI (ID-20170106)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura, López-Morenas SL.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI. Proyecto estratégico de proyectos de investigación y desarrollo
Fecha de inicio-fin: 27/03/2017 - 28/03/2023
Cuantía total: 120.000 €
- 7 Nombre del proyecto:** Bioshelf-Life: Técnica de protección biomolecular en conservación de frutas CDTI (ID-20170102)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura, El Escobar SL
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI. Proyecto estratégico de proyectos de investigación y desarrollo
Fecha de inicio-fin: 27/03/2017 - 28/03/2023
Cuantía total: 120.000 €
- 8 Nombre del proyecto:** PIT-2021-350H-MEJORA EN LA CALIDAD Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS INNOVADORES DE ACEITES CLEMEN PARA SU INTERNACIONALIZACIÓN
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: BADAJOZ, España
Nº de investigadores/as: 8



Fecha de inicio-fin: 06/01/2022 - 05/01/2023
Cuantía total: 4.200 €

Duración: 1 año

9 Nombre del proyecto: BCAS Y VOCS COMO HERRAMIENTAS PARA EL BIOCONTROL Y LA PREDICCIÓN DE LA ALTERACIÓN FUNGICA EN FRUTAS (RTI2018-096882-B-I00)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alejandro Hernandez León; Alberto Martín González; Maria de Guia Cordoba Ramos
Nº de investigadores/as: 10
Fecha de inicio-fin: 01/01/2019 - 31/12/2022
Cuantía total: 114.224 €

10 Nombre del proyecto: Gestión integral del proceso productivo del higo seco que asegure un producto de máxima calidad higiénico- sanitaria RTA2017-00032-C02-02
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Córdoba Ramos
Entidad/es financiadora/s:
Instituto Nacional de investigación y tecnología agraria y alimentaria (INIA)
Tipo de participación: Investigador principal
Fecha de inicio-fin: 01/01/2019 - 31/12/2021
Cuantía total: 85.746 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

11 Nombre del proyecto: INCREMENTO DE LA FRACCIÓN DE SÓLIDOS SOLUBLES EN TOMATE PARA INDUSTRIA MEDIANTE SEÑALIZADORES METABÓLICOS (IDI-20180393)
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Conesa **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Badajoz, Extremadura, España
Tipo de participación: Investigador principal
Nombre del programa: María Córdoba
Cód. según financiadora: IDI-20180393
Fecha de inicio-fin: 13/12/2018 - 13/12/2021
Cuantía total: 15.000 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

12 Nombre del proyecto: MÉTODOS COMBINADOS Y TECNOLOGÍAS DE OBSTÁCULOS PARA LA ELIMINACIÓN DE MICOTOXINAS EN ELABORADOS DE HIGO SECO (IDI-20180983)
Modalidad de proyecto: De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alberto Martín Gonzalez



Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Alfonso Cruz, S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Badajoz, Extremadura, España

Tipo de participación: Miembro de equipo

Nombre del programa: Proyectos CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

Cód. según financiadora: IDI-20180983

Fecha de inicio-fin: 28/11/2018 - 28/11/2021

Cuantía total: 15.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

13 Nombre del proyecto: LABORATORIO DE TÉCNICAS DE ANALISIS NO DESTRUCTIVAS (Ref. EQC2019-005822-P)

Modalidad de proyecto: De actividad de desarrollo precompetitiva

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba Ramos

Nº de investigadores/as: 10

Nombre del programa: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades

Cód. según financiadora: EQC2019-005822-P

Fecha de inicio-fin: 16/10/2019 - 16/10/2021

Cuantía total: 355.007,56 €

14 Nombre del proyecto: NUEVAS ESTRATEGIAS INOCUAS DE CONTROL MICROBIOLÓGICO EN EL PROCESADO DEL PIMENTÓN DE LA VERA

Modalidad de proyecto: De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Autonómica

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guia Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Orencio Hoyo, S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Caceres, Extremadura, España

Tipo de participación: Investigador principal

Nombre del programa: Proyectos del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial CDTI

Cód. según financiadora: IDI-20180709

Fecha de inicio-fin: 27/07/2018 - 27/07/2021

Cuantía total: 30.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

15 Nombre del proyecto: Innovación Agroecológica de Extremadura: Aplicación de técnicas de biocontrol para la prolongación de la vida comercial de fruta ecológica (GO/7/2017)

Modalidad de proyecto: De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Autonómica

Grado de contribución: Coordinador/a científico/a

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos; Alejandro Hernandez León; Alberto Martín González; María José Benito Bernaldez; Emilio Aranda Medina; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Francisco Perez Nevado

Nº de investigadores/as: 7



Tipo de participación: Investigador principal

Nombre del programa: Ayudas para la realización de proyectos innovadores por parte de grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad Agrícola

Cód. según financiadora: Decreto 140/2017

Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 31/12/2020

Cuantía total: 25.000 €

- 16** **Nombre del proyecto:** Nuevas alternativas para la revalorización de compuestos bioactivos a partir de subproductos vegetales” (IB16158)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios (INURA)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 15
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Economía e Infraestructuras. Junta de Extremadura
Fecha de inicio-fin: 03/06/2017 - 02/06/2020
Cuantía total: 149.998 €
- 17** **Nombre del proyecto:** EIT FOOD RIS CONSUMER ENGAGEMENT LABS PROJECT. KAVA no. 19153
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba Ramos; Maria Jose Benito Bernaldez; Alberto Martín Gonzalez
Nº de investigadores/as: 3
Fecha de inicio-fin: 01/02/2019 - 31/12/2019
Cuantía total: 5.206,61 €
- 18** **Nombre del proyecto:** Reducción del dióxido de azufre en el proceso de vinificación” REF: CDTI: IDI-20160433
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Educación y Ciencia. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria
Fecha de inicio-fin: 30/06/2017 - 30/04/2019
Cuantía total: 28.000 €
- 19** **Nombre del proyecto:** Grupo Operativo Nacional “Aplicación de estrategias innovadoras para la producción de higos secos con la máxima calidad higiénico-sanitaria” (REG: 7014)
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guia Cordoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACIÓN
Tipo de participación: Miembro de equipo



Nombre del programa: Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020 para grupos operativos supraautonómicos en relación con la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas (AEI-Agri).

Cód. según financiadora: BDNS (IDENTIF.): 394657

Fecha de inicio-fin: 01/05/2018 - 01/10/2018

Cuantía total: 49.652,52 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 20** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de estrategias de control de hongos productores de micotoxinas en la obtención de sémola de maíz (MICOSEMA)[®] (Proyecto Decreto 40/2016. AA-16-0043-2)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura y Mercoguardiana Logística SL
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Gobierno de Extremadura. Consejería de Ciencia, Tecnología e Innovación. Proyecto Decreto 40/2016
Fecha de inicio-fin: 08/06/2016 - 09/06/2018
Cuantía total: 25.000 €
- 21** **Nombre del proyecto:** Apoyos a los planes de actuación de los grupos catalogados (GR15166)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura. Consejería de Economía e Infraestructura
Fecha de inicio-fin: 01/01/2015 - 31/12/2017
Cuantía total: 78.986,95 €
- 22** **Nombre del proyecto:** Programa de mejora de las variedades de picotas en el Valle del Jerte: Evaluación y selección de los genotipos según criterios microbiológicos y de calidad RTA2013-00014-C03-03
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 6 **Nº de personas/año:** 6
Nombre del programa: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria
Cód. según financiadora: RTA2013-00014-C03-03
Fecha de inicio-fin: 23/10/2014 - 23/10/2017
Cuantía total: 92.044,8 €
- 23** **Nombre del proyecto:** Investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Entidad/es financiadora/s:
Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico
Ciudad entidad financiadora: Villafranco del Guadiana, Extremadura, España
Nombre del programa: Coinvestiga (V Plan Regional de I+D+i)
Cód. según financiadora: EI-14-0026-1
Fecha de inicio-fin: 23/04/2014 - 23/04/2017



- 24 Nombre del proyecto:** FA1104 - Sustainable production of high-quality cherries for the European market
Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Internacional
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Jose Quero García
Nº de investigadores/as: 178
Entidad/es financiadora/s:
H2020
Nombre del programa: European cooperation in the field of scientific and technical research (COST).
Cód. según financiadora: FA1104 -4169/11- oc-2011-1-9560
Fecha de inicio-fin: 01/12/2011 - 15/04/2016
- 25 Nombre del proyecto:** Laboratorio para la obtención y evaluación de ingredientes bio-activos naturales y productos beneficiosos para la salud a partir de subproductos vegetales. UNEX13-1E-1709
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad
Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 - 31/12/2015
Cuantía total: 528.707,2 €
- 26 Nombre del proyecto:** Trazabilidad del sistema de producción mediante biomarcadores y perfil de compuestos aromáticos e implicaciones en la salud.
Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Sevilla,, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Jesus Alcalde Aldea
Nº de investigadores/as: 7
Nombre del programa: Instituto Nacional de investigación y tecnología agraria y alimentaria (INIA).
Cód. según financiadora: RTA2012-00023-C03-02.
Fecha de inicio-fin: 31/12/2012 - 31/12/2015
Cuantía total: 70.800 €
- 27 Nombre del proyecto:** Caracterización, Evaluación y Selección de Genotipos de Cacahuete en base a criterios agronómicos y de calidad para su Cultivo en Extremadura
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombre del programa: Centro de Desarrollo Tecnológico Industrial
Cód. según financiadora: IDI- 20140277
Fecha de inicio-fin: 31/03/2014 - 01/04/2015
Cuantía total: 25.000 €
- 28 Nombre del proyecto:** Ayudas para la consolidación y apoyo a los grupos de investigación inscritos en el catálogo de grupos de investigación de Extremadura
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:



Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad financiadora: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de inicio-fin: 31/12/2010 - 31/12/2014

Cuantía total: 85.911 €

29 Nombre del proyecto: Aptitud comercial y estudio de componentes funcionales y nutricionales de variedades de higueras interesantes para el consumo en fresco y secado

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad y Centro de investigación la Orden-Valdesequera

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alberto Martin González

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria Alimentaria (INIA)

Tipo de participación: Miembro de equipo

Nombre del programa: Subprograma de Proyectos de Investigación Fundamental orientada a los Recursos y Tecnologías Agrarias en coordinación con las comunidades Autónomas y de Acciones Complementarias (INIA)

Cód. según financiadora: RTA2010-00123-C02-02

Fecha de inicio-fin: 03/02/2011 - 04/02/2014

Cuantía total: 72.985,2 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

30 Nombre del proyecto: Ayudas del programa propio de la UEX para grupos de investigación

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad financiadora: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de inicio-fin: 08/10/2012 - 07/10/2013

Cuantía total: 12.631,92 €

31 Nombre del proyecto: Ayudas básica a grupos de investigación 2009

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad financiadora: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de inicio-fin: 19/07/2011 - 31/12/2012

Cuantía total: 7.547 €

32 Nombre del proyecto: Study of antioxidant activity of paprika "Pimentón de La Vera" in dry-cured sausages

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a



Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Emilio Aranda
Nº de investigadores/as: 9
Nombre del programa: Subencion para la realización de proyectos de investigación, desarrollo e innovación (Junta de Extremadura)
Cód. según financiadora: PRI09B101
Fecha de inicio-fin: 10/09/2009 - 10/09/2012
Cuantía total: 32.670 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

33 Nombre del proyecto: Ayudas básica a grupos de investigación 2010
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad financiadora: Badajoz, Extremadura, España
Fecha de inicio-fin: 21/11/2010 - 20/11/2011
Cuantía total: 8.370 €

34 Nombre del proyecto: Study of the nutritional and sensory characteristics of meat goat of races Verata and Retinta from Extremadura
Modalidad de proyecto: De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba
Nº de investigadores/as: 8
Nombre del programa: ayudas para la realización de proyectos de desarrollo tecnológico, innovación y transferencia de tecnología en cooperación entre grupos investigadores regionales y empresas radicadas en Extremadura (Junta de Extremadura)
Cód. según financiadora: PDT09A056
Fecha de inicio-fin: 09/10/2009 - 06/10/2011
Cuantía total: 89.658 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

35 Nombre del proyecto: Characterization of Gram positives catalase positive coccus-shaped and yeasts for their use as biocontrol during the process of Iberian ham
Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alberto Martin
Nº de investigadores/as: 7
Nombre del programa: Subencion para la realización de proyectos de investigación, desarrollo e innovación (Junta de Extremadura)
Cód. según financiadora: PRI08A093
Fecha de inicio-fin: 18/08/2008 - 18/08/2011
Cuantía total: 24.750 €



Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 36 Nombre del proyecto:** Meat products for the XXI century: safe, nutritious and healthy. Subproject II. Incidence, prevalence and detection of pathogens by rapid methods in industries of meat and meat by-products (DETRAPAT). Action 4. Development of conventional PCR methods and real-time PCR to detect E. coli O157:H7 and toxigenic microorganisms in meat products. (Ref.:CSD2007-00016)
- Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional
- Grado de contribución:** Investigador/a
- Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
- Ciudad entidad realización:** Badajoz,, España
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Subproyecto II Juan José Córdoba Ramos
- Nº de investigadores/as:** 7
- Nombre del programa:** CONSOLIDER (Ministerio de Educación y Ciencia).
- Cód. según financiadora:** CSD2007-00016.
- Fecha de inicio-fin:** 2007 - 2011
- Cuantía total:** 170.889 €
- 37 Nombre del proyecto:** Assays for obtaining an olive paste Tapenade" with a shelf-life of 2 years
- Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica
- Grado de contribución:** Investigador/a
- Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
- Ciudad entidad realización:** Badajoz,, España
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alejandro Hernández
- Nº de investigadores/as:** 8
- Nombre del programa:** Universidad de Extremadura
- Cód. según financiadora:** A7-27
- Fecha de inicio-fin:** 28/07/2009 - 28/07/2010
- Cuantía total:** 6.000 €
- Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 38 Nombre del proyecto:** Ayudas para la consolidación y apoyo a los grupos de investigación inscritos en el catálogo de grupos de investigación de Extremadura
- Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M^a de Guía Córdoba Ramos
- Nº de investigadores/as:** 9
- Entidad/es financiadora/s:** Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Autonómico
- Ciudad entidad financiadora:** España
- Fecha de inicio-fin:** 15/05/2009 - 30/04/2010
- Cuantía total:** 29.700 €
- 39 Nombre del proyecto:** Development of a new functional dry-cured sausages of Iberian pork using autochthonous starter culture and the protease EPg222
- Modalidad de proyecto:** De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Autonómica
- Grado de contribución:** Investigador/a
- Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
- Ciudad entidad realización:** Badajoz,, España
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria de Guia Cordoba
- Nº de investigadores/as:** 10



Nombre del programa: ayudas para la realización de proyectos de desarrollo tecnológico, innovación y transferencia de tecnología en cooperación entre grupos investigadores regionales y empresas radicadas en Extremadura (Junta de Extremadura)

Cód. según financiadora: PDT08A062

Fecha de inicio-fin: 17/01/2008 - 17/01/2010

Cuantía total: 64.029 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

40 Nombre del proyecto: Equipment for vacuum packaging and protective atmospheres for fresh and precooked products. Ref. UNEX08-1E-003

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Isabel Andrés Nieto

Nº de investigadores/as: 12

Nombre del programa: Secretaría de estado de política científica y tecnológica. FEDER

Cód. según financiadora: UNEX08-1E-003

Fecha de inicio-fin: 01/01/2009 - 31/12/2009

Cuantía total: 106.276,37 €

41 Nombre del proyecto: Characterization and postharvest treatments in cherry of the Picota" type varieties traditionally .grown in the Valley Jerte" (Ref.: RTA2007-00096-C03-03)

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universidad de Extremadura y Centro de Investigacion la Orden Valdesequera

Ciudad entidad realización: Badajoz,, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 5

Nombre del programa: Instituto Nacional de investigación y tecnología agraria y alimentaria (INIA).

Cód. según financiadora: RTA2007-00096-C03-03

Fecha de inicio-fin: 14/09/2007 - 14/09/2009

Cuantía total: 35.758,06 €

42 Nombre del proyecto: New method for controlling microbial spoilage in Spanish-style table olives" (Ref: PRI07A130)

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

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

Ciudad entidad realización: Badajoz,, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Francisco Pérez Nevado.

Nº de investigadores/as: 7

Nombre del programa: Subencion para la realización de proyectos de investigación, desarrollo e innovación (Junta de Extremadura)

Cód. según financiadora: PRI07A130

Fecha de inicio-fin: 13/09/2007 - 13/09/2009

Cuantía total: 15.510 €

43 Nombre del proyecto: Ayudas básica a grupos de investigación 2008

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos



Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad financiadora: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de inicio-fin: 22/05/2008 - 30/04/2009

Cuantía total: 8.470 €

44 Nombre del proyecto: Improving the production of local dry-cured meat products by using autochthonous starter cultures and the protease EPG222

Modalidad de proyecto: De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

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

Ciudad entidad realización: Badajoz,, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba

Nº de investigadores/as: 7

Nombre del programa: ayudas para la realización de proyectos de desarrollo tecnológico, innovación y transferencia de tecnología en cooperación entre grupos investigadores regionales y empresas radicadas en Extremadura (Junta de Extremadura)

Cód. según financiadora: PDT05A037

Fecha de inicio-fin: 17/11/2005 - 31/12/2007

Cuantía total: 116.785 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

45 Nombre del proyecto: Selection of probiotic microorganisms for their use in the elaboration of dry-cured sausages of Iberian pork

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

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

Ciudad entidad realización: Badajoz,

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba

Nº de investigadores/as: 7

Nombre del programa: Subencion para la realización de proyectos de investigación, desarrollo e innovación (Junta de Extremadura)

Cód. según financiadora: 2PR04A051

Fecha de inicio-fin: 05/11/2004 - 31/12/2007

Cuantía total: 34.385 €

46 Nombre del proyecto: Estudio preliminares para la puesta a punto de un panel de catas de Pimentón de la Vera' ' (2PR03C031)

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Emilio Aranda Medina

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura

Tipo de entidad: Consejería de Investigación y desarrollo

Ciudad entidad financiadora: España

Cód. según financiadora: 2PR03C031



Fecha de inicio-fin: 26/11/2003 - 27/11/2005

Cuantía total: 8.096 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

47 Nombre del proyecto: Desarrollo de un método para la caracterización molecular de levaduras de interés tecnológico en Jamón Ibérico" (AGL-2001-0804)

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

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

Ciudad entidad realización: Cáceres, Extremadura, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan Jose Cordoba Ramos

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Tecnología de los Alimentos (CICYT)

Cód. según financiadora: AGL-2001-0804

Fecha de inicio-fin: 01/01/2001 - 31/12/2004

Cuantía total: 54.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

48 Nombre del proyecto: Puesta a punto de un procedimiento de análisis para la determinación de mezclas de pimentones elaborados con distintos sistemas de secado" (2PR01B012)

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. Teresa Bartolomé García

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura

Tipo de entidad: Consejería de Investigación y desarrollo

Ciudad entidad financiadora: España

Cód. según financiadora: 2PR01B012

Fecha de inicio-fin: 01/12/2001 - 01/12/2004

Cuantía total: 29.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

49 Nombre del proyecto: Obtención de fermentos autóctonos (cultivo estarter) para la elaboración de chorizo y salchichón de cerdo ibérico" (IPR00B019)

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. M^a de Guía Cordoba Ramos

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura

Tipo de entidad: Consejería de Investigación y desarrollo

Ciudad entidad financiadora: España

Cód. según financiadora: IPR00B019

Fecha de inicio-fin: 12/12/2000 - 12/12/2003



Cuantía total: 28.400 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

50 Nombre del proyecto: Establecimiento de un sistema ARPCP en industrias productoras de aceitunas de mesa en Extremadura

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. M^a de Guia Cordoba Ramos

Entidad/es financiadora/s:

Universidad de Extremadura. Acciones tipo II.1

Cód. según financiadora: Acciones tipo II.1

Fecha de inicio-fin: 02/04/2001 - 31/12/2001

Duración: 9 meses

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

51 Nombre del proyecto: Detección mediante técnicas rápidas de Escherichia coli O157:H7 enterohemorrágico en carnes y productos cárnicos curados y derivados del cerdo (IPR99A013)

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universidad de Extremadura

Ciudad entidad realización: Cáceres, Extremadura, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. M^a del Mar Rodríguez Jovita

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura

Tipo de entidad: Consejería de Investigación y desarrollo

Ciudad entidad financiadora: España

Cód. según financiadora: IPR99A013

Fecha de inicio-fin: 02/12/1999 - 02/12/2001

Duración: 2 años

Cuantía total: 17.429 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

52 Nombre del proyecto: Aplicación de la Técnica de la PCR a la detección de microorganismos patógenos (Ref.: ALI-97-1878)

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universidad de Córdoba

Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Rafael Jordano Salinas

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Tecnología de los Alimentos

Cód. según financiadora: ALI-97-1878

Fecha de inicio-fin: 01/01/1998 - 01/03/2000

Duración: 2 años - 2 meses

Régimen de dedicación: Tiempo parcial



53 Nombre del proyecto: Dry-sausages Ripening Improvement Project (Ref.: FAIR CT-96-1220 Drip)
Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Internacional
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad de Córdoba
Ciudad entidad realización: CordobaCominidad: Andalucía, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Rafael Jordano Salinas (Participante; P05:Universidad de Córdoba)
Entidad/es financiadora/s:
 Comisión Europea **Tipo de entidad:** Organización
Ciudad entidad financiadora: Madrid, Madrid, Comunidad de, España
Cód. según financiadora: FAIR CT-96-1220 Drip
Fecha de inicio-fin: 01/09/1996 - 28/02/2000 **Duración:** 3 años - 6 meses
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

54 Nombre del proyecto: Utilización del envasado en atmósferas modificadas (MAP) por la prolongación de la vida útil de productos de panadería y bollería (Ref.: ALI-94-1409-E)
Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: CordobaCominidad: Andalucía, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Rafael Jordano Salinas
Entidad/es financiadora/s:
 Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Cód. según financiadora: ALI-94-1409-E
Fecha de inicio-fin: 1994 - 1995 **Duración:** 1 año
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

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

1 Nombre del proyecto: ESTUDIO DEL EFECTO DE LA CONGELACION SOBRE EL LONCHEADO
Modalidad de proyecto: De investigación industrial **Entidad de realización:** LONCHIBET
Grado de contribución: Investigador/a
Ciudad entidad realización: España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rocio Casquete Palencia; Maria de Guia Cordoba Ramos
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
 LONCHIBET **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Fecha de inicio: 12/03/2025 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 5.500 €

2 Nombre del proyecto: CONTRATO PARA ESTUDIO DE CONSERVACIÓN DE HORTALIZAS (Ref.108-18)
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Ciudad entidad realización: España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guia Córdoba Ramos



Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

INDUSTRIAS Y PROMOCIONES ALIMENTICIAS, **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
S.A..

Fecha de inicio: 18/04/2018

Duración: 12 meses

Cuantía total: 2.160 €

- 3 Nombre del proyecto:** CONTRATO ENTRE EL CENTRO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DE EXTREMADURA (CICYTEX) Y LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA (INURA) Y EL CENTRO PARA EL DESARROLLO DE ESTUDIOS EN RAZAS DE VACUNO, CAPRINO Y OVINO MANTENIDOS CON DISTINTOS TIPOS DE ALIMENTOS (I-12)

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

Ciudad entidad realización: España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 14

Entidad/es financiadora/s:

CICYTEX **Tipo de entidad:** Centro de I+D

Ciudad entidad financiadora: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de inicio: 06/03/2018

Cuantía total: 14.000 €

- 4 Nombre del proyecto:** CONTRATO PARA LA "REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FORMATIVA DENTRO DEL PROYECTO EVALUACIÓN DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA Y LA VIDA ÚTIL DE LA KOMBUCHA Y SUS BENEFICIOS COMO ALIMENTO

Entidad de realización: Komvida Kombucha S.L.

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

Komvida Kombucha S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 29/12/2017

Duración: 9 meses

Cuantía total: 4.050 €

- 5 Nombre del proyecto:** Estudio de aminoácidos en tomates de diferentes variedades. Ref. 058/17

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es participante/s: CONSERVAS VEGETALES DE EXTREMADURA, S.A.; Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

CONSERVAS VEGETALES DE EXTREMADURA, S.A.

Ciudad entidad financiadora: España

Fecha de inicio: 07/03/2017

Duración: 3 años

Cuantía total: 2.500 €



- 6** **Nombre del proyecto:** Control de Calidad de Alimentos. Ref. 151/16
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es participante/s: MICROBIEX; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
Laboratorio de Microbiología Extremeña MICROBIEX
Fecha de inicio: 14/11/2016 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 2.500 €
- 7** **Nombre del proyecto:** Cuantificación de maíz transgénico en muestras de maíz REF: 145/13
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: MERCONIDERA LOGISTICA SL; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
MERCONIDERA LOGISTICA SL
Fecha de inicio: 10/07/2016 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 18.000 €
- 8** **Nombre del proyecto:** Avances en las técnicas de procesado del pimentón de la vera. Ref: 190/15
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es participante/s: CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PIMENTÓN DE LA VERA; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PIMENTÓN DE LA VERA
Fecha de inicio: 15/09/2015 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 42.920 €
- 9** **Nombre del proyecto:** Estudio de vida útil de plátano de canarias. Ref. 133/15
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: APROCAN; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
APROCAN
Fecha de inicio: 18/06/2015 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 2.310 €
- 10** **Nombre del proyecto:** Investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC) Ref: 250/14
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: COMERCIAL OVINOS S. COOP.; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
COMERCIAL OVINOS S. COOP



Fecha de inicio: 15/10/2014
Cuantía total: 4.000 €

Duración: 1 año - 3 meses

11 Nombre del proyecto: Investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC) Ref: 250/14

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: DIJARDIN PROYECTOS Y OBRAS SL; Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

DIJARDIN PROYECTOS Y OBRAS

Fecha de inicio: 15/10/2014

Duración: 1 año - 3 meses

Cuantía total: 4.000 €

12 Nombre del proyecto: Investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC) Ref: 250/14

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: PRONAT S.C.; Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

PRONAT S.C.

Ciudad entidad financiadora: España

Fecha de inicio: 15/10/2014

Duración: 1 año - 3 meses

Cuantía total: 4.000 €

13 Nombre del proyecto: Investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC) Ref: 250/14

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: TRANSFORMACIONES INOXIDABLES DE BADAJOZ SL; Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

TRANSFORMACIONES INOXIDABLES DE BADAJOZ SL

Fecha de inicio: 15/10/2014

Duración: 1 año - 3 meses

Cuantía total: 4.000 €

14 Nombre del proyecto: Investigación de una tecnología alternativa y emergente de deshidratación para la obtención de nuevos fertilizantes orgánicos (FEMERSEC) Ref: 250/14

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: TROIL VEGAS ALTAS SOC COOP; Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

TROIL VEGAS ALTAS SOC COOP

Fecha de inicio: 15/10/2014

Duración: 1 año - 3 meses

Cuantía total: 4.000 €



- 15 Nombre del proyecto:** Análisis de principios activos y parámetros de interés en matrices agroalimentarias.
REF: 222/14
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico
Ciudad entidad financiadora: Villafrauco del Gadiana, Extremadura, España
Fecha de inicio: 01/01/2014 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 14.500 €
- 16 Nombre del proyecto:** Proceso y prototipo para elaborar un nuevo embutido crudo-curado a partir de carne fresca. REF: 194/13
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: Industrias FAC SL; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
Industrias FAC SL
Fecha de inicio: 01/06/2013 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 1.000 €
- 17 Nombre del proyecto:** Proceso y prototipo para elaborar un nuevo embutido crudo-curado a partir de carne fresca. REF: 195/13
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: JAMON Y SALUD, S.A.; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
JAMON Y SALUD, S.A.
Ciudad entidad financiadora: España
Fecha de inicio: 01/06/2013 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 3.000 €
- 18 Nombre del proyecto:** Control de calidad del cacahuete. REF: 069/12
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L.; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L.
Fecha de inicio: 24/05/2012 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 24.000 €
- 19 Nombre del proyecto:** Estudios de calidad microbiológica en fruta (Ref: 132/11)
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: SOCIEDAD COOPERATIVA DE REGANTES DE EXTREMADURA; Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

SOCIEDAD COOPERATIVA DE REGANTES DE EXTREMADURA

Fecha de inicio: 11/10/2011**Duración:** 1 mes**Cuantía total:** 730 €

- 20** **Nombre del proyecto:** Sensory analysis of smoked paprika Pimentón De La Vera
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alberto Martin
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es participante/s: Consejo regulador de la denominacion de origen Pimenton de La Vera;
Universidad de Extremadura
Fecha de inicio: 06/2011 **Duración:** 5 años
Cuantía total: 4.000 €
- 21** **Nombre del proyecto:** Study of the quality parameters of smoked paprika Pimentón De La Vera" Ref 108/10
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba Ramos
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es participante/s: Consejo regulador de la denominacion de origen Pimenton de La Vera;
Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PIMENTÓN DE LA VER
Fecha de inicio: 06/2011 **Duración:** 5 años
Cuantía total: 4.000 €
- 22** **Nombre del proyecto:** Development and optimization of a procedure to control mites in Iberian ham REF043/11
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba Ramos
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es participante/s: Jamon y Salud S.A.; Torres de Briz S.C.L.; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
TORRES DE BRIZ SCL

JAMON Y SALUD, S.A.
Ciudad entidad financiadora: España
Fecha de inicio: 12/07/2010 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 5.900 €
- 23** **Nombre del proyecto:** Analysis of active compounds and parameters of interest in agrifood samples. REF 032/10
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba Ramos
Entidad/es participante/s: Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico
Ciudad entidad financiadora: Villafranco del Gadiana, Extremadura, España
Fecha de inicio: 18/02/2010 **Duración:** 4 años



Cuantía total: 100.000 €

- 24 Nombre del proyecto:** Study of the nutritional and sensory characteristics of goat meat of the Extremadura's Verata and Retinta breeds
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Ciudad entidad realización: España
Nº de investigadores/as: 8
Fecha de inicio: 28/09/2009 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 14.250 €
- 25 Nombre del proyecto:** Study of the nutritional and sensory characteristics of goat meat of the Extremadura's Verata and Retinta breeds
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es participante/s: Asociacion extremeña de criadores de ganado caprino de raza verata; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO CAPRINO DE LAS RAZAS RETINTA EXTREMEÑA
Fecha de inicio: 28/09/2009 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 14.250 €
- 26 Nombre del proyecto:** Characterization of thistle varieties (*Cynara cardunculus* L.) and their use as vegetable rennet in the "Torta del Casar" cheese-making
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es participante/s: CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA TORTA DEL CASAR; Universidad de Extremadura
Fecha de inicio: 02/07/2009 **Duración:** 2 años - 10 meses - 14 días
Cuantía total: 4.700 €
- 27 Nombre del proyecto:** Development of an analytical procedure for the quantification of common wheat (*Triticum aestivum*) in wheat and durum wheat semolina (*Triticum durum*). REF: 022/09
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es participante/s: Merconidera Logistica S.L; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
MERCONIDERA LOGÍSTICA SL
Fecha de inicio: 12/05/2009 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 1.500 €
- 28 Nombre del proyecto:** Quantification of transgenic corn in corn samples REF: 069/09
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es participante/s: Merconidera Logistica S.L.; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
MERCONIDERA LOGÍSTICA SL



Fecha de inicio: 12/05/2009
Cuantía total: 2.000 €

Duración: 2 años

- 29 Nombre del proyecto:** Determination of artemisinin in Artemisia vulgaris extracts ref: 138/08
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es participante/s: Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico
Ciudad entidad financiadora: Villafranco del Gadiana, Extremadura, España

Fecha de inicio: 16/07/2008
Cuantía total: 7.493 €

Duración: 5 años

- 30 Nombre del proyecto:** Development of a new functional Dry-cured Iberian pork sausage using autochthonous starter culture and protease EPg222
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba Cordoba
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es participante/s: Cárdeno S.A.; Universidad de Extremadura
Fecha de inicio: 12/03/2008
Cuantía total: 13.000 €

Duración: 2 años

- 31 Nombre del proyecto:** Development of a new functional Dry-cured Iberian pork sausage using autochthonous starter culture and protease EPg222
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba Cordoba
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es participante/s: Mafresa el ibérico de confianza S.L.; Universidad de Extremadura
Fecha de inicio: 12/03/2008
Cuantía total: 13.000 €

Duración: 2 años

- 32 Nombre del proyecto:** Design a method to identify different onion varieties with different technological aptitude in the dehydration process
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alberto Martin
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es participante/s: Investigaciones y explotaciones agrarias S.A. INEASA; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
INEASA

Fecha de inicio: 12/06/2007
Cuantía total: 12.000 €

Duración: 2 años - 6 meses - 18 días

- 33 Nombre del proyecto:** Optimization of starter culture and enzyme EPG222 preparation to be used in the production of traditional dry-cured sausages in PDT05A037 grant
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria Jose Benito
Nº de investigadores/as: 8



Entidad/es participante/s: Mafresa el ibérico de confianza S.L.; Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

MAFRESA EL IBERICO DE CONFIANZA, S.L.

Ciudad entidad financiadora: España

Fecha de inicio: 12/06/2007

Duración: 2 años - 6 meses - 18 días

Cuantía total: 6.380 €

- 34 Nombre del proyecto:** Characterization of thistle varieties (*Cynara cardunculus* L.) and their use as vegetable rennet in the "Torta del Casar" cheese-making
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es participante/s: CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA TORTA DEL CASAR; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s: CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA TORTA DEL CASAR
Fecha de inicio: 14/02/2006 **Duración:** 2 años - 4 meses - 16 días
Cuantía total: 14.300 €
- 35 Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE ÁCIDOS NUCLEICOS, PERFIL DE PROTEÍNAS Y ANÁLISIS SENSORIAL, A LA DETECCIÓN DE MEZCLAS DE VARIEDADES DE PIMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE PIMENTÓN DE LA VERA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Teresa Bartolomé Garcia
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura; Unión de productores de Pimentón, sociedad cooperativa
Fecha de inicio: 01/01/2006 **Duración:** 3 años
- 36 Nombre del proyecto:** Improvement of the production of dry-cured meat products from Extremadura using autochthonous starter cultures and protease EPG222
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es participante/s: Mafresa el ibérico de confianza S.L.; Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s: MAFRESA EL IBERICO DE CONFIANZA, S.L.
Ciudad entidad financiadora: España
Fecha de inicio: 01/01/2005 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 6.000 €
- 37 Nombre del proyecto:** Analytical studies for the determination of microbiological, physicochemical and nutritional samples from Agrodelta company. Ref. 367
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es participante/s: EMPRESA DEL GRUPO NABEIRO, AGRODELTA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS; Universidad de Extremadura
Fecha de inicio: 01/01/2001



Cuantía total: 24.000 €

38 Nombre del proyecto: Analytical studies for the determination of microbiological, physicochemical and nutritional samples from Agrodelta company. Ref. 368

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria de Guia Cordoba

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es participante/s: EMPRESA DEL GRUPO NABEIRO, AGRODELTA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS; Universidad de Extremadura

Fecha de inicio: 01/01/2001

Cuantía total: 5.721,64 €

Transferencia e intercambio de conocimiento

Ha desarrollado una amplia y sólida trayectoria investigadora en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, orientada principalmente a la seguridad alimentaria, la valorización de subproductos agroalimentarios, la innovación en procesos de transformación y la mejora de la calidad de frutas, hortalizas y derivados cárnicos. Sus aportaciones han abarcado tanto la investigación fundamental como la aplicada, con un marcado interés en la transferencia de resultados hacia el sector productivo. A lo largo de su carrera ha participado en más de 55 proyectos competitivos de I+D+i financiados en convocatorias públicas nacionales e internacionales. Entre ellos destacan proyectos del Plan Nacional de I+D+i, convocatorias del Ministerio de Ciencia e Innovación, iniciativas del Centro para el Desarrollo Tecnológico y la Innovación (CDTI) y programas internacionales como PRIMA-Horizonte Europa o EIT Food, además de redes internacionales de colaboración en investigación agroalimentaria. Estas actuaciones se han centrado en el estudio de la calidad, seguridad y funcionalidad de los productos alimentarios, en el desarrollo de nuevas tecnologías de procesado y conservación, y en la búsqueda de soluciones innovadoras frente a retos globales como el cambio climático, la reducción de contaminantes o la sostenibilidad en la producción agroalimentarias. Su investigación se ha materializado en el diseño de estrategias innovadoras de control microbiológico, el desarrollo de tecnologías ómicas aplicadas a la seguridad alimentaria, la elaboración de nuevos productos funcionales y la evaluación del impacto de compuestos bioactivos sobre la salud. Entre los campos más relevantes de trabajo se encuentran la estandarización microbiológica en productos fermentados, la aplicación de técnicas de biocontrol en frutas ecológicas, la mejora de la calidad nutricional y calidad higiénico-sanitaria del higo y otros frutos, y el aprovechamiento de los subproductos.

En el ámbito de la colaboración universidad-empresa, ha liderado o participado en más de 35 contratos y convenios de I+D+i con entidades públicas y privadas, que han permitido aplicar los avances científicos a la resolución de problemas reales del sector agroalimentario. Estas colaboraciones se han centrado en la evaluación de la calidad microbiológica y sensorial de productos alimentarios, la optimización de procesos en industrias vegetales, la mejora de la conservación y vida útil de alimentos y el desarrollo de bebidas fermentadas con propiedades saludables. Gracias a esta interacción con el tejido productivo regional y nacional, su investigación ha contribuido a incrementar la competitividad empresarial y a fortalecer la relación entre ciencia y sociedad.

Su trayectoria incluye también la integración en grupos de investigación consolidados, tanto en la Universidad de Extremadura como en centros de referencia nacionales e internacionales. Estas colaboraciones han abarcado líneas de trabajo tan diversas como la caracterización de recursos genéticos y microbiológicos, la conservación de la biodiversidad agroalimentaria, el desarrollo de productos innovadores y sostenibles y la implementación de tecnologías emergentes para el procesado de alimentos.

En conjunto, su actividad científico-tecnológica se caracteriza por la combinación de investigación competitiva de alto nivel, innovación aplicada en estrecha colaboración con empresas y colaboración con grupos nacionales e internacionales de excelencia. Todo ello configura una trayectoria de impacto

en el ámbito agroalimentario, orientada no solo a generar conocimiento, sino también a aportar soluciones innovadoras que contribuyen al desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria y la mejora de la calidad de vida de los consumidores.

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Yesuneh Gizaw; Rocío Casquete; María del Carmen Caballero; María de Guía Córdoba; María José Benito. Development of Antimicrobial Coatings from Ficus carica Latex for Improving the Quality of Dried Figs. Foods. 14 - 9, pp. 1562. 2025. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods14091562
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.1
Posición de publicación: 42
Publicación relevante: Sí

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
Autor de correspondencia: No
Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 181
- 2** Yesuneh Gizaw; María José Benito; Iris Gudiño; María del Carmen Caballero; María de Guía Córdoba; Rocío Casquete. Antioxidant and Antimicrobial Activities of Optimized Extract Obtained from Almond Shell Residues. Molecules. 14 - 1562, 2025. Disponible en Internet en: <10.3390/molecules30122614>. ISSN 1420-3049
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.6
Posición de publicación: 76
Resultados relevantes: Estos resultados forman parte de la Tesis doctoral que estoy dirigiendo

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de revisión
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 230
- 3** Ana Martínez Dorado; Alejandro Hernández León; Patricia Arroyo; Jesús Lozano; Alberto Martín González; María de Guía Córdoba Ramos. Application of the E-Nose as a Non-Destructive Technique in the Early Detection of Monilinia laxa on Plum (Prunus domestica L.). Sensors. 25 - 24, (España): MPDI, 2025. Disponible en Internet en: <10.3390/s25247576>. ISSN 14248220
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 6

Tipo de soporte: Revista



- 4** José Villarroel-Bastidas; Jonathan Steven Párraga-Maquilón; Cinthya Elizabeth Zapata-Zambrano; Maria de Guia Cordoba Ramos; Alicia Rodriguez Jimenez; Alejandro Hernandez León; Josué Briones-Bitar. Cacao Mucilage Valorisation to Produce Craft Beers: A Case Study Towards the Sustainability of the Cocoa Industry in Los Ríos Province. *Beverages*. 11 - 3, (España): 2025. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/beverages11030057>>. ISSN 23065710
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 7 **Autor de correspondencia:** No
- 5** Rivas, M. Á; Martín, A.; Benito, M. J; Córdoba, M. G; Gizaw, Y.; Casquete, R. Development of supercritical technology to obtain improved functional dietary fiber for the valorization of broccoli by-product. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 105 - 4, pp. 2203 - 2214. 2025. ISSN 0022-5142
DOI: 10.1002/jsfa.13990
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de revisión
Nº total de autores: 6 **Autor de correspondencia:** No
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY
Índice de impacto: 3.5 **Revista dentro del 25%:** Sí
Posición de publicación: 18 **Num. revistas en cat.:** 94
- 6** Ana Martinez Dorado; Alejandro Hernandez León; Patricia Dorado; Jesús Lozano; Maria de Guia Cordoba Ramos; Alberto Martín González. E-nose detection of changes in volatile profile associated with early decay of 'Golden Delicious' apple by *Penicillium expansum*. *Food Control*. 168, Elsevier, 2025. Disponible en Internet en: <[10.1016/j.foodcont.2024.110907](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2024.110907)>. ISSN 0956-7135
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 6
- 7** Ana Martínez Dorado; Alejandro Hernandez León; Patricia Arroyo; Jesús Lozano; Alberto Martín González; Maria de Guia Cordoba Ramos. Early Detection of *Monilinia laxa* in Nectarine (*Prunus persica* var. nectarina) Using Electronic Nose Technology: A Non-Destructive Diagnostic Approach. *Chemosensors*. 13 - 11, MDPI, 2025. Disponible en Internet en: <[10.3390/chemosensors13110391](https://doi.org/10.3390/chemosensors13110391)>. ISSN 22279040
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 6
- 8** Ana Martinez Lozano; Alejandro Hernandez León; Patricia Arroyo Muñoz; Jesús Salvador Lozano Rogado; Maria de Guia Cordoba Ramos; Alberto Martín González. Early Detection of *Monilinia laxa* in Yellow-Fleshed Peach Using a Non-Destructive E-Nose Approach. *Foods*. 14 - 18, (España): MPDI, 2025. Disponible en Internet en: <[10.3390/foods14183155](https://doi.org/10.3390/foods14183155)>. ISSN 23048158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 6
- 9** Sayonara Reyna; Maria de Guia Cordoba Ramos; Maria Angeles Rivas; Iris Gudiño; Maria Vazquez Hernandez; Victor Otero-Tuarez; Rocio Casquete Palencia. Valorization of Papaya By-Products: Bioactive Potential of Peel and Seeds and Their In Vitro Bioavailability. *Foods*. 14 - 22, MDPI, 2025. Disponible en Internet en: <[10.3390/foods14223885](https://doi.org/10.3390/foods14223885)>. ISSN 23048158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2 **Autor de correspondencia:** Sí
Nº total de autores: 7



- 10** J. Villarroel-Bastidas; J.G. Arguello-Rivadeneira; J.L. Mendoza-Zambrano; Maria de Guia Cordoba Ramos; Alicia Rodriguez Jlmenez; Alejandro Hernández León. Effect of cocoa mucilage on the biopreservation of meats. ITEA Informacion Tecnica Economica Agraria. 120 - 3, pp. 269 - 287. (España): Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (AIDA), 2024. Disponible en Internet en: <10.12706/itea.2024.006>. ISSN 16996887
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 6 **Autor de correspondencia:** No
- 11** M. Roncero-Diaz; Begoña Panea; Maria de Guia Cordoba Ramos; A. Arguello; Maria Jesús Alcalde. Effect of feeding management in suckling goat kids of Payoya breed on retinol concentrations in fat and meat quality. ITEA Informacion Tecnica Economica Agraria. 120 - 1, pp. 70 - 92. Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (AIDA), 2024. Disponible en Internet en: <10.12706/itea.2023.019>. ISSN 16996887
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 5
- 12** Maria del Carmen Villalobos; Alberto Martín González; Manuel J. Serradilla; Margarita Lopez Corrales; Monica Palomino-Vasco; Maria de Guia Cordoba Ramos. Effect of modified atmosphere packaging (MAP) on health-promoting compounds, chlorophylls and antioxidant capacity of three fig cultivars (Ficus carica L.). European Food Research and Technology. 250 - 11, pp. 2767 - 2780. Elsevier, 2024. Disponible en Internet en: <10.1007/s00217-024-04574-0>. ISSN 14382377
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 6
- 13** Maria Angeles Rivas Muñoz; Rocio Casquete Palencia; Maria José Benito Bernaldez; Alberto Martín González; Tamara Dorado; Maria de Guia Cordoba Ramos. Enhancing tomato sauce quality by replacing sugar with wine lees dietary fiber. LWT. 214, Elsevier, 2024. Disponible en Internet en: <10.1016/j.lwt.2024.117159>. ISSN 0023-6438
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 6 **Autor de correspondencia:** No
- 14** María Ángeles Rivas; Santiago Ruiz-Moyano; María Vázquez-Hernández; María José Benito; Rocio Casquete; María de Guía Córdoba; Alberto Martín. Impact of Simulated Human Gastrointestinal Digestion on the Functional Properties of Dietary Fibres Obtained from Broccoli Leaves, Grape Stems, Pomegranate and Tomato Peels. Foods. 13 - 13, pp. 2011 - 2024. 2024. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods13132011
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de revisión
Nº total de autores: 7 **Autor de correspondencia:** No
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 5.1 **Revista dentro del 25%:** Sí
Posición de publicación: 42 **Num. revistas en cat.:** 181
- 15** Antimicrobial Properties of Essential Oils Obtained from Autochthonous Aromatic Plants. International Journal of Environmental Research and Public Health. 20 - 3, MDPI, 2023. Disponible en Internet en: <10.3390/ijerph20031657>. ISSN 16617827
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 5



- 16** Impact of water management and geographic location on the physicochemical traits and fungal population of 'Calabacita' dried figs in Extremadura (Spain). *Scientia Horticulturae*. 308 - 111543, Elsevier B.V., 2023. Disponible en Internet en: <10.1016/j.scienta.2022.111543>. ISSN 03044238
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 7
- 17** Improvement of shelf-life of cherry (*Prunus avium* L.) by combined application of modified-atmosphere packaging and antagonistic yeast for long-distance export. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 103, pp. 4592 - 4602. John Wiley and Sons Ltd, 2023. Disponible en Internet en: <10.1002/jsfa.12532>. ISSN 00225142
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 7
- 18** Chemical composition and functional properties of dietary fibre concentrates from winemaking by-products: Skins, stems and lees. *Foods*. 10 - 1510, MDPI AG, 2022. Disponible en Internet en: <10.3390/foods10071510>. ISSN 23048158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 7
- 19** Control of toxigenic *Aspergillus* spp. in dried figs by volatile organic compounds (VOCs) from antagonistic yeasts. *International Journal of Food Microbiology*. 376 - 109772, Elsevier B.V., 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109772>. ISSN 01681605
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 7
- 20** Detection of volatile organic compounds associated with mechanical damage in apple cv. 'Golden Delicious' by headspace solid-phase microextraction (HS-SPME) and GC-MS analysis. *LWT*. 172 - 114213, Academic Press, 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.lwt.2022.114213>. ISSN 00236438
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 6
- 21** Development of real-time PCR methods for the quantification of *Methanoculleus*, *Methanosarcina* and *Methanobacterium* in anaerobic digestion. *Journal of Microbiological Methods*. 199 - 106529, Elsevier B.V., 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.mimet.2022.106529>. ISSN 01677012
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 7
- 22** Effects of use of modified traditional driers in making smoked paprika "Pimentón de La Vera", on pepper quality and mitigation of PAH contamination. *Journal of Food Composition and Analysis*. 110 - 104566, Academic Press Inc., 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.jfca.2022.104566>. ISSN 08891575
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 7
- 23** Evaluation of broccoli (*Brassica oleracea* var. *italica*) crop by-products as sources of bioactive compounds. *Scientia Horticulturae*. 304 - 111284, Elsevier B.V., 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.scienta.2022.111284>. ISSN 03044238
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



Posición de firma: 6

Nº total de autores: 6

- 24** Fungal control in foods through biopreservation. Current Opinion in Food Science. 47 - 100904, Elsevier Ltd, 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.cofs.2022.100904>. ISSN 22147993
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 5
- 25** Improve the functional properties of dietary fibre isolated from broccoli by-products by using different technologies. Innovative Food Science and Emerging Technologies. 80 - 103075, Elsevier Ltd, 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.ifset.2022.103075>. ISSN 14668564
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 6
- 26** Influence of different extraction methods on the compound profiles and functional properties of extracts from solid by-products of the wine industry. LWT. 170 - 114097, Academic Press, 2022. Disponible en Internet en: <10.1016/j.lwt.2022.114097>. ISSN 00236438
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 6
- 27** Retinol and α -tocopherol contents, fat color, and lipid oxidation as traceability tools of the feeding system in suckling payoya kids. Animals. 12 - 104, MDPI, 2022. Disponible en Internet en: <10.3390/ani12010104>. ISSN 20762615
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 5
- 28** Study of the influence of genotype and rearing method on muscle fibre characteristics in suckling goat kids. JOURNAL OF APPLIED ANIMAL RESEARCH. 50 - 1, pp. 146 - 151. Taylor and Francis, 2022. Disponible en Internet en: <10.1080/09712119.2022.2043875>. ISSN 0971-2119
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 8
Nº total de autores: 10
- 29** Addition of grape skin and stems extracts in wines during the storage to reduce the sulfur dioxide: Impact on red wine quality. International Journal of Environmental Research and Public Health. 18 - 2783, pp. 1 - 14. MDPI, 2021. Disponible en Internet en: <10.3390/ijerph18052783>. ISSN 16617827
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 6
- 30** Agronomic behavior and fruit quality attributes of three dried fig cultivars in super high density system. Acta Horticulturae. International Society for Horticultural Science, 2021. Disponible en Internet en: <10.17660/actahortic.2021.1310.33>. ISSN 0567-7572
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 6



- 31** Anti-fungal activity of phenolic sweet orange peel extract for controlling fungi responsible for post-harvest fruit decay. *Fungal Biology*. 125 - 2, pp. 143 - 152. Elsevier B.V., 2021. Disponible en Internet en: <10.1016/j.funbio.2020.05.005>. ISSN 18786146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 8
Nº total de autores: 9
- 32** Antioxidant, antihypertensive and antimicrobial properties of phenolic compounds obtained from native plants by different extraction methods. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 18 - 2475, pp. 1 - 12. MDPI AG, 2021. Disponible en Internet en: <10.3390/ijerph18052475>. ISSN 16617827
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 6
- 33** Cyclopiazonic acid gene expression as strategy to minimizing mycotoxin contamination in cheese. *Fungal Biology*. 125 - 2, pp. 160 - 165. Elsevier B.V., 2021. Disponible en Internet en: <10.1016/j.funbio.2019.06.011>. ISSN 18786146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 6
- 34** Effect of Temperature during Drying and Storage of Dried Figs on Growth, Gene Expression and Aflatoxin Production. *Toxins*. 13 - 134, MPDI, 2021. Disponible en Internet en: <10.3390/TOXINS13020134>. ISSN 20726651
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 6
- 35** Food Microbiology 2020(Editorial). *Biomed Research International*. 2021 - 9785432, Hindawi Limited, 2021. Disponible en Internet en: <10.1155/2021/9785432>. ISSN 23146133
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 4
- 36** Functional properties of extracts and residual dietary fibre from pomegranate (*Punica granatum L.*) peel obtained with different supercritical fluid conditions. *LWT*. 145 - 111305, Academic Press, 2021. Disponible en Internet en: <10.1016/j.lwt.2021.111305>. ISSN 00236438
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 7
- 37** Identification of the causal agent of aqueous spot disease of sweet cherries (*Prunus avium L.*) from the jerte valley (Cáceres, Spain). *Foods*. 10 - 2281, MPDI, 2021. Disponible en Internet en: <10.3390/foods10102281>. ISSN 23048158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 7
- 38** Implementation of super high-density systems and suspended harvesting meshes for dried fig production: Effects on agronomic behaviour and fruit quality. *Scientia Horticulturae*. 281 - 109918, Elsevier B.V., 2021. Disponible en Internet en: <10.1016/j.scienta.2021.109918>. ISSN 03044238
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3



Nº total de autores: 6

- 39** Improving the viability and metabolism of intestinal probiotic bacteria using fibre obtained from vegetable by-products. FOODS. 10 - 2113, MDPI, 2021. Disponible en Internet en: <10.3390/foods10092113>. ISSN 23048158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 7
- 40** Influence of the use of milk replacers on carcass characteristics of suckling kids from eight spanish goat breeds. Animals. 11 - 3300, MDPI, 2021. Disponible en Internet en: <10.3390/ani11113300>. ISSN 20762615
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 5
- 41** Strategies to increase the biological and biotechnological value of polysaccharides from agricultural waste for application in healthy nutrition. International Journal of Environmental Research and Public Health. 18 - 5937, MPDI, 2021. Disponible en Internet en: <10.3390/ijerph18115937>. ISSN 16617827
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 6
- 42** Effect of rearing system on the straight and branched fatty acids of goat milk and meat of suckling kids. FOODS. 9 - 471, MDPI Multidisciplinary Digital Publishing Institute, 2020. Disponible en Internet en: <10.3390/foods9040471>. ISSN 23048158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 5
- 43** Evaluation of the physicochemical and sensory characteristics of different fig cultivars for the fresh fruit market. FOODS. 9 - 619, MDPI Multidisciplinary Digital Publishing Institute, 2020. Disponible en Internet en: <10.3390/foods9050619>. ISSN 23048158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 6
- 44** Selection and application of antifungal VOCs-producing yeasts as biocontrol agents of grey mould in fruits. Food Microbiology. 92 - 103556, Academic Press, 2020. Disponible en Internet en: <10.1016/j.fm.2020.103556>. ISSN 07400020
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 7
- 45** Rocio Casquete Palencia; Maria José Benito Bernaldez; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín Gonzalez; Alejandro Hernandez León; Maria de Guía Córdoba Ramos. Cyclopiazonic acid gene expression as strategy to minimizing mycotoxin contamination in cheese. Fungal Biology. Elsevier Ltd., 2019. Disponible en Internet en: <doi.org/10.1016/j.funbio.2019.06.011>.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No
- 46** Rocio Velazquez; Maria de Guia Cordoba. Effect of plant density and harvesting type on yield and quality of fresh and dried peppers and paprika. Journal of the Science of Food and Agriculture.99, pp. 400 - 408. 2019.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



Autor de correspondencia: No

- 47** Guillermo Ripoll; Maria Jesús Alcalde; Anastasio Arguello; María de Guía Cordoba Ramos; Begoña Panea. Effect of the rearing system on the color of four muscles of suckling kids. Food Science and Nutrition. 7, pp. 1502 - 1511. Wiley-Blackwell, 2019.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 48** Rocio Casquete Palencia; Maria Jose Benito Bernaldez; Emilio Aranda Medina; Alberto Martín Gonzalez; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Maria de Guía Cordoba Ramos. Gene expression of Aspergillus flavus strains on a cheese model system to control the aflatoxin production. Journal of Dairy Science. 102 - 9, pp. 7765 - 7772. Elsevier, 2019.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 49** Guillermo Ripoll; Maria Jesus Alcalde; Maria de Guía Cordoba; Rocio Casquete; Anastasio Arguello; Santiago Ruiz-Moyano; Begoña Panea. Influence of the Use of Milk Replacers and pH on the Texture Profiles of Raw and Cooked Meat of Suckling Kids. Food. 8 - 11, pp. 589 - 604. 2019.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 50** Santiago Ruiz-Moyano; Maria Teresa Dos Santos; Ana Isabel Galvan; Almudena Vazquez Merchan; María de Guía Cordoba Ramos; María José Benito Bernaldez. Screening of autochthonous lactic acid bacteria strains from artisanal soft cheese: probiotic characteristics and prebiotic metabolism. LWT Food Science and Technology. 114, pp. 388 - 394. Elsevier Ltd, 2019.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 51** Cristina Pereira Jimenez; Maria de Guía Cordoba Ramos; Emilio Aranda Medina; Alejandro Hernandez Leon; Rocio Velazquez Otero; Teresa Bartolomé García; Alberto Martín González. Type of paprika as a critical quality factor in Iberian chorizo sausage manufacture. CyTA-Journal of Food. 17 - 1, pp. 907 - 916. Taylor and Francis, 2019.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 52** Maria de Guía Cordoba Ramos. Use of efficient drying methods to improve the safety and quality of dried fig. Journal of Food Processing and Preservation. Journal of Food Processing and Preservation. Wiley-Blackwell, 2019.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 7

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

Nº total de autores: 7

Autor de correspondencia: No

- 53** Maria de Guía Cordoba Ramos; Maria Teresa Golcalves. Bacterial Communities in Serpa Cheese by Culture Dependent Techniques, 16S rRNA Gene Sequencing and High-throughput Sequencing Analysis. Journal of Food Science. 83 - 5, pp. 1333 - 1341. 2018.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Autor de correspondencia: No

- 54** Ripoll G; Alcalde MJ; Argüello A; Córdoba MG; Panea B .. Consumer visual appraisal and shelf life of leg chops from suckling kids raised with natural milk or milk replacer. Journal of the Science of Food and Agriculture. 98 (7), pp. 2651 - 2657. 2018. Disponible en Internet en: <doi: 10.1002/jsfa.8758>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.463

Revista dentro del 25%: Sí

Posición de publicación: 30

Num. revistas en cat.: 130



- 55** María del Carmen Villalobos; María de Guía Córdoba. Influence of modified atmosphere packaging (MAP) on aroma quality of figs (*Ficus carica* L.). *Postharvest Biology and Technology*. 136, pp. 145 - 151. 2018.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No
- 56** CASQUETE R.; BENITO MJ; CÓRDOBA MG; RUÍZ-MOYANO S; GALVÁN AI; MARTÍN A.. Physicochemical factors affecting the growth and mycotoxin production of *Penicillium* strains in a synthetic cheese medium. *LWT - Food Science and Technology*. 89, pp. 179 - 185. 2018.
Tipo de producción: Artículo científico
- 57** Alejandro Hernandez; Maria de Guia Córdoba. Spoilage yeasts: What are the sources of contamination of foods and beverages?. *International Journal of Food Microbiology*. 286, pp. 98 - 110. 2018.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No
- 58** Carrizosa E; Benito MJ; Ruiz-Moyano S; Hernández A; Villalobos MC; Martín A; Córdoba MG. Bacterial communities of fresh goat meat packaged in modified atmosphere. *Food Microbiol*. 65. pp. 57 - 63. 2017.
Tipo de producción: Artículo científico
- 59** M.C. Villalobos; MJ. Serradilla; A. Martín; A. Hernandez; S. Ruíz-Moyano; MG Córdoba. Characterization of microbial population of breba and main crops (*Ficus carica*) during cold storage: Influence of passive modified atmospheres (MAP) and antimicrobial extract application. *Food Microbiology*. 63, pp. 35 - 46. 2017.
Tipo de producción: Artículo científico
- 60** E. de Paiva; M.J. Serradilla; S. Ruiz-Moyano; M.G. Córdoba; M.C. Villalobos; R. Casquete; A. Hernández. Combined effect of antagonistic yeast and modified atmosphere to control *Penicillium expansum* infection in sweet cherries cv. Ambrunés. *International Journal of Food Microbiology*. 241, pp. 276 - 282. 2017.
Tipo de producción: Artículo científico
- 61** Martín A; Hernández A; Aranda E; Casquete R; Velázquez R; Bartolomé T; Córdoba MG. Impact of volatile composition on the sensorial attributes of dried paprikas. *Food Research International Volumen 100*.. pp. 691 - 697.. 2017.
Tipo de producción: Artículo científico
- 62** Casquete R.; Martín A; Hernández A; Rodriguez; A.; Cordoba J.J.; Bartolomé T; Córdoba MG. Occurrence of Toxigenic Fungi and Mycotoxins during Smoked Paprika Production. *Journal of food protection*. 80(12), pp. 2068 - 2077. 2017.
Tipo de producción: Artículo científico
- 63** C. Pereira; M. López Corrales; A. Martín; MC.Villalobos; MG Córdoba; MJ Serradilla.. Physicochemical and Nutritional Characterization of Brebas for Fresh Consumption from Nine Fig Varieties (*Ficus carica* L.) Grown in Extremadura (Spain). *Journal of food Quality*. 2017. Disponible en Internet en: <doi.org/10.1155/2017/6302109>.
Tipo de producción: Artículo científico
- 64** BARTOLOMÉ T.; MIGUEL COLETO J.M.; VELÁZQUEZ R.; CÓRDOBA MG.; MARTÍN A.; HERNÁNDEZ A.; CASQUETE R.. Recolección mecanizada de pimiento para pimentón, en cultivo tradicional, en la comarca de "La Vera" (Extremadura, España) bajo diferentes estrategias de manejo el riego. *Revista Associação Portuguesa de Horticultura*. 125, pp. 41 - 45. 2017. ISSN 1646-1290
Tipo de producción: Artículo científico
- 65** M.C. Casquete, R.; Benito, M.J.; Córdoba, M.G.; Ruiz-Moyano, S.; Martín, A.. The growth and aflatoxin production of *Aspergillus flavus* strains on a cheese model system are influenced by physicochemical factors. *Journal Dairy Science*. doi.org/10.3168/jds.2017-12865.100, Issue 9, Pages, pp. 6987 - 6996. 2017.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 66** Gonçalves Dos Santos Maria Teresa P.; Benito; María José; Córdoba María de Guía Alvarenga Nuno; Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Santiago. Yeast community in traditional Portuguese Serpa cheese by culture-dependent and -independent DNA approaches. *International Journal of Food Microbiology*. 262, pp. 63 - 70. 2017.
Tipo de producción: Artículo científico
- 67** M.C. Villalobos; M. J. Serradilla; A. Martín; E. Ordiales; S. Ruiz-Moyano; M.G. Córdoba. Antioxidant and antimicrobial activity of natural phenolic extract from defatted soybean flour by product for stone fruit postharvest application. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 96, pp. 2116 - 2124. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico
- 68** SERRADILLA M.J.; HERNÁNDEZ; M A.. LÓPEZ-CORRALES M.; RUÍZ-MOYANO S.; CÓRDOBA M.G.; MARTÍN A.. Composition of the Cherry (*Prunus avium* L. and *Prunus cerasus* L.; Rosaceae). *Nutritional Composition of Fruit Cultivars*. 1, pp. 127 - 147. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico
- 69** DE PAIVA E; RUIZ-MOYANO S.; VILLALOBOS MC; SERRADILLA MJ; CORDOBA MG; PÉREZ NEVADO F; HERNANDEZ A.. Effect of postharvest application *Metschnikowia pulcherrima* L672 as biocontrol agent on "Ambrunés" sweet cherries (*Prunus avium* L.). *Microbe in the spotlight recent progress in the understanding of beneficial and harmful microorganisms*. 1, pp. 196 - 199. 2016. ISBN 1-62734-612-0
Tipo de producción: Artículo científico
- 70** M.C. Villalobos; M. J. Serradilla; A. Martín; C. Pereira; M. Lopez-Corrales; M.G. Córdoba. Evaluation of different drying systems as an alternative to sun drying for figs (*Ficus carica* L). *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 36, pp. 156 - 165. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico
- 71** Margarita Fernández; María J. Benito; Alberto Martín; Rocío Casquete; Juan J Córdoba; María 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". *Helyon Volmen* 2 Issue 3. pp. e00093. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico
- 72** M. Fernández; A. Martín; M.J. Benito; R. Casquete; I. Recio; M.G. Córdoba. Influence of starter cultures on the generation of antioxidant nitrogen compounds in Iberian dry-fermented sausages.. *International Journal of Food Science and Technology*,. 51, pp. 435 - 443. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico
- 73** M. Fernández; S. Ruiz-Moyano; M.J. Benito; A. Martí; A. Hernández; M.G. Córdoba. Potential antimicrobial and antiproliferative activities of autochthonous starter cultures and protease EPg222 in dry-fermented sausages. *Food & Function*. 7, pp. 2320 - 2330. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico
- 74** M.C. Villalobos; M. J. Serradilla; A. Martín; C. Pereira; S. Ruíz-Moyano; M.G. Córdoba. Synergism of defatted soybean meal extract and modified atmosphere packaging to preserve the quality of figs (*Ficus carica* L.). *Postharvest Biology and Technology*,. 111, pp. 264 - 273.. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico
- 75** S. Ruíz-Moyano; A. Martín; M.C. Villalobos; A. Calle; M. J. Serradilla; M.G. Córdoba; A. Hernández. Yeasts isolated from figs (*Ficus carica* L.) as biocontrol agents of postharvest fruit diseases. *Food Microbiology*. 57, pp. 45 - 53. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico



- 76** E. Ordiales; A. Martín; M.J. Benito; S. Ruíz-Moyano; G. Gallardo; M.G. Córdoba. Characterization of the vegetable rennets used for 'Torta del Casar' cheese making by a protein profile method. *International Journal of Dairy Technology*. 68, pp. 272 - 281. 2015.
Tipo de producción: Artículo científico
- 77** E. Ordiales; M. Fernández; M.J. Benito; A. Hernández; A. Martín; M.G. Córdoba. Differentiation of Wild Cardoon Quality Used in the Elaboration of Traditional Cheeses by DNA Typing Analytical Method. *Food Analytical Methods*. 8 (1), pp. 7 - 17. 2015.
Tipo de producción: Artículo científico
- 78** VILLALOBOS M.C.; MARTÍN A.; RUÍZ-MOYANO S.; MARTÍN A.; CÓRDOBA M.G.. Effect of modified atmosphere packaging on the antioxidant activity and total phenolic content in 'Albacor' figs. *Acta Horticulturae International Society for Horticultural Science (ISHS)*. 1079, pp. 573 - 579. 2015. ISBN 978-94-62610-71-2
Tipo de producción: Artículo científico
- 79** RUÍZ-MOYANO S.; DE PAIVA E.; VILLALOBOS M.C.; GALLARDO G.; CÓRDOBA M.G.; SERRADILLA M.J. Effect of treatment with phenolic aqueous extracts obtained from soy flour and microperforated films on the fungal quality of 'Ambrunés' sweet cherries during postharvest storage. *Acta Horticulturae International Society for Horticultural Science (ISHS)*. 1079, pp. 535 - 540. 2015. ISBN 978-94-62610-71-2
Tipo de producción: Artículo científico
- 80** R. Casquete; S. M. Castro; A. Martín; S. Ruiz-Moyano; J. A. Saraiva; M.G. Córdoba; P. Teixeira. Evaluation of the effect of high pressure on total phenolic content, antioxidant and antimicrobial activity of citrus peels. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*,. 31, pp. 37 - 44. 2015.
Tipo de producción: Artículo científico
- 81** M.C. Villalobos; M. J. Serradilla; A. Martín; M. López-Corrales; C. Pereira; M.G. Córdoba. Preservation of Different Fig Cultivars (*Ficus carica* L.) under Modified Atmosphere Packaging during Cold Storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 96, pp. 2103 - 2115. 2015.
Tipo de producción: Artículo científico
- 82** G. Gallardo, S. Ruíz-Moyano, A. Hernández, M.J. Benito, M.G. Córdoba, F. Pérez-Navado, A. Martí. Application of ISSR-PCR for rapid strain typing of *Debaryomyces hansenii* isolated from dry-cured Iberian ham. *Food Microbiology*. 42, pp. 205 - 201. 2014.
Tipo de producción: Artículo científico
- 83** Jacinta Fernandez Cabrera; Emilio Aranda Madina; Maria de Guia Cordoba Ramos; Alejandro Hernandez Leon; Jose Antonio Rodriguez Bernabe; Francisco Perez Nevado. Evaluación del estado nutricional de estudiantes adolescentes de Extremadura basado en medidas antropométricas. *Nutricion Hospitalaria*. 29 - 3, pp. 665 - 673. 2014.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 84** J. Fernández Cabrera; E. Aranda Medina; M.G. Córdoba Ramos; A. Hernández León; J.A. Rodríguez Bernabé; F. Pérez-Navado. Evaluación del estado nutricional de estudiantes adolescentes de Extremadura basado en medidas antropométricas. *Nutrición Hospitalaria*. 29 (3), pp. 665 - 673. 2014.
Tipo de producción: Artículo científico
- 85** R. Casquete; S.M. Castro; M.C. Villalobos; M.J. Serradilla; R.P. Queirós; J.A. Saraiva; M.G. Córdoba P. Teixeira. High pressure extraction of phenolic compounds from citrus peels. *High Pressure Research: An International Journal*. 34 (4), pp. 447 - 451. 2014.
Tipo de producción: Artículo científico



- 86** E. Ordiales; A. Martín; M.J. Benito; M. Fernández; R. Casquete; M.G. Córdoba (2014).. Influence of the technological properties of vegetable rennet (*Cynara cardunculus*) on the physicochemical, sensory and rheological characteristics of 'Torta del Casar' cheese. *International Journal of Dairy Technology*. 67 (3), pp. 204 - 209. 2014.
Tipo de producción: Artículo científico
- 87** Rocio Velazquez Otero; Alejandro Hernandez Leon; Alberto Martin Gonzalez; Emilio Aranda Medina; Gustavo Gallardo Broncano; Teresa de Jesús Bartolome Garcia; Maria de Guia Cordoba Ramos. Quality assessment of commercial paprikas. *International Journal of Food Science and Technology*. 8 - 3, pp. 830 - 839. 2014.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 88** M.C. Villalobos; M.J. Serradilla; A. Martín; S. Ruíz-Moyano; C. Pereira; M.G. Córdoba. Use of equilibrium modified atmosphere packaging for preservation of 'San Antonio' and 'Banane' breba crops (*Ficus carica* L.). *Postharvest Biology and Technology*. 98, pp. 14 - 22. 2014.
Tipo de producción: Artículo científico
- 89** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; F. Pérez-Nevaldo; M.G. Córdoba. *Aspergillus cristatus* strain 277b internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. *National Center For Biotechnology Information Gen Bank*. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
- 90** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M. Fernández; M.G. Córdoba. *Aureobasidium pullulans* strain 663 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. *National Center For Biotechnology Information Gen Bank*. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
- 91** Manuel Serradilla Sanchez; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Alejandro Hernandez León; Maria José Benito Bernaldez; Margarita Lopez-Corrales; Maria de Guia Cordoba Ramos. Authentication of "cereza del Jerte" cherry cultivars using real time PCR. *Food Control*. 30, pp. 679 - 685. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 92** Maria Jose Benito Bernaldez; Elena Ordiales Rey; Rocio Casquete Palencia; Manuel Serradilla Sanchez; Alejandro Hernandez León; Maria de Guia Cordoba Ramos. Bacterial communities of the traditional raw ewe's milk cheese "Torta del Casar" made without the addition of a starter. *Food Control*. 33, pp. 448 - 454. *Journal*, 2013.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 93** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M. Fernández; M.G. Córdoba. *Candida oleophila* strain 155 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. *National Center For Biotechnology Information Gen Bank*. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
- 94** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M. Fernández; M.G. Córdoba. *Cladosporium cladosporioides* strain 658 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. *National Center For Biotechnology Information Gen Bank*. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
- 95** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M. Fernández; M.G. Córdoba. *Cryptococcus stepposus* strain 554 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. *National Center For Biotechnology Information Gen Bank*. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico



- 96** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M. Fernández; M.G. Córdoba. *Cystofilobasidium infirmominiatum* strain 168 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
- 97** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M.G. Córdoba. *Entyloma* sp. 638 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
- 98** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M.G. Córdoba. *Penicillium* sp. 667 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
- 99** Elena Ordiales Rey; María José Benito Bernaldez; Alberto Martín Gonzalez; Margarita Fernandez; Alejandro Hernandez Leon; María de Guía Cordoba Ramos. Proteolytic effect of *Cynara cardunculus* rennet for use in the elaboration of 'Torta del Casar' cheese. *Journal of Dairy Science*. 4 - 80, pp. 429 - 438. Journal, 2013.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 100** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M.G. Córdoba. *Pseudomonas fluorescens* strain 76P 16S ribosomal RNA gene, partial. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
- 101** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M.G. Córdoba. *Rahnella aquatilis* strain 60C 16S ribosomal RNA gene, partial sequence. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
- 102** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M.G. Córdoba. *Rhodotorula glutinis* strain 555 internal transcribed spacer 1, partial sequence; 5.8S ribosomal RNA gene and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
- 103** Elena Ordiales Rey; Alberto Martín Gonzalez; María José Benito Bernaldez; Alejandro Hernandez León; Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera; María de Guía Cordoba Ramos. Role of the microbial population on the flavor of soft-bodied cheese Torta del Casar. *Journal of Dairy Science*. 9 - 96, pp. 5477 - 5486. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 104** M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; A. Hernández; A. Martín; R. Casquete; M.G. Córdoba. *Staphylococcus cohnii* strain 3BP 16S ribosomal RNA gene, partial sequence. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
- 105** Manuel Serradilla Sanchez; María Carmen Villalobos Rivera; Alejandro Hernandez León; Alberto Martín González; Mercedes Lozano; María de Guía Cordoba Ramos. Study of microbiological quality of controlled atmosphere packaged 'Ambrunés' sweet cherries and subsequent shelf-life. *International Journal of Food Microbiology*. 166, pp. 85 - 92. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 106** CASQUETE R.; BENITO M.J.; MARTÍN A.; RUIZ-MOYANO S.; PÉREZ-NEVADO F.; CÓRDOBA M.G. Comparison of the effects of a commercial and an autochthonous *Pediococcus acidilactici* and *Staphylococcus vitulus* starter culture on the sensory and safety properties of a traditional Iberian dry-fermented sausage salchichón". *International Journal of Food Science and Technology*. 47, pp. 1011 - 1019. 2012.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 107** RODRIGUEZ A.; CORDOBA J.J.; GORDILLO R.; CORDOBA M.G.; RODRIGUEZ M.. 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, pp. 1514 - 1525. 2012.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 108** BARTOLOME, T.; COLETO, J.M., VELAZQUEZ, R., GARCÍA, A., PANIAGUA, L.L., RODRIGUEZ, J.A., CÓRDOBA, M.G., MARTIN, A.. Influencia de las técnicas de Cultivo en la producción de pimentón para pimentón en la Comarca de La Vera. *Horticultura*. 303, pp. 30 - 33. 2012.
Tipo de producción: Artículo científico
- 109** CASQUETE R.; BENITO M.J.; MARTÍN A.; RUIZ-MOYANO S.; ARANDA E.; CÓRDOBA M.G.. Microbiological quality of Salchichón" and Chorizo", traditional iberian Dry-Fermented sausages from two different industries, inoculated with autochthonous starter cultures. *Food control*. 24, pp. 191 - 198. 2012.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 110** SERRADILLA, M.; MARTÍN, A.; RUIZ-MOYANO, S.; HERNÁNDEZ, A.; LÓPEZ-CORRALES, M.; CÓRDOBA, M.G.. Physicochemical and sensorial characterisation of four sweet cherry cultivars grown in Jerte Valley (Spain). *Food Chemistry*. 133, pp. 1551 - 1559. 2012.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 111** M.J. Serradilla; M.G. Cordoba; M. López-Corrales; M.J. Benito; S. Ruiz-Moyano; G. Gallardo; M. Fernandez; A. Hernandez. *Prunus avium* cultivar Ambrunes clone 2 RAPD marker genomic sequence. *National Center For Biotechnology Information Gen Bank*. 2012.
Tipo de producción: Artículo científico
- 112** M.J. Serradilla; S. Ruiz-Moyano; R. Casquete; G. Gallardo; M. Fernandez; M.C. Villalobos; N. Cepeda; M.G. Cordoba. *Prunus avium* cultivar Pico Negro clone 11 RAPD marker genomic sequence. *National Center For Biotechnology Information Gen Bank*. 2012.
Tipo de producción: Artículo científico
- 113** Manuel Joaquin Serradilla; Alberto Martin; Alejandro Hernandez; Santiago Ruiz-Moyano; Rocio Casquete; Margarita Lopez-Corrales; Maria de Guia Cordoba.. Study of microbiological quality of 'ambrunés' sweet cherry during postharvest storage. *ISHS Acta Horticulturae* 934. 1, pp. 401 - 404.. *International Society for Horticultural Science (ISHS)*, 2012. ISBN 978-90-66053-78-6
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 114** ORDIALES E.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; RUIZ-MOYANO S.; HERNÁNDEZ A.; CÓRDOBA M.G.. Technological characterization by free zone capillary electrophoresis (FCZE) of the vegetable rennet (*Cynara cardunculus*) used in "Torta del Casar" cheese-making. *Food Chemistry*. 133, pp. 227 - 235. 2012.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 115** CASQUETE R.; BENITO M.J.; MARTÍN A.; RUIZ-MOYANO S.; ARANDA E.; CÓRDOBA M.G.. Use of autochthonous *Pediococcus acidilactici* and *Staphylococcus vitulus* starter cultures in the Production of Chorizo" in 2 Different Traditional Industries. *Journal Food Science*. 71, pp. 70 - 79. 2012.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 116** RUIZ MOYANO S.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; HERNÁNDEZ A.; CASQUETE R.; CÓRDOBA M.G.. Application of *Lactobacillus fermentum* HL57 and *Pediococcus acidilactici* SP979 in the production of salchichón. *Food Microbiology*. 28, pp. 839 - 847. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 117** PEREZ-NEVADO F.; ARANDA E.; SERRADILLA M.J.; BENITO M.J.; MARTIN A.; HERNANDEZ A.; CORDOBA M.G.. Developing a HACCP system in a traditional bakery company. *Alimentaria*. 420, pp. 92 - 100. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 118** CASQUETE R.; BENITO M.J.; MARTÍN A.; RUIZ-MOYANO S.; HERNÁNDEZ A.; CÓRDOBA M.G.. Effect of autochthonous starter cultures in the production of "salchichón", a traditional Iberian dry-fermented sausage, with different ripening processes. *LWT - Food Science and Technology*. 44, pp. 1562. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 119** CASQUETE R.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; RUIZ-MOYANO S.; PÉREZ-NEVADO F.; CÓRDOBA M.G.. Impact of Pre-Selected Autochthonous Starter Cultures on the Flavor Quality of Iberian Dry-Fermented Salchichón Sausage with Different Ripening Processes. *Journal of Food Science*. 76, pp. 535 - 544. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 120** RUIZ-MOYANO S.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; ARANDA E.; CASQUETE R.; CÓRDOBA M.G.. Implantation ability of the potential probiotic strain, *Lactobacillus reuteri* PL519, in salchichón, a traditional Iberian dry-fermented sausage. *Journal Food Science*. 76, pp. 268 - 275. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 121** CASQUETE R.; BENITO M.J.; MARTÍN A.; RUIZ-MOYANO S.; CÓRDOBA J.J.; CÓRDOBA M.G.. 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, pp. 1432 - 1440. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 122** MARTÍN A.; BENITO M.J.; ARANDA E.; RUIZ-MOYANO S.; CÓRDOBA J.J.; CÓRDOBA M.G. Characterization by volatile compounds of microbial deep spoilage in Iberian dry cured ham. *Journal of Food Science*. 75, pp. 360 - 365. 2010.
Tipo de producción: Artículo científico
- 123** SERRADILLA M. J.; MARTÍN A.; HERNÁNDEZ A.; LÓPEZ-CORRALES M.; LOZANO M.; CÓRDOBA M.G.. Effect of commercial ripening stage and postharvest storage on microbial and aroma changes of Ambrunés' Sweet Cherries. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58 - 16, pp. 9157 - 9163. 2010.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 124** ANDRADE M.J.; CÓRDOBA J.J.; CASADO E.M.; CÓRDOBA M.G.; RODRÍGUEZ M.. Effect of selected strains of *Debaryomyces hansenii* on the volatile compound production of dry fermented sausage "salchichón". *Meat Science*. 85, pp. 256 - 264. 2010.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 125** HERNANDEZ A.; ARANDA E.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; BARTOLOME T.; CÓRDOBA M.G.. Efficiency of DNA typing methods for detection of smoked paprika "Pimenton de La Vera" adulteration used in the elaboration of dry-cured Iberian pork sausages. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58, pp. 9157 - 9163. 2010.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 126** RUIZ-MOYANO S.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; HERNÁNDEZ A.; CASQUETE R.; CÓRDOBA M.G.. Safety and functional aspects of pre-selected pediococci for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *International Journal of Food Science and Technology*. 45, pp. 1138 - 1145. 2010.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 127** RUIZ MOYANO S.; BENITO M.J.; ARANDA E.; MARTÍN A.; HERNÁNDEZ A.; CÓRDOBA M.G.. Characterization of molds isolated from smoked paprika by PCR-RFLP and micellar electrokinetic capillary electrophoresis. *Food Microbiology*. 26, pp. 776 - 782. 2009.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 128** RUIZ MOYANO S.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; ARANDA E.; CASQUETE R.; CÓRDOBA M.G.. Safety and functional aspects of pre-selected enterococci for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *Journal of Food Science*. 74, pp. 398 - 404. 2009.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 129** RUIZ MOYANO S.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; CASQUETE R.; SERRADILLA M.J.; CÓRDOBA M.G.. Safety and functional aspects of pre-selected lactobacilli for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *Meat Science*. 83, pp. 460 - 467. 2009.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 130** SERRADILLA M.J.; MARTÍN A.; ARANDA E.; BENITO M.J.; HERNÁNDEZ A.; LÓPEZ M.; CÓRDOBA M.G.. Authentication of "Cereza del Jerte" sweet cherry varieties by Free Zone Capillary Electrophoresis (FZCE). *Food Chemistry*. 111, pp. 457 - 461. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 131** BENITO M.J.; MARTÍN A.; ARANDA E.; PÉREZ-NEVADO F.; RUIZ-MOYANO S.; CÓRDOBA M.G.. Characterisation and selection of autochthonous lactic acid bacteria isolated from traditional Iberian dry-fermented salchichon and chorizo sausages. *Journal of Food Science*. 72, pp. 193 - 201. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 132** MARTÍN A.; BENITO M.J.; HERNÁNDEZ A.; PÉREZ-NEVADO F.; CÓRDOBA J.J.; CÓRDOBA, M.G.. Characterisation of microbial deep spoilage in Iberian dry-cured ham". *Meat Science*. 78, pp. 475 - 484. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 133** HERNÁNDEZ A.; MARTÍN A.; CÓRDOBA M.G.; BENITO M.J.; ARANDA E.; PÉREZ-NEVADO F.. Determination of Killer Activity in Yeasts Isolated From the Elaboration of Seasoned Green Table Olives. *International Journal of Food Microbiology*. 121, pp. 178 - 188. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 134** BENITO M.J.; SERRADILLA M.J.; MARTÍN A.; ARANDA E.; HERNÁNDEZ A.; CÓRDOBA M.G. (2008).. Differentiation of Staphylococci from Iberian dry fermented sausages by protein fingerprinting. *Food Microbiology*. 25, pp. 676 - 682. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 135** BENITO M.J.; SERRADILLA M.J.; RUIZ-MOYANO S.; MARTÍN A.; PÉREZ-NEVADO F.; CÓRDOBA M.G. Rapid differentiation of lactic acid bacteria from autochthonous fermentation of Iberian dry-fermented Sausages. *Meat Science*. 89, pp. 656 - 661. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 136** RUIZ MOYANO S.; MARTÍN A.; BENITO M.J.; PÉREZ-NEVADO F.; CÓRDOBA M.G.. Screening of lactic acid bacteria and bifidobacteria for potential probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *Meat Science*. 80, pp. 715 - 721. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 137** HERNÁNDEZ A.; MARTÍN A.; ARANDA E.; BARTOLOME T.; CÓRDOBA, M.G.. Application of temperature-induced phase partition of proteins for the detection of smoked paprika adulteration by free zone capillary electrophoresis (FZCE)". *Food Chemistry*,. 105, pp. 1219 - 1227. 2007.



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 138** MARTIN A.; COLIN B.; ARANDA E.; BENITO M.J.; CÓRDOBA M.G.. Characterization of Micrococcaceae isolated from Iberian dry-cured sausages. Meat Science. 75, pp. 696 - 708. 2007.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 139** HERNÁNDEZ A.; MARTÍN A.; ARANDA E.; PEREZ F.; CÓRDOBA; M.G. (2007).. Identification and characterization of fermenting yeasts isolated from the elaboration process of green table olives. Food Microbiology. 24, pp. 346 - 351. 2007.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 140** MARTÍN A.; CÓRDOBA J.J.; ARANDA E.; CÓRDOBA M.G.; ASENSIO M.A.. Contribution of a selected fungal population to the volatile compounds on dry cured ham. International Journal of Food Microbiology. 110, pp. 8 - 18. 2006.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 141** HERNÁNDEZ A.; MARTÍN A.; ARANDA E.; BARTOLOMÉ M.T.; CÓRDOBA M.G.. Detection of Smoked Paprika Pimentón de la Vera" Adulteration by Free Zone Capillary Electrophoresis (FZCE). Journal Agricultural Food Chemistry. 54, pp. 4141 - 4147. 2006.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 142** MARTÍN A.; MORENO H.; ARANDA E.; BENITO M.J.; CÓRDOBA M.G.. "Grupos microbianos implicados en la Cala" del jamón Ibérico". Solo Cerdo Ibérico, Octubre,. 14, pp. 91 - 95. 2005.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 143** MARTIN A.; ARANDA E.; BENITO M.J.; PÉREZ-NEVADO F.; CORDOBA M.G.. Fungal contamination in smoked paprika and determination of mycotoxigenic moulds by Micellarlectrokinetic Capillary Chromatography (MECC). Journal of Food Protection. 68, pp. 815 - 822. 2005.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Índice de impacto: 1.874

Revista dentro del 25%: Sí

- 144** BENITO M.J.; NÚÑEZ F.; CÓRDOBA M.G.; MARTÍN A.; CÓRDOBA J.J.. Generation of non-protein nitrogen and volatile compounds by Penicillium chrysogenum Pg222 activity on pork myofibrillar proteins. Food Microbiology. 22, pp. 513 - 519. 2005.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Índice de impacto: 1.592

Revista dentro del 25%: Sí

- 145** BENITO M.J.; RODRIGUEZ M.; CORDOBA M.G.; CORDOBA J.J.. Hydrolytic activity of a fungal protease EPg222 on dry fermented sausages Salchichón". Journal of the Science of Food and Agriculture. 23, pp. 210 - 218. 2005.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Índice de impacto: 0.871

Revista dentro del 25%: No

- 146** COLIN B.; MARTÍN A.; ARANDA E.; PÉREZ-NEVADO F.; BENITO M.J.; SANABRIA C.; CORDOBA M.G.. Identificación y caracterización preliminar de micrococaceas aisladas de embutidos de cerdo ibérico. Alimentación, equipos y Tecnología. 198, pp. 34 - 41. 2005.



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

147 DE LA ROSA P.; CORDOBA M.G.; JORDANO R.; MARTÍN A.; MEDINA L.M.. Influence of an acid preservative on sponge cakes under different storage conditions. Journal of Food Protection. 68, pp. 2465 - 2469. 2005.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

148 ANDRADE M.J.; CASADO E.; RODRÍGUEZ M.M.; CORDOBA M.G.; MARTÍN A.; PÉREZ F.; CORDOBA J.J.. Selección y diferenciación de levaduras aisladas de jamón ibérico productoras de compuestos volátiles de interés. Alimentación, equipos y Tecnología. 198, pp. 42 - 47. 2005.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

149 ARANDA M.; MARTÍN A.; PÉREZ-NEVADO F.; MAS M.; CORDOBA M.G.. Selección y caracterización de cepas de bacterias ácido lácticas para su utilización como cultivos iniciadores en la elaboración de embutidos de cerdo ibérico. Alimentación, equipos y Tecnología. 193, pp. 66 - 68. 2004.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

150 CORDOBA M.G.; JORDANO R.; ARANDA E.; BENITO M.J.; CORDOBA J.J.. Comparison of an arbitrarily primed PCR with a biochemical test to detect *S. aureus* to staphylococcal isolates of prepared and frozen foods. Nahrung Food. 47, pp. 166 - 170. 2003.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Índice de impacto: 0.614

Revista dentro del 25%: No

151 MARTÍN A.; ASENSIO M.A.; BERMÚDEZ M.E.; CORDOBA M.G.; ARANDA E.; CORDOBA J.J.. Proteolytic activity of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* during ripening of model system for meat product". Meat Science. 62, pp. 129 - 137. 2002.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Índice de impacto: 1.656

Revista dentro del 25%: Sí

152 M.G. CORDOBA; E. ARANDA; L.M. MEDINA; R. JORDANO; J.J.CORDOBA.. Differentiation of *Clostridium perfringens* and *Clostridium botulinum* from non-toxicogenic clostridia, isolated from prepared and frozen foods, by PCR-DAN based methods. Nahrung Food. 45, pp. 125 - 128. 2001.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Índice de impacto: 0.614

Revista dentro del 25%: No

153 CORDOBA M.G.; JORDANO R.; CORDOBA J.J.. Microbial Hazard Analysis in Commercial Processing of Prepared and Frozen Hake Fish Finger. Food Science and Technology International. 6 - 4, pp. 307 - 331. 2000.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Índice de impacto: 0.571

Revista dentro del 25%: No

154 M.J. BENITO; M.M. RODRÍGUEZ; M.G. CORDOBA; E. ARANDA; J.J. CORDOBA. Rapid Differentiation of *Staphylococcus aureus* from staphylococcal species by arbitrarily primed-polymerase chain reaction". Letters in Applied Microbiology. 31, pp. 368 - 373. 2000.



Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.461

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: No

- 155** TOLEDANO A.M.; LOPEZ M.C.; CORDOBA M.G.; MEDINA L.M.; JORDANO R.; REIBNITZ M.G.. Análisis microbiológico para la implantación del Sistema ARCPC/HACCP en una industria brasileña procesadora de arroz (*Oryza sativa*, L.). *Alimentaria*. 9, pp. 23 - 28. 1999.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

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

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 157** CORDOBA M.G.; CORDOBA J.J.; JORDANO R.. Microbial hazards during processing of croquettes. *Journal of Food Safety*. 19, pp. 1 - 15. 1999.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Índice de impacto: 0.488

Revista dentro del 25%: No

- 158** CORDOBA M.G.; CORDOBA J.J.; JORDANO R.. Análisis de los peligros microbiológicos durante el almacenamiento de las materias primas utilizadas en la elaboración del flamenquín. *Microbiologie-Aliments-Nutrition*. 16, pp. 171 - 177. 1998.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 159** ROSA M.P.; LOPEZ M.C.; CORDOBA M.G.; MEDINA L.M.; JORDANO R.. Comparison of an automated counting procedure with a conventional method for enumerating micro-organisms in foods. *Microbiologie-Aliments-Nutrition*. 16, pp. 189 - 192. 1998.

Tipo de producción: Artículo científico

- 160** CORDOBA M.G.; CORDOBA J.J.; JORDANO R.. Diferenciación de *S. aureus*, *C. perfringens* y *C. botulinum* de aislamientos de Estafilococos y Clostridios en alimentos mediante técnicas de ácidos nucleicos. *Alimentaria*. 10, pp. 25 - 30. 1998.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 161** CORDOBA M.G.; CORDOBA J.J.; JORDANO R.. El sistema ARCPC como medida de aseguramiento de la calidad alimentaria. *Alimentación equipos y Tecnología*. 12, pp. 127 - 139. 1998.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 162** CORDOBA M.G.. Evaluación de la calidad microbiológica de platos precocinados congelados. *Alimentaria*. 10, pp. 85 - 88. 1998.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 163** GONZALEZ E.; JORDANO R.; LOPEZ M.C.; CORDOBA M.G.; MEDINA L.M.. Evaluación microbiológica de margarina con yogur. *Microbiologie-Aliments-Nutrition*. 16, pp. 53 - 60. 1998.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 164** CORDOBA M.G.; CORDOBA J. J.; JORDANO R.. Evaluation of Microbial Hazard During Processing of Spanish Prepared Flamenquín. *Journal of Food Protection*. 61, pp. 693 - 699. 1998.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)**Índice de impacto:** 1.874**Revista dentro del 25%:** Sí**165** GARCÍA F.; MEDINA L.M.; CORDOBA M.G.; JORDANO R.. Evolución de la calidad higiénica de la leche cruda en ocho zonas geográficas de Andalucía. *Alimentaria*.10, pp. 37 - 47. 1998.**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**166** LOPEZ M.C.; MEDINA L.M.; CORDOBA M.G.; JORDANO R.. Fungal contamination in Yoghurt Ice-Cream. *Microbiologie-Aliments-Nutrition*., 16, pp. 107 - 112. 1998.**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**167** CORDOBA M.G.; CORDOBA J.J.; LOPEZ M.C.; JORDANO R.. Implantación del sistema ARCP/HACCP en precocinados congelados. 1. Evaluación de peligros microbiológicos en las materias primas. *Alimentaria*.4, pp. 39 - 46. 1998.**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**168** CORDOBA M.G.; JORDANO R.; MEDINA L.M.; CORDOBA J.J.. Implantación del sistema ARCP/HACCP en precocinados congelados. 2. Evaluación de los peligros microbiológicos en el proceso de elaboración. Medidas preventivas, puntos críticos de control y sistemas de vigilancia y monitoreo. *Alimentaria*. 4, pp. 47 - 58. 1998.**Tipo de producción:** Artículo científico**169** GONZALEZ E.; JORDANO R.; LOPEZ M.C.; CORDOBA M.G.; MEDINA L.M.. Presencia de *Lactobacillus* spp. y *Bacillus licheniformis* en margarina con yogur. *Grasas y Aceites*. 49 - 1, pp. 38 - 41. 1998.**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)**Índice de impacto:** 0.232**Revista dentro del 25%:** No**170** BARRIOS M.J.; MEDINA L.M.; CORDOBA M.G.; JORDANO R.. Aflatoxin-Producing Strains of *Apergillus flavus* isolates from cheese. *Journal of Food Protection*. 60, pp. 192 - 194. 1997.**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)**Índice de impacto:** 1.874**Revista dentro del 25%:** Sí**171** CORDOBA M.G.; CORDOBA J. J.; MEDINA L.M.; LOPEZ M.C.; JORDANO; R.. Establecimiento de un sistema ARCP/HACCP, precocinados congelados. *Microbiologie-Aliments-Nutrition*.15, pp. 323 - 332. 1997.**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**172** LOPEZ M.C.; MEDINA L.M.; CORDOBA M.G.; JORDANO R.. Evaluación de la calidad microbiológica de helado de yogur. *Alimentaria*. 12, pp. 39 - 45. 1997.**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**173** BARRIOS M.J.; MEDINA L.M.; CORDOBA M.G.; JORDANO R.. Micotoxinas en quesos. II. Detección, inhibición de su producción y detoxificación. *Alimentaria*. 3, pp. 93 - 98. 1996.**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**174** JORDANO R.; LOPEZ M.C.; RODRIGUEZ M.V.; CORDOBA M.G.; BARRIOS M.J.; MEDINA L.M.. Comparison of Petrifilm™ method to conventional methods for enumerating aerobic bacteria, coliforms, *Escherichia coli*, yeasts and molds in foods. *Acta Microbiol. et Immunol. Hungarica*. 42, pp. 255 - 259. 1995.



Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.214

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: No

- 175** CORDOBA; M.G.; BARRIOS; M.J.; MEDINA; L.M.; LOPEZ; M.C.; JORDANO; R.. Determinación de enterobacteriaceas, estafilococos patógenos, levaduras y mohos en quesos andaluces. *Microbiologie-Aliments-Nutrition*. 12, pp. 279 - 283. 1994.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 176** CORDOBA M.G.; BARRIOS M.J.; MEDINA L.M.; RODRIGUEZ M.V.; JORDANO R.. Enumeración de la población Alimentaria de *Lactococcus* spp. en queso fresco, semicurado y curado elaborado en Andalucía. *Alimentaria*. 11, pp. 33 - 34. 1994.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 177** ARANDA E.; CÓRDOBA MG; BENITO MJ; CÓRDOBA JJ. Capítulo 28 *Clostridium*. *Laboratory Models for Foodborne Infections*. Dongyou Liu.pp. 174. CRC Press/Taylor & Francis Group, 2017.

Tipo de producción: Capítulo de libro

- 178** RODRIGUEZ JOVITA M.; ARANDA MEDINA E.; CÓRDOBA RAMOS M.G; BENITO BERNÁLDEZ M.J; RODRIGUEZ A; CORDOBA RAMOS J.J. *Clostridium* (*C. botulinum* y *C. perfringens*). *Manual of Security Sensitive Microbes and Toxins*. pp. 155 - 157. CRC Press/Taylor & Francis Group, 2014. ISBN 978-149-8721-67-7

Tipo de producción: Capítulo de libro

- 179** PEREZ NEVADO F.; GARCIA M.; HERNANDEZ A.; BENITO M.J.; RUIZ-MOYANO S.; CORDOBA M.G.. A Study of the Effect of Different Conditions on the Growth of Yeasts Isolated from Green Table Olives. *Microbes in Applied Research: Current Advances and Challenges*. 1, pp. 199 - 203. World Scientific Publishing Co., 2012. ISBN 978-981-4405-03-4

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

- 180** GALLARDO G.; MARTIN A.; HERNANDEZ A.; PEREZ NEVADO F.; CASQUETE R.; CORDOBA M.G.. Role of Yeast in the Persistence of Pesticides during the Fermentation of Vegetable Products. *Microbes in Applied Research: Current Advances and Challenges*. 1, pp. 304 - 307. World Scientific Publishing Co., 2012. ISBN 978-981-4405-03-4

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

- 181** PEREZ NEVADO F.; AMARO I.; HERNANDEZ M.; COROBA M:G:. Valorización de lactosuero de quesería para su empleo como biopesticida. *La Agricultura y la Ganadería extremeñas, informe 2011*. 1, pp. 161 - 174. Caja Badajoz, 2012. ISBN 978-84-695-5300-8

Depósito legal: BA-675-12

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

- 182** CORDOBA J.J.; ARANDA E.; CORDOBA M.G.; BENITO M.J.; LIU D.Y.; RODRIGUEZ M.. *Clostridium*. *Molecular Detection of Human Pathogens*. 1, pp. 367 - 376. 2011. ISBN 978-1-4398-1239-6

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

- 183** PEREIRA C.; ARANDA E.; CORDOBA M.G.; BARTOLOME T.. Estudio del papel antioxidante del pimentón de la Vera. *La agricultura y la ganadería extremeñas. Informe 2010*. 1, pp. 165 - 178. Caja Badajoz, 2011. ISBN 978-84-15090-04-5

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro



- 184** PEREZ-NEVADO F.; MATEOS P.P.; HERNANDEZ A.; MARTIN A.; BENITO M.J.; RUIZ-MOYANO S.; CORDOBA M.G.. Identification of molds associated with green olives. *Micoorganisms in industry and environment*. 1, pp. 398 - 402. World Scientific Publishing Co., 2011. ISBN 978-981-4322-10-2
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 185** SERRADILLA M.J.; CORDOBA M.G.; E. ARANDA; CASQUETE R.. Avances en la autenticación de las cerezas del Valle del Jerte. *La agricultura y la ganadería extremeñas. Informe 2009*. 1, pp. 121 - 128. Caja Badajoz, 2010. ISBN 978-84-889-5699-1
Depósito legal: BA-541-10
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 186** ORDIALES E.; CORDOBA M.G.; FERNANDEZ M.; BENITO M.J.. Avances en el control de calidad del cardo silvestre *Cynara Cardunculus* L., utilizado en la elaboración de la Torta del Casar. *La agricultura y la ganadería extremeñas. Informe 2008*. 1, pp. 117 - 129. Caja Badajoz, 2009. ISBN 978-84-692-6620-5
Depósito legal: BA-618-09
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 187** RUIZ-MOYANO S.; MARTIN A.; HERNANDEZ A.; CASQUETE R.. Un nuevo embutido probiótico de cerdo Ibérico. *La agricultura y la ganadería extremeñas. Informe 2008*. 1, pp. 105 - 116. Caja Badajoz, 2009. ISBN 978-84-692-6620-5
Depósito legal: BA-618-09
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 188** CORDOBA M.G.; HERNANDEZ A.; BARTOLOMÉ T.. *La agricultura y la ganadería extremeñas. Informe 2006. Avances en la autenticación del Pimentón de La Vera*. 1, pp. 67 - 82. Caja Badajoz, 2007. ISBN 978-84-690-8837-1
Depósito legal: BA-626-07
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 189** BERMUDEZ E.; CORDOBA M.G.. *Tecnología del Jamón Ibérico. Sacrificio del cerdo ibérico y la preparación y el perfilado del pernil: Manejo ante y post-mortem*. 1, pp. 161 - 200. Ediciones Mundi-Prensa, Barcelona, 2004. ISBN 84-7114-944-3
Depósito legal: M-20581-2001
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 190** RODRIGUEZ M.; CORDOBA M.G.. *Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Condiciones de los equipos y utensilios empleados en la elaboración de productos cárnicos*. 2 - 42, pp. 911 - 918. Ediciones Martín&Macías, PLASENCIA, 2001. ISBN 84-85263-09-X
Depósito legal: M-4803-2001
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 191** CORDOBA M.G.; BENITO M.J.. *Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Extractos y concentrados de carne*. 2 - 69, pp. 1527 - 1534. Ediciones Martín&Macías, PLASENCIA, 2001. ISBN 84-85263-09-X
Depósito legal: M-4803-2001
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 192** CORDOBA M.G.; BENITO M.J.. *Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Platos cocinados cárnicos*. 2 - 68, pp. 1509 - 1526. Ediciones Martín&Macías, PLASENCIA, 2001. ISBN 84-85263-09-X
Depósito legal: M-4803-2001
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 193** Hernandez A.; Serradilla M.J.; Casquete R.; Fernandez M.; Velazquez R.; Bartolome T.; Cordoba M.G.; Aranda E.; Martin A.; Benito M.J.; Perez-Nevado F.; Ruiz-Moyano S.. *Characterization of varieties of pepper used in the elaboration of smoked paprika 'Pimenton de la Vera'*. National Center For Biotechnology Information Gen Bank. 2010.



Tipo de producción: Informe científico-técnico

Tipo de soporte: Documento o Informe científico-técnico

- 194** M.C. Villalobos; M.J. Serradilla; A. Martín; M. López-Corrales; M.G. Córdoba. El almacenamiento en atmósferas modificadas permite disminuir y controlar el crecimiento de microorganismos en higos durante su almacenamiento. www.poscosecha.com. 2014.
- 195** M.C. Villalobos; M.J. Serradilla; A. Martín; M. López-Corrales; M.G. Córdoba. Acondicionamiento de productos en fresco. Postcosecha de brevas e higos. www.poscosecha.com. 2013.

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Functional properties of yeast strains isolated from raw ewe's soft-cheese
Nombre del congreso: 26th International ICFMH Conference - FoodMicro 2018
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: BERLÍN,, Alemania
Fecha de celebración: 03/09/2018
Entidad organizadora: The International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH)
Maria de Guia Cordoba Ramos; Ana Isabel Galvan Romero.
- 2** **Título del trabajo:** Selection of antagonist yeasts isolated from Ficus carica L. as biocontrol agent
Nombre del congreso: 26th International ICFMH Conference - FoodMicro 2018
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania
Fecha de celebración: 03/09/2018
Entidad organizadora: The International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH)
Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera.
- 3** **Título del trabajo:** Concentración de compuestos bioactivos y actividad antioxidante en higos (Ficus carica L.): influencia de los factores "variedad" y "etapa de maduración"
Nombre del congreso: XII SIMPOSIO NACIONAL Y X IBÉRICO DE MADURACIÓN Y POSTCOSECHA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Badajoz, Extremadura, España
Fecha de celebración: 04/06/2018
Entidad organizadora: CENTRO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DE EXTREMADURA, CICYTEX
Ciudad entidad organizadora: Badajoz, España
Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; María de Guia Córdoba Ramos. En: María de Guia Córdoba Ramos.
- 4** **Título del trabajo:** Empleo de extractos fenólicos para el control de patógenos poscosecha en fruta
Nombre del congreso: XIXII SIMPOSIO NACIONAL Y X IBÉRICO DE MADURACIÓN Y POSTCOSECHACIONAL Y X IBÉRICO DE MADURACIÓN Y POSTCOSECHA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional



Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de celebración: 04/06/2018

Entidad organizadora: CENTRO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DE EXTREMADURA, CICYTEX

5 Título del trabajo: Eficiencia de la recogida mecanizada en el cultivo de pimiento para pimentón con diferentes estrategias de riego

Nombre del congreso: VIII Congreso Ibérico de Ciencias Hortícolas

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Coimbra, Portugal

Fecha de celebración: 07/06/2017

Fecha de finalización: 10/06/2017

Entidad organizadora: Asociación Portuguesa de Horticultura

Ciudad entidad organizadora: Coimbra, Portugal

Rocio Velázquez Otero; María de Guía Córdoba Ramos.

6 Título del trabajo: EFECTO DE EXTRACTOS FENOLICOS DE HARINA DE SOJA SOBRE EL CRECIMIENTO DE ASPERGILLUS FLAVUS Y LA PRODUCCIÓN DE AFLATOXINAS EN AGAR HIGO SECO

Nombre del congreso: IX Congreso CYTA/CESIA

Autor de correspondencia: Sí

Ciudad de celebración: Madrid, Madrid, Comunidad de, España

Fecha de celebración: 16/05/2017

Entidad organizadora: Universidad Autónoma de Madrid, Universidad Complutense y Rey Juan Carlos

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad organizadora: Madrid, Madrid, Comunidad de, España

Maria del ICarmen Villalobos Rivera; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; Alberto Martín González; Manuel Joaquín Serradilla Sanzhéz; Margarita López Corrales; María de Guía Córdoba Ramos. "Comunicación Oral".

7 Título del trabajo: ESTUDIO DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS DE ADOLESCENTES EXTREMEÑOS

Nombre del congreso: Congreso IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Nacional) CYTA/CESIA

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Madrid, Madrid, Comunidad de, España

Fecha de celebración: 15/05/2017

Fecha de finalización: 18/05/2017

Entidad organizadora: Universidad Complutense, Autónoma y Rey Juan Carlos

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad organizadora: Madrid, Madrid, Comunidad de, España

Forma de contribución: Libro de divulgación

Jacinta Fernandez Cabrera; Maria de Guia Cordoba Ramos.



- 8** **Título del trabajo:** Postharvest application of 1-methylcyclopropene for preservation of Albacor figs
Nombre del congreso: VIII International Symposium Postharvest
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Cartagena, Murcia, Región de, España
Fecha de celebración: 21/09/2016
Fecha de finalización: 24/09/2016
Entidad organizadora: Universidad Politécnica de Cartagena y ISHS
Ciudad entidad organizadora: Murcia, Murcia, Región de, España
Forma de contribución: Libro de divulgación
Maria del Carmen Villalobos; Maria de Guía Cordoba.
- 9** **Título del trabajo:** Antifungal activity of aqueous polyphenolic extracts from two red winemaking by products
Nombre del congreso: Food Micro 2016. 25th International ICFMH conference
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda
Fecha de celebración: 19/07/2016
Fecha de finalización: 22/07/2016
Entidad organizadora: FoodMicro
Santiago Ruiz-Moyano; Maria de Guía Córdoba.
- 10** **Título del trabajo:** EFFECT OF PH AND WATER ACTIVITY ON ASPERGILLUS FLAVUS GROWTH AND AFLATOXIN PRODUCTION ON CHEESE MEDIUM
Nombre del congreso: FoodMicro 2016
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda
Fecha de celebración: 19/07/2016
Fecha de finalización: 22/07/2016
Entidad organizadora: FoodMicro
Rocio Caquete; Maria de Guia Córdoba.
- 11** **Título del trabajo:** Application of microperforated films to maintain quality traits of sweet cherries from cv. "13S-3-13"
Nombre del congreso: VIII International Symposium Postharvest
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Cartagena, Murcia, Región de, España
Fecha de celebración: 21/06/2016
Fecha de finalización: 24/06/2016
Entidad organizadora: Universidad Politécnica de Cartagena y ISHS **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Cartagena,
Forma de contribución: Libro de divulgación
Ezulmara de Paiva; Maria de Guia Córdoba.



- 12** **Título del trabajo:** Effect of postharvest application of *Metschnikowia pulcherrima* L672 as biocontrol agent on 'Ambrunés' sweet cherries (*Prunus avium* L.)
Nombre del congreso: VI Internacional Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld2015)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Barcelona,
Fecha de celebración: 28/10/2015
Fecha de finalización: 30/10/2015
Entidad organizadora: Universitat de Barcelona **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Barcelona, Ezulmara de Paiva; Maria de Guia Cordoba.
- 13** **Título del trabajo:** : Influence of postharvest drying pre-treatments on safety and microbiological quality of dried fig (*Ficus carica* L.)
Nombre del congreso: 6th Congress of European Microbiologist
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Maastricht, Holanda
Fecha de celebración: 07/06/2015
Fecha de finalización: 11/06/2015
Maria del Carmen Villalobos; Maria de Guía Córdoba Ramos.
- 14** **Título del trabajo:** Antifungal activity of aqueous polyphenolic extracts from citrus peels
Nombre del congreso: 6th Congress of European Microbiologist
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Maastricht, Holanda
Fecha de celebración: 07/06/2015
Fecha de finalización: 11/06/2015
Santiago Ruiz-Moyano; Maria de Guia Córdoba.
- 15** **Título del trabajo:** EFFECT OF DRYING TREATMENT WITH POTASSIUM CARBONATE (K₂CO₃) ON SAFETY QUALITY OF DRIED FIG (*FICUS CARICA* L.), AS AN ALTERNATIVE TO TRADITIONAL PROCESS
Nombre del congreso: Federation of European Microbiological Societies FEMS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Maastricht, Holanda
Fecha de celebración: 07/06/2015
Fecha de finalización: 11/06/2015
Entidad organizadora: Federation of European Microbiological Societies FEMS
Maria del Carmen Villalobos; Maria de Guia Cordoba.
- 16** **Título del trabajo:** Effect of modified atmospheres packaging on the antioxidant activity and total phenolic content in figs (*Ficus carica* L.) from 'Albacor' cultivar
Nombre del congreso: V International Conference Postharvest Unlimited



Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Lemesos, Chipre

Fecha de celebración: 10/06/2014

Fecha de finalización: 13/06/2014

María del Carmen Villalobos; María de Guía Córdoba Ramos.

17 Título del trabajo: Effect of controlled atmosphere packaging on quality properties of ambrunes" sweet cherries

Nombre del congreso: International symposium of plum and sweet cherry

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Madrid, España

Fecha de celebración: 24/10/2012

Fecha de finalización: 25/10/2012

Manuel Joaquín Serradilla; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; David González-Gómez; Margarita López-Corrales; María de Guía Córdoba.

18 Título del trabajo: Study of mycotoxigenic effect of fungi population isolated from Iberian dry-cured ham

Nombre del congreso: 5^o International congress of own-checks and food safety

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Barcelona, España

Fecha de celebración: 17/10/2012

Fecha de finalización: 19/10/2012

Gustavo Gallardo; Santiago Ruiz-Moyano; Margarita Fernández; Emilio Aranda; María José Benito; María de Guía Córdoba.

19 Título del trabajo: Characterization of yeast population isolated from sweet cherry type picota" during the storage in modified atmosphere

Nombre del congreso: X National and VII Iberian symposium on ripening and postharvest

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Lleida, España

Fecha de celebración: 01/10/2012

Fecha de finalización: 04/10/2012

Serradilla M.J.; Pereira C.; Villalobos M.C.; Hernández A.; López-Corrales M.; Córdoba M.G.

20 Título del trabajo: Physicochemical and sensory characterization of "cuello dama negro" and "albacore" figs.

Nombre del congreso: X National and VII Iberian symposium on ripening and postharvest

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Lleida,

Fecha de celebración: 01/10/2012

Fecha de finalización: 04/10/2012

Pereira C.; López-Corrales M.; Pérez Nevado F.; Martín A.; Córdoba M.G.

21 Título del trabajo: Use of modified atmosphere packaging to extend the self-life of "albacor" figs to fresh consumption

Nombre del congreso: X National and VII Iberian symposium on ripening and postharvest



Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Lleida, España

Fecha de celebración: 01/10/2012

Fecha de finalización: 04/10/2012

María del Carmen Villalobos; Manuel Joaquín Serradilla; Alberto Martín; Santiago Ruiz-Moyano; Francisco Pérez Nevado; Margarita Fernández; María de Guía Córdoba.

22 Título del trabajo: Effect of application potential probiotic lactic acid bacteria on the sensory properties of fermented sausages

Nombre del congreso: XVIII Congress of National Food Microbiologists

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Logroño, España

Fecha de celebración: 26/09/2012

Fecha de finalización: 28/09/2012

Santiago Ruiz-Moyano; Alejandro Hernández; Rocío Casquete; Manuel Joaquín Serradilla; Alberto Martín; María José Benito; María de Guía Córdoba.

23 Título del trabajo: Effect of fertilization and irrigation on the quality of pepper for smoked paprika production "Pimentón de la Vera

Nombre del congreso: XIII Congresos nacional de las ciencias hortícolas

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Almería, España

Fecha de celebración: 16/04/2012

Fecha de finalización: 20/04/2012

Cepeda N.; Córdoba M.G.; Martín A.; Bartolomé T.; Coletto J.M.; Velázquez R.; Hernández A.; Aranda E.

24 Título del trabajo: Influence of cultivation techniques on pepper production for smoked paprika in the region "La Vera

Nombre del congreso: XIII Congresos nacional de las ciencias hortícolas

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Almería, España

Fecha de celebración: 16/04/2012

Fecha de finalización: 20/04/2012

Bartolomé T.; Coletto J.M.; Velázquez R.; García A.; Paniagua L.L.; Rodríguez J.A.; Córdoba M.G.; Martín A.

25 Título del trabajo: Influence of using autochthonous yeast starter cultures on the texture and colour of green table olives

Nombre del congreso: XIII Congresos nacional de las ciencias hortícolas

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Córdoba, España

Fecha de celebración: 16/02/2012

Fecha de finalización: 17/02/2012

Pérez-Nevado F.; Hernández A.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Córdoba M.G.



- 26** **Título del trabajo:** A Study of the Effect of Different conditions on the growth of yeast isolated from green table olives.
Nombre del congreso: IV Internacional Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (INTERNACIONAL)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Málaga, España
Fecha de celebración: 14/09/2011
Fecha de finalización: 16/09/2011
Entidad organizadora: FORMATEX Research Center
Pérez-Navado F.; García M.M.; Hernández A.; Benito M.J.; Ruiz-Moyano S.; Córdoba M.G.
- 27** **Título del trabajo:** Role of Yeast in the Persistence of Two Pesticides during the Vegetable Fermentation
Nombre del congreso: IV Internacional Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld2011)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Torremolinos, España
Fecha de celebración: 14/09/2011
Fecha de finalización: 16/09/2011
Entidad organizadora: FORMATEX Research Center
Martín A.; Hernández A.; Pérez-Navado F.; Aranda E.; Casquete R.; Córdoba M.G.
- 28** **Título del trabajo:** Characterization of aromatic component of ambrunés” sweet cherries during ostharvest
Nombre del congreso: VI National Congress of Food Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/06/2011
Fecha de finalización: 10/06/2011
Manuel Joaquin Serradilla; Alberto Martin; Alejandro Hernandez; Margarita Lopez-Corrales; Santiago Ruiz-Moyano; Maria de Guia Cordoba.
- 29** **Título del trabajo:** Estudio de las características de calidad sensorial y nutricional en cabritos de la raza retinta con diferentes edades de sacrificio
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 08/06/2011
Fecha de finalización: 10/06/2011
M. Fernández; M.J. Benito; F. Pérez Navado; S. Ruiz-Moyano; E. Aranda; R. Calero; J.A. Bravo; M.G. Córdoba.
- 30** **Título del trabajo:** Estudio de la influencia del cardo de la especie Cynara cardunculus empleado como coagulante vegetal en las características de la torta del casar.
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 08/06/2011
Fecha de finalización: 10/06/2011
E. Ordiales; M.J. Benito; A. Hernández; F. Pérez; S. Ruiz-Moyano; R. Casquete; M.G. Córdoba.



- 31 Título del trabajo:** Effect of autochthonous starter culture on the lipolysis of iberian pork sausage with different ripening processes
Nombre del congreso: 4th Congress of European Microbiologist FEMS 2011. Congreso Internacional
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Geneva, Suiza
Fecha de celebración: 06/2011
Casquete R.; Benito M.J.; Aranda E.; Pérez-Nevado F.; Ruiz-Moyano S.; Fernández M.; Córdoba M.G.
- 32 Título del trabajo:** Estudio del efecto que la adición de un cultivo iniciador autóctono tiene sobre chorizos ibéricos de dos industrias con diferentes procesados.
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. SEM
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valladolid, España
Fecha de celebración: 19/09/2010
Fecha de finalización: 22/09/2010
R. Casquete; M.J. Benito; F. Pérez Nevado; S. Ruiz-Moyano; M. Fernández; G. Gallardo; M.G. Córdoba.
- 33 Título del trabajo:** Probiotic properties of 12 Lactobacillus reuteri strains to be used as potential probiotic in Iberian dry-fermented sausages
Nombre del congreso: XVII Congress of National Food Microbiologists (SEM)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Valladolid, España
Fecha de celebración: 19/09/2010
Fecha de finalización: 22/09/2010
Santiago Ruiz-Moyano; Emilio Aranda; Alberto Martin; Alejandro Hernandez; Manuel Joaquin Serradilla; Rocio Casquete; Maria de Guia Cordoba.
- 34 Título del trabajo:** Development of novel sausages of Iberian pork by addition of starter autochthonous culture and the proteasa EPg222
Nombre del congreso: The 22 nd International ICFMH Symposium Food Micro 2010. Congreso Internacional
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Copenhagen, Dinamarca
Fecha de celebración: 30/08/2010
Fecha de finalización: 03/09/2010
Casquete R.; Benito M.J.; Ruiz-Moyano S.; Hernández A.; Broncano G.; Pérez-Nevado F.; Córdoba M.G.
- 35 Título del trabajo:** Study of Microbiological quality of ambrunés sweet cherry during postharvest storage
Nombre del congreso: 28th International horticultural congress
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lisbon, Portugal
Fecha de celebración: 22/08/2010
Fecha de finalización: 27/08/2010
Manuel Joaquin Serradilla; Alberto Martin; Alejandro Hernandez; Santiago Ruiz-Moyano; Rocio Casquete; Margarita Lopez-Corrales; Maria de Guia Cordoba.



- 36 Título del trabajo:** Elaboración de aceitunas de mesa con nuevos cultivos iniciadores de levaduras autóctonas seleccionadas
Nombre del congreso: III Internacional Conference on table olives
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Sevilla, España
Fecha de celebración: 10/03/2010
Fecha de finalización: 11/03/2010
Entidad organizadora: Consejería de Agricultura y Pesca y Instituto de la Grasa, CSIC
Pérez-Navado F.; García M.M.; Hernández A.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Córdoba M.G.,
- 37 Título del trabajo:** Influence of pesticides on the growth kinetics of yeasts used as starter cultures in green table olives
Nombre del congreso: BioMicroWorld2009. III Internacional Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal
Fecha de celebración: 02/12/2009
Fecha de finalización: 04/12/2009
Entidad organizadora: FORMATEX Research Center
Martín A.; Rubio J.; Pérez-Navado F.; Hernández A.; Aranda E.; Casquete R.; Córdoba M.G.
- 38 Título del trabajo:** Isolation and identification of molds associated with table olives
Nombre del congreso: BioMicroWorld2009. III Internacional Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal
Fecha de celebración: 02/12/2009
Fecha de finalización: 04/12/2009
Entidad organizadora: FORMATEX Research Center
Pérez-Navado F.; Mateos P.P.; Hernández A.; Martín A.; Benito M.J.; Ruiz-Moyano S.; Córdoba M.G.
- 39 Título del trabajo:** Effect of autochthonous starter culture on the characteristics of iberian pork sausage.
Nombre del congreso: The 3rd Congress of European Microbiologists.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Goteborg, Suecia
Fecha de celebración: 28/06/2009
Casquete R.; Córdoba M.G.; Martín A.; Perez-Navado F.; Hernández A.; Benito; M.J.
- 40 Título del trabajo:** Safety aspects of pre-selected enterococci for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages.
Nombre del congreso: The 3rd Congress of European Microbiologists. FEMS 2009. Congreso Internacional
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Goteborg, Suecia
Fecha de celebración: 28/06/2009



Ruiz-Moyano S.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Serradilla M.J.; Córdoba M.G.

- 41 Título del trabajo:** Caracterización de la aptitud tecnológica de la especie de cardo utilizada en la elaboración de torta del casar (*Cynara cardunculus*, L) mediante perfiles de proteínas.
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Murcia, España
Fecha de celebración: 26/05/2009
Ordiales Rey E.; Benito Bernáldez M.J.; Pérez-Nevado F.; Fernández García M.; Ruiz-Moyano S.; Casquete Palencia R.; García Martín M.; Córdoba Ramos M.G.
- 42 Título del trabajo:** Estudio de la influencia del proceso de secado de los pimientos sobre la calidad sensorial y nutritiva del pimenton
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Murcia, España
Fecha de celebración: 26/05/2009
Horrillo M.; Aranda E.; Hernandez A.; Ruiz-Moyano S.; Casquete R.; Bartolomé T.; Velazquez R.; Martin A.; Cordoba M.G.
- 43 Título del trabajo:** Influence in the addition of autochthonous starter culture on protein hydrolysis during the ripening process of salchichones
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de alimentos (SEM)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Cordoba,
Fecha de celebración: 14/09/2008
Fecha de finalización: 17/09/2008
Rocio Casquete; Maria Jose Benito; Alberto Martin; Francisco Perez Nevado; Santiago Ruiz-Moyano; Margarita Fernandez; Maria de Guia Cordoba.
- 44 Título del trabajo:** Selection of lactic acid bacteria isolated from Iberian dry-fermented sausages for potential probiotic use in Iberian dry-fermented sausages
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de alimentos (SEM)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Cordoba, España
Fecha de celebración: 14/09/2008
Fecha de finalización: 17/09/2008
Santiago Ruiz-Moyano; Alberto Martin; Maria Jose Benito; Emilio Aranda; Alejandro Hernandez; Manuel Joaquin Serradilla; Maria de Guia Cordoba.
- 45 Título del trabajo:** Practical application of HACCP system in a manufacturing bakery company
Nombre del congreso: 3º Self Control and Food Safety
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Cordoba, España
Fecha de celebración: 23/04/2008
Fecha de finalización: 25/04/2008



Pérez-Nevaldo F.; Aranda E.; Benito M.J.; Martín A.; Córdoba Ramos M.G.

- 46** **Título del trabajo:** Efecto de la adición de un cultivo iniciador autóctono sobre las características sensoriales de embutidos de cerdo ibérico.
Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Sevilla, España
Fecha de celebración: 17/09/2007
Casquete R.; Benito M.J.; Hernández A.; Martín A.; Aranda E.; Pérez-Nevaldo F.; Córdoba M.G.
- 47** **Título del trabajo:** Selección de cepas probióticas de heces humanas para su inoculación en embutidos crudos curados de cerdo ibérico
Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Sevilla, España
Fecha de celebración: 17/09/2007
Ruiz-Moyano S.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Pérez Nevaldo F.; Hernández A.; Córdoba M.G.
- 48** **Título del trabajo:** Caracterización de las variedades de cardo utilizadas en la elaboración de Torta del Casar mediante técnicas de biología molecular.
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: La laguna, España
Fecha de celebración: 13/06/2007
Fecha de finalización: 15/06/2007
Fernández M; Benito M.J; Aranda E; Ordiales E; Ruiz-Moyano S; CORDOBA M.G.
- 49** **Título del trabajo:** Caracterización de las variedades de cardo utilizadas en la elaboración de Torta del Casar.
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional).
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: La Laguna, España
Fecha de celebración: 13/06/2007
Ordiales E.; Córdoba M.G.; Pérez-Nevaldo F.; Fernández M.; Casquete R.; García A.; Martín A.
- 50** **Título del trabajo:** PUESTA A PUNTO DE UN MÉTODO PARA LA EXTRACCIÓN DE ADN DE PIMENTÓN
Nombre del congreso: IV CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: La laguna, Tenerife, España
Fecha de celebración: 13/06/2007
Hernández A.; Aranda E.; Pérez-Nevaldo F.; Ruiz-Moyano S.; Bartolomé T.; Córdoba M.G.
- 51** **Título del trabajo:** Characterization of molds isolated from paprika by PCR-RFLP and profile of secondary metabolite
Nombre del congreso: 2nd FEMS congress of European Microbiologists
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Madrid, España

Fecha de celebración: 07/2006

Ruiz-Moyano S.; Hernández A.; Martín A.; Bartolomé T.; Benito M.J.; Pérez-Nevado F.; Aranda E., Córdoba, M.G.

52 Título del trabajo: Caracterización de micrococáceas aisladas de embutidos de cerdo ibérico mediante perfil de proteínas extracelulares.

Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología (SEM)

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Cáceres, España

Fecha de celebración: 09/2005

Serradilla M.; Benito M.J.; Aranda E.; Pérez-Nevado F.; Colín B., Córdoba M.G.

53 Título del trabajo: Caracterización de mohos aislados de pimentón mediante PCR-RFLP.

Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología (SEM)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Cáceres, España

Fecha de celebración: 09/2005

Ruiz-Moyano S.; Aranda E.; Benito M.J.; Velázquez R.; Bartolomé T., Córdoba, M.G.

54 Título del trabajo: Identificación y evaluación de la capacidad toxigénica de los mohos mediante cromatografía electrocinética micelar.

Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología (SEM)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada / Keynote

Ciudad de celebración: Cáceres, España

Fecha de celebración: 09/2005

Martin A.; Aranda E.; Benito M.J.; Pérez-Nevado F.; Córdoba M.G.

55 Título del trabajo: Killer activity of yeast isolated from Spanish dry-cured ham

Nombre del congreso: 1st International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld 2005)

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Badajoz, España

Fecha de celebración: 2005

Pérez Nevado F.; Córdoba M.G.; Aranda E.; Martín A.; Agrade M.J.; Cordoba J.J.

56 Título del trabajo: Relación de la población microbiana y los parámetros físico-químicos en jamones Ibéricos alterados.

Nombre del congreso: III Congreso Mundial del jamón (Nacional).

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Teruel, España

Fecha de celebración: 2005

Moreno H.; Córdoba M.G.; Benito M.J.; Pérez-Nevado F.; Ruiz-Moyano S.; Martín A.



- 57** **Título del trabajo:** Técnicas de ácidos nucleicos para la detección y selección de mohos y levaduras de interés alimentario
Nombre del congreso: XIV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. (Nacional)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada / Keynote
Ciudad de celebración: Gerona, España
Fecha de celebración: 09/2004
Cordoba J.J.; Andrade M.J.; Sánchez B.; Martín A.; Aranda E.; Cordoba M.G.; Rodríguez M.
- 58** **Título del trabajo:** Estudio de la capacidad de producción de ácido y actividad Killer en levaduras aisladas del procesado de aceitunas de mesa para la selección de un cultivo iniciador
Nombre del congreso: XIV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Gerona, España
Fecha de celebración: 2004
Hernández A.; Pérez-Nevedo F.; Córdoba M.G.; Aranda E.; Martin A.
- 59** **Título del trabajo:** Selección de un cultivo iniciador de micrococáceas para la elaboración de embutidos de cerdo ibérico, en base a la resistencia a bajas actividades de agua, capacidad proteolítica y actividad antimicrobiana
Nombre del congreso: XIV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Gerona, España
Fecha de celebración: 2004
B. Colín; M.J. Benito; A. Martín; F. Pérez-Nevedo; M.G. Córdoba.
- 60** **Título del trabajo:** Caracterización de cepas de bacterias lácticas por su aptitud tecnológica para su utilización como cultivos iniciadores
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Santiago de Compostela, España
Fecha de celebración: 2003
Aranda M.; Martín A.; Pérez-Nevedo F.; Mas M.; Córdoba M.G.
- 61** **Título del trabajo:** Caracterización de levaduras por su crecimiento en NaCl y en lactato para su uso como cultivo iniciador en la elaboración de aceitunas de mesa.
Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Orihuela.,
Fecha de celebración: 2003
Ciudad entidad organizadora: España
Hernández A.; Córdoba M.G.; Pérez-Nevedo F.; Benito M.J.; Martín A.
- 62** **Título del trabajo:** Comparative study of the pigment content of different crop cycle tomato varieties for industry.
Nombre del congreso: V Congress processing tomato
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)



Ciudad de celebración: Estambul., Turquía

Fecha de celebración: 2003

CÓRDOBA M.G; PÉREZ-NEVADO F.; ARANDA E.; CIRUELOS A; MARTÍNEZ-MEDIERO J.

63 Título del trabajo: Control microbiológico de ambiente, superficies de equipos y utensilios, y manipuladores en una industria de repostería

Nombre del congreso: I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Pamplona, España

Fecha de celebración: 2003

De la Rosa M.P.; Córdoba M.G.; Medina L.M.; Jordano R.

64 Título del trabajo: Efecto del proceso de concentración del tomate (*Lycopersum esculentum*) sobre el contenido de licopeno, licopeno 5,6-epoxido y licopeno 5,6 diol.

Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Orihuela., España

Fecha de celebración: 2003

Bote C.; Martín A.; Córdoba M.G; Pérez-Nevado F.; Aranda E.

65 Título del trabajo: Estudio de la capacidad lipolítica y nitrato-reductasa producida por cepas de micrococáceas aisladas de embutidos de cerdo ibérico

Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Nacional)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Orihuela., España

Fecha de celebración: 2003

Colín B.; Benito M.J.; Aranda E.; Sanabria C.; Cordoba M.G.

66 Título del trabajo: Optimización de la técnica Random Amplified Polimorphic DNA (RAPD) para aplicarla a la identificación fungica.

Nombre del congreso: XIII Congreso Nacional de Microbiología de los alimentos.

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Bilbao., España

Fecha de celebración: 2002

De la Rosa M.P.; Priego R.; Jordano R.; Medina L.M.; Córdoba M.G.

67 Título del trabajo: Selección de levaduras por la actividad lipolítica y polisacarolítica para el desarrollo de un cultivo estarter en aceitunas de mesa.

Nombre del congreso: XIII Congreso Nacional de Microbiología de los alimentos.

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Bilbao., España

Fecha de celebración: 2002

Hernández A.; Martín A.; Pérez Nevado F.; Aranda E.,.



- 68** **Título del trabajo:** Comparación entre técnicas clásicas rápidas y técnicas de biología molecular para la identificación de *E. coli* O157:H7.
Nombre del congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de microbiología
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Alicante, España
Fecha de celebración: 2001
Méndez M.S.; Córdoba M.G.; Aranda E.; Martín A.; Pérez Nevado F.; Rodríguez M.
- 69** **Título del trabajo:** Diferenciación de las variedades de pimentón utilizadas para la elaboración del Pimentón de la Vera, mediante técnicas de ácidos nucleicos
Nombre del congreso: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Granada.,
Fecha de celebración: 2001
Arroyo M.; Aranda E.; Pérez Nevado F.; Benito M.J.; Martín A.; Córdoba, M.G.
- 70** **Título del trabajo:** Estudio de sustancias que prolonguen la vida útil a los productos de repostería.
Nombre del congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Alicante, España
Fecha de celebración: 2001
De la Rosa M.P.; Priego R.; Jordano R.; Medina L.M.; Córdoba M.G.
- 71** **Título del trabajo:** Influencia de las condiciones de almacenamiento sobre la población fúngica de las variedades de pimentones utilizadas en la elaboración del Pimentón de la Vera.
Nombre del congreso: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Granada., España
Fecha de celebración: 2001
Calvo P.; Martín A.; Pérez Nevado F.; Aranda E.; Bartolome T.; Córdoba M.G.
- 72** **Título del trabajo:** Optimización de una Técnica de AP-PCR para la detección e identificación de *Escherichia coli* O157:H7.
Nombre del congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Alicante, España
Fecha de celebración: 2001
Candelario S.; Aranda E.; Martín A.; Benito M.J.; Pérez Nevado F.; Córdoba M.G.
- 73** **Título del trabajo:** Evaluación del riesgo derivado de la presencia de mohos en Pimentón de la Vera”
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Oviedo., España
Fecha de celebración: 2000
Calvo. P.; Martín A.; Aranda E.; Bartolomé T.M.; Córdoba M.G.



- 74** **Título del trabajo:** Evaluación y caracterización de la sonda Svr1 para la detección sensible y específica de *Penicillium polonicum* productor de verrucosidina en productos cárnicos.
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Oviedo., España
Fecha de celebración: 2000
Aranda E.; Rodríguez M.M.; Córdoba M.G.; Sosa M.J.; Cordoba J.J.
- 75** **Título del trabajo:** A new exopolysaccharide gene cluster from *Streptococcus thermophilus*. Function analysis of the sugar-transferase for the first step in the biosynthesis of the EPS
Nombre del congreso: FEMS Federation of European Materials Societies
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Holanda
Fecha de celebración: 1999
Almirón-Roig E.; Mulholland F.; Córdoba M.G.; Gasson M.; Griffin, A.
- 76** **Título del trabajo:** Application of modified atmosferes packaging (MAP) to prolongation of shelf life of slice bread
Nombre del congreso: Third European Symposium on Sous Vide
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Holanda
Fecha de celebración: 1999
Rodriguez M.V.; Medina L.M.; López M.C.; Córdoba M.G.; Jordano R.
- 77** **Título del trabajo:** Evaluación en una línea comercial de croquetas de la población microbiana de la bechamel, durante el almacenamiento en refrigeración.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Pamplona., España
Fecha de celebración: 1998
Córdoba M.G.; Córdoba J.J.; López M.C.; Medina L.M.; Jordano R.
- 78** **Título del trabajo:** Fungi Isolated from Spanish Cheeses with Special reference to Genus *Aspergillus*
Nombre del congreso: 25th International Dairy Congress
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dinamarca
Fecha de celebración: 1998
López M.C.; Córdoba M.G.; Barrios M.J.; Medina L.M.; Jordano R.
- 79** **Título del trabajo:** Hygienic Quality of Farm Milk in South of Spain
Nombre del congreso: 25th International Dairy Congress
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dinamarca
Fecha de celebración: 1998



López M.C.; Jordano R.; Córdoba M.G.; García. F.; Medina L.M.

- 80** **Título del trabajo:** Microbiological Evaluation of yogurt ice cream
Nombre del congreso: 25th International Dairy Congress
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dinamarca
Fecha de celebración: 1998
López M.C.; Córdoba M.G.; Barrios M.J.; Medina L.M.; Jordano R.
- 81** **Título del trabajo:** Optimización de un metodo de analisis de restricción de productos de PCR para diferenciación de de C. perfringens de otros Clostridium sp.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Pamplona, España
Fecha de celebración: 1998
Cordoba, M. G.; Jordano, R.; López M.C.; Medina, L.M.; Córdoba, J.J.
- 82** **Título del trabajo:** Desarrollo de un Método de AP-PCR para diferenciar durante el procesado de alimentos Staphylococcus aureus de otros Staphylococcus s
Nombre del congreso: XVI Congreso de la Sociedad Española de microbiologia
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Barcelona, España
Fecha de celebración: 1997
Cordoba M.G.; Jordano R.; Aranda E.; Medina L.M.; Córdoba J.J.
- 83** **Título del trabajo:** Aspergillus Flavus Toxigenico en quesos elaborados en la Región Sur de España
Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia., España
Fecha de celebración: 1996
López M.C.; Barrios M.J.; Córdoba M.G.; Medina L.M.; Jordano R.
- 84** **Título del trabajo:** Aflatoxina M1 (AFM1) en quesos elaborados en la Región Sur de España (Albacete, Andalucía, Badajoz y Ciudad Real).
Nombre del congreso: XV Congreso de la Sociedad Española de microbiologia
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 1995
Barrios M.J.; Medina L.M.; Córdoba M.G.; Serrano E.; Jordano R.
- 85** **Título del trabajo:** Determinación de enterobacteriaceas, estafilococos patógenos, levaduras y mohos en quesos andaluces
Nombre del congreso: Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Sevilla.,



Fecha de celebración: 1995

Córdoba M.G.; Barrios M.J.; Medina L.M.; López M.C.; Jordano R.

- 86 Título del trabajo:** Enumeración de la población de Lactococcus s
Nombre del congreso: Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Sevilla.,
Fecha de celebración: 1995
Córdoba M.G.; Barrios M.J.; Medina L.M.; Rodríguez M.V.; Jordano R.

- 87 Título del trabajo:** Enumeration of food microorganisms by Petrifilm TM method
Nombre del congreso: Controle microbiologique des denrees alimentaires, aspects pragmatiques, progeês en méthidologie analytique
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Paris, Francia
Fecha de celebración: 1995
Jordano R.; López M.C; Rodríguez M.V; Córdoba M.G.; Medina L.M.; Barrios M.J.

- 88 Título del trabajo:** Aislamiento e identificación de flora fúngica en quesos andaluces
Nombre del congreso: 9th Congreso nacional de microbiología de alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lleida, España
Fecha de celebración: 1994
Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA SEM **Tipo de entidad:** Asociacion
Barrios M.J.; Medina L.M.; Córdoba M.G.; López M.C.; Jordano R.

- 89 Título del trabajo:** Control microbiológico de leches fermentadas tipo BAT”
(Bifidus-Acidophilus-Thermophilus)
Nombre del congreso: VI Simposium Andaluz del Alimento
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Granada, España
Fecha de celebración: 1994
Medina L.M.; López M.C.; Cordoba; M. G.; Jordano R.

Trabajos presentados en jornadas, seminarios, talleres de trabajo y/o cursos nacionales o internacionales

- 1 Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo embutido de cerdo ibérico funcional aplicando un cultivo iniciador autóctono y la proteasa EPG222
Nombre del evento: Jornada de transferencia de tecnología y conocimientos en productos cárnicos de alta calidad
Tipo de evento: Jornada
Intervención por: Ponente
Ámbito geográfico: Nacional
Ciudad de celebración: Fregenal de la Sierra, Extremadura, España



Fecha de celebración: 24/11/2011

Fecha de finalización: 24/11/2011

Entidad organizadora: FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA EN EXTREMADURA - FUNDECYT

M.G. Cordoba.

- 2 Título del trabajo:** Estudio de las características nutricionales y sensoriales de la carne de los cabritos de las razas extremeñas retinta y verata
Nombre del evento: Jornada de transferencia de tecnología y conocimientos en productos cárnicos de alta calidad
Tipo de evento: Jornada
Intervención por: Ponente
Ámbito geográfico: Nacional
Ciudad de celebración: Fregenal de la Sierra, Extremadura, España
Fecha de celebración: 24/11/2011
Fecha de finalización: 24/11/2011
Entidad organizadora: FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA EN EXTREMADURA - FUNDECYT
M.G. Cordoba.
- 3 Título del trabajo:** Efectos de diferentes sistemas de prolongación de la vida útil del fruto sobre la calidad microbiológica y sensorial de cerezas tipo Picotas
Nombre del evento: Caracterización, tratamientos poscosecha y riego de cerezos en el Valle del Jerte
Tipo de evento: Jornada
Ámbito geográfico: Autonómica
Ciudad de celebración: Plasencia, Extremadura, España
Fecha de celebración: 24/03/2011
Fecha de finalización: 24/03/2011
Entidad organizadora: D.O.P. Cereza Valle del Jerte **Tipo de entidad:** Denominacion de origen
- 4 Título del trabajo:** Divulgación de los resultados obtenidos hasta ese momento por el grupo de investigación sobre los estudios de las cerezas del Valle del Jerte
Nombre del evento: Presentación y Futuro de la Agricultura en el Valle del Jerte
Tipo de evento: Jornada
Ámbito geográfico: Autonómica
Ciudad de celebración: Plasencia, Extremadura, España
Fecha de celebración: 01/2011
Fecha de finalización: 01/2011
Entidad organizadora: D.O.P. Cereza Valle del Jerte **Tipo de entidad:** Denominacion de origen
- 5 Título del trabajo:** Control de seguridad alimentaria
Nombre del evento: III Jornadas sobre la calidad de la carne
Tipo de evento: Jornada
Intervención por: Por invitación
Ámbito geográfico: Autonómica
Ciudad de celebración: Badajoz, Extremadura, España
Fecha de celebración: 06/11/2009
Fecha de finalización: 06/11/2009
Entidad organizadora: Centro de Investigación la Orden-Valdesequera **Tipo de entidad:** Centro de I+D



Ciudad entidad organizadora: Badajoz, Extremadura, España

- 6 Título del trabajo:** Técnicas analíticas en biología molecular
Nombre del evento: Actualización de las tareas del personal auxiliar de laboratorios” (2009.00.B.43.01)
Tipo de evento: Curso
Ámbito geográfico: Autonómica
Ciudad de celebración: Badajoz, Extremadura, España
Fecha de celebración: 26/05/2009
Fecha de finalización: 28/05/2009
Entidad organizadora: Escuela de Administraciones Púlicas, Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

Gestión de I+D+i

- 1 Nombre de la actividad:** Dirección del Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios INURA
Tipología de la gestión: Gestión de acciones y proyectos de I+D+i
Funciones desempeñadas: Coordinación, desarrollo proyectos de I+D+i, gestión de nuevos proyectos, nuevos convenios con empresas, gestión de infraestructuras del INURA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 2017
- 2 Nombre de la actividad:** Coordinadora del grupo de Investigación CAMIALI
Tipología de la gestión: Gestión de grupo de investigación
Funciones desempeñadas: Coordinación y dirección de I+D+i del grupo CAMIALI
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 01/2000 **Duración:** 12 años
- 3 Nombre de la actividad:** Subdirectora de Investigación y documentación de la Escuela de Ingenierías Agrarias
Tipología de la gestión: Gestión de acciones y proyectos de I+D+i
Funciones desempeñadas: Planificación académica y de investigación de la escuela de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Extremadura
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 01/03/1999 **Duración:** 13 años - 9 meses

Evaluación y revisión de proyectos y artículos de I+D+i

- 1 Nombre de la actividad:** Evaluador de proyectos, becas de investigación y contratos de técnicos
Funciones desempeñadas: Evaluación de acciones de Investigación del plan de Iniciación a la investigación, desarrollo tecnológico e innovación de la Universidad de Extremadura
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Modalidad de actividad: Evaluador de proyectos I+D+i
Ámbito geográfico: Autonómica
Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 30/09/2010



- 2** **Nombre de la actividad:** Evaluador de proyectos
Funciones desempeñadas: Colaboración en la evaluación de proyectos y otras actividades de innovación empresarial investigación empresarial y desarrollo tecnológico de la Junta de Extremadura
Entidad de realización: Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Consejería de Economía y Trabajo
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Modalidad de actividad: Evaluador de proyectos I+D+I
Ámbito geográfico: Autonómica
Fecha de inicio-fin: 01/01/2003 - 31/12/2004
- 3** **Nombre de la actividad:** Evaluador de proyectos
Funciones desempeñadas: Evaluador del II plan regional de I+DT+T de la Junta de Extremadura
Entidad de realización: Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Consejería de Educación Ciencia y Tecnología
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Modalidad de actividad: Evaluador de proyectos I+D+I
Ámbito geográfico: Autonómica
Fecha de inicio-fin: 01/06/2000 - 31/12/2000
- 4** **Nombre de la actividad:** Referee
Funciones desempeñadas: Revisión de artículo científico
Entidad de realización: Current Nutrition & Food Science
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Ámbito geográfico: Internacional
- 5** **Nombre de la actividad:** Referee
Funciones desempeñadas: Revisión de artículo científico
Entidad de realización: Journal of Agricultural and Food Chemistry
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Ámbito geográfico: Internacional
- 6** **Nombre de la actividad:** Referee
Funciones desempeñadas: Revisión de artículo científico
Entidad de realización: Journal of the Science of Food Agriculture
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Ámbito geográfico: Internacional
- 7** **Nombre de la actividad:** Referee
Funciones desempeñadas: Revisión de artículo científico
Entidad de realización: Journal of the Science of Food Agriculture
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Ámbito geográfico: Internacional



Otros méritos

Estancias en centros públicos o privados

- 1** **Entidad de realización:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España
Fecha de inicio-fin: 01/07/1999 - 31/08/1999 **Duración:** 2 meses
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
Tareas contrastables: Aplicación de la técnica de la PCR a la detección de microorganismos patógenos
- 2** **Entidad de realización:** Institute of Food Research **Tipo de entidad:** Centro de I+D
Ciudad entidad realización: Norwich, East Anglia, Reino Unido
Fecha de inicio-fin: 1998 - 1998 **Duración:** 5 meses
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
Tareas contrastables: Analisis genetico y manipulación de cadenas de biosíntesis de polisacáridos en cepas de streptococcus salivarius spp. thermophilus
- 3** **Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad realización: Cáceres, Extremadura, España
Fecha de inicio-fin: 1997 - 1997 **Duración:** 2 meses
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
Tareas contrastables: Detección mediante sondas de PCR y sondas de hibridación de microorganismos toxigénicos aislados de productos precosinados
- 4** **Entidad de realización:** Universidad Austral de Chile, Instituto de Medicina preventiva
Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Veterinarias
Ciudad entidad realización: Valdivia, Chile
Fecha de inicio-fin: 1995 - 1995 **Duración:** 1 mes - 15 días
Objetivos de la estancia: Doctorado/a
Tareas contrastables: Implantación del sistema HAACP en industrias de alimentos
- 5** **Entidad de realización:** Universidad de Hannover **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad realización: Hannover, Alemania
Fecha de inicio-fin: 1994 - 1994 **Duración:** 1 mes - 15 días
Objetivos de la estancia: Doctorado/a
Tareas contrastables: Estudio de postres lácteos