



Curriculum vitae

Nombre: Miguel Angel Asensio Pérez

Fecha: 13 de febrero de 2019

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Asensio Pérez

NOMBRE: Miquel Angel

FORMACION ACADEMICA

<u>LICENCIATURA/INGENIERIA</u>	<u>CENTRO</u>	<u>FECHA</u>
Veterinaria	Fac. Veterinaria, Univ. Complutense	12-7-1979

DOCTORADO

Veterinaria	Fac. Veterinaria, Univ. Complutense	14-7-1986
-------------	-------------------------------------	-----------

DIRECTOR(ES) DE TESIS: Juan Antonio Ordóñez Pereda y Bernabé Sanz Pérez

SITUACION PROFESIONAL ACTUAL

ORGANISMO: Universidad de Extremadura

FACULTAD, ESCUELA o INSTITUTO: Facultad de Veterinaria

DEPT./SECC./UNIDAD ESTR.: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

CATEGORIA PROFESIONAL Y FECHA DE INICIO: Catedrático de Universidad, 27-9-1995

DIRECCION POSTAL: Avda. de la Universidad, s/n. Apartado 643. 10071-Cáceres.

TELEFONO (indicar prefijo, número y extensión): 927 257124

PLANTILLA	<input checked="" type="checkbox"/>	OTRAS SITUACIONES	<input type="checkbox"/>	ESPECIFICAR:
CONTRATADO	<input type="checkbox"/>	DEDICACION: A TIEMPO COMPLETO	<input checked="" type="checkbox"/>	
BECARIO	<input type="checkbox"/>	A TIEMPO PARCIAL	<input type="checkbox"/>	
INTERINO	<input type="checkbox"/>			

ACTIVIDADES ANTERIORES DE CARACTER CIENTIFICO O PROFESIONAL

<u>FECHAS</u>	<u>PUESTO</u>	<u>INSTITUCION</u>
1-1-81 a 31-10-84	Becario del Plan General de Formación de Personal Investigador	Facultad de Veterinaria Universidad Complutense
1-11-84 a 30-9-87	Profesor Colaborador	Facultad de Veterinaria Universidad Complutense
1-10-87 a 8-2-88	Ayudante de Facultad L.R.U.	Facultad de Veterinaria Universidad Complutense
9-2-88 a 17-10-95	Profesor Titular de Universidad Area de Nutrición y Bromatología	Facultad de Veterinaria Universidad de Extremadura
18-10-95 y continúa	Catedrático de Universidad Area de Nutrición y Bromatología	Facultad de Veterinaria Universidad de Extremadura

IDIOMAS DE INTERES CIENTIFICO (R = regular, B = bien, C = correctamente)

<u>IDIOMA</u>	<u>HABLA</u>	<u>LEE</u>	<u>ESCRIBE</u>
Inglés		C	C
Francés		B	B

PARTICIPACION EN PROYECTOS DE INVESTIGACION FINANCIADOS

TITULO DEL PROYECTO: "Efecto de ciertas atmósferas artificiales sobre los factores limitantes de la vida útil de la carne"

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica

DURACION DESDE: 1980 HASTA: 1992

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Bernabé Sanz Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Simulación de la maduración de embutidos en sistemas modelo y su posible empleo para la selección de microorganismos iniciadores"

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica

DURACION DESDE: 1986 HASTA: 1989

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Bernabé Sanz Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Bases para la caracterización de la calidad en el jamón curado de cerdo ibérico y blanco mediante la evaluación de parámetros bioquímicos y sensoriales"

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

DURACION DESDE: 1989 HASTA: 1992

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Jesús Ventanas Barroso

TITULO DEL PROYECTO: "Catálogo de productos cárnicos de la región extremeña"

ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura

DURACION DESDE: 1990 HASTA: 1990

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Jesús Ventanas Barroso

TITULO DEL PROYECTO: "Utilización de cultivos iniciadores autóctonos en la mejora de la calidad microbiológica y producción de tortas de quesos del Casar de Cáceres" (Ref.: ALI89-0181)

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

DURACION DESDE: 1990 HASTA: 1992

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Germán Larriba Calle

TITULO DEL PROYECTO: "Evaluación tecnológica y toxicológica de los mohos que se desarrollan en el jamón curado" (Ref.: ALI92-0286)

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

DURACION DESDE: 1992 HASTA: 1995

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Dietary treatment and oxidative stability of muscle and meat products (DIET-OX). Nutritive value, sensory quality and safety".

ENTIDAD FINANCIADORA: Programa AAIR, CEE

DURACION DESDE: 1994 HASTA: 1997

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Clemente López Bote.

TITULO DEL PROYECTO: "Microbial Control in the Meat Industry" (Ref.: Concerted Action PL92-1456)

ENTIDAD FINANCIADORA: Unión Europea

DURACION DESDE: 1/1/94 HASTA: 31/12/96

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Mike Hinton (Universidad de Bristol, Reino Unido)

TITULO DEL PROYECTO: "Detección de microorganismos toxigénicos en alimentos de Extremadura" (Ref.: EIA94-02)

ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud y Fondo Social Europeo

DURACION DESDE: 1995 HASTA: 1996

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Detección de microorganismos toxigénicos en alimentos de Extremadura" (PRI96100040 (EIA94-02))

ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud y Fondo Social Europeo

DURACION DESDE: 1996 HASTA: 1997

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Detección en productos cárnicos madurados de *Penicillium aurantiogriseum* productores de verrucosidina mediante sondas de hibridación" (Ref.: ALI95-0237)

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

DURACION DESDE: 1995 HASTA: 1998

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: Infraestructura del Programa Nacional de Tecnología de los Alimentos "Cromatógrafo HPLC-Espectrómetro de Masas" (Ref.: IN95-0068)

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

DURACION DESDE: 1996 HASTA: 1996

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Equipo para implementar un detector de masas para cromatografía líquida" (Ref. FEDER II.4.01)

ENTIDAD FINANCIADORA: Programa Operativo FEDER II

DURACION DESDE: 1998 HASTA: 1998

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Bases microbiológicas para el análisis de riesgos y control de puntos críticos del pimentón en Extremadura"

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Bienestar Social de la Junta de Extremadura

DURACION DESDE: 1997 HASTA: 1998

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: Apoyo a proyectos competitivos (PRI97C135)

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Educación y Juventud de la Junta de Extremadura

DURACION DESDE: 1997 HASTA: 1997

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Caracterización de proteasas de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y su expresión en *Debaryomyces hansenii*" (ALI98-0253)

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

DURACION DESDE: 1998 HASTA: 2001

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Juan José Córdoba Ramos

TITULO DEL PROYECTO: "Evaluación de la aptitud tecnológica de levaduras para su utilización como cultivos iniciadores en jamón curado" (IPR98C091)

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Educación y Juventud de la Junta de Extremadura

DURACION DESDE: 1999 HASTA: 1999

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Félix Núñez Breña

TITULO DEL PROYECTO: "Evaluación de la aptitud tecnológica de *Penicillium chrysogenum* y *Debaryomyces hansenii* aplicados conjuntamente como cultivos iniciadores en productos cárnicos" (IPR99C010)

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Educación y Juventud de la Junta de Extremadura

DURACION DESDE: 2000 HASTA: 2000

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M^a Elena Bermúdez Polo

TITULO DEL PROYECTO: "Selección de *Penicillium* productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados" (AGL2001-0521)

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Ciencia y Tecnología

DURACION DESDE: 2001 HASTA: 2004

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Optimización de las condiciones ecológicas que potencien la actividad y la producción de péptidos antifúngicos en productos cárnicos madurados para controlar mohos toxigénicos" (AGL2004-06546/ALI)

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia

DURACION DESDE: 2004 HASTA: 2007

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Angel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Selección de microorganismos probióticos para su implantación en la elaboración de embutidos crudos curados de cerdo ibérico" (2PR04A051)

ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura

DURACION DESDE: 2004 HASTA: 2007
INVESTIGADOR PRINCIPAL: María de Guía Córdoba Ramos

TITULO DEL PROYECTO: "Seguridad alimentaria en carne de cordero de la denominación específica CORDEREX" (PDT6A039)
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Infraestructuras y Desarrollo Tecnológico de la Junta de Extremadura y Fondo Europeo de Desarrollo Regional.
DURACION DESDE: 2006 HASTA: 2008
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Miguel Ángel Asensio Pérez

TITULO DEL PROYECTO: "Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la detección de mohos productores de micotoxinas en alimentos madurados" (AGL2007-64639/ALI)
ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia
DURACION DESDE: 2007 HASTA: 2010
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Juan José Córdoba Ramos

TITULO DEL PROYECTO: "Productos cárnicos para el siglo XXI: seguros nutritivos y saludables. Subproyecto II. Incidencia, prevalencia y detección de patógenos por técnicas rápidas en la industria cárnica y de productos (DETRAPAT). Acción 4. Desarrollo de métodos de PCR convencionales y en tiempo real para detectar *E. coli* O157:H7 y microorganismos toxigénicos en productos cárnicos" (CSD07-00016).
ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia, CONSOLIDER
DURACION DESDE: 2007 HASTA: 2012
INVESTIGADORES PRINCIPALES: Drs. Juan José Córdoba y Mar Rodríguez

TITULO DEL PROYECTO: "Efectos de la utilización de antioxidantes naturales, provenientes de la pulpa del tomate en pienso de cebo de corderos, sobre la calidad de la canal y la carne, y vida útil de la carne conservada en atmósferas modificadas, y estudios preliminares sobre productos de V gama" (PDT08B039).
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Economía, Comercio e Innovación de la Junta de Extremadura y Fondo Europeo de Desarrollo Regional.
DURACION DESDE: 1/10/2008 HASTA: 1/10/2010
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. Montaña López Parra

TITULO DEL PROYECTO: "Diseño de estrategias para controlar mohos toxigénicos en alimentos madurados utilizando proteínas antifúngicas de mohos y levaduras" (AGL2010-21623).
ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Ciencia e Innovación y Fondo Europeo de Desarrollo Regional.
DURACION DESDE: 1/1/2011 HASTA: 31/12/2013
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Félix Núñez Breña

TITULO DEL PROYECTO: "Control de mohos toxigénicos en alimentos madurados mediante factores ambientales, microbianos e ingredientes que regulen la expresión de micotoxinas" (AGL2013-45729-P).
ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Economía y Competitividad y Fondo Europeo de Desarrollo Regional.
DURACION DESDE: 1/1/2014 HASTA: 31/12/2016
INVESTIGADORES PRINCIPALES: Drs. Mar Rodríguez Jovita y Félix Núñez Breña

TITULO DEL PROYECTO: "Efecto de tratamientos no térmicos y de bioconservación en la viabilidad y expresión de genes de virulencia de *Listeria monocytogenes* y en las características del producto" (RTA2013-00070-C03-03).
ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Economía y Competitividad-INIA.
DURACION DESDE: 2/10/2014 HASTA: 1/10/2017
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Juan José Córdoba Ramos

TITULO DEL PROYECTO: "Biocontrol de mohos productores de ocratoxina A en derivados cárnicos madurados" (AGL2016-80209-P).
ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Economía y Competitividad y Fondo Europeo de Desarrollo Regional.
DURACION DESDE: 1/1/2017 HASTA: 31/12/2019
INVESTIGADORES PRINCIPALES: Drs. Mar Rodríguez Jovita y Félix Núñez Breña

PARTICIPACION EN CONTRATOS DE INVESTIGACION FINANCIADOS

Título del contrato/proyecto: IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.
Tipo de contrato: Convenio de Colaboración CDTI (Ref. IDI-20091171).
Empresa/Administración financiadora: COVAP, CDTI
Entidades participantes: Universidad de Extremadura
Duración, desde: 2009 hasta: 2013
Investigador responsable: Félix Núñez Breña y Juan José Córdoba Ramos
Número de investigadores participantes: 7
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 35.090 euros

Título del contrato/proyecto: IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.
Tipo de contrato: Convenio de Colaboración CDTI (Ref. IDI-20091176).
Empresa/Administración financiadora: Embutidos Camilo Ríos S.L., CDTI
Entidades participantes: Universidad de Extremadura
Duración, desde: 2009 hasta: 2013
Investigador responsable: Félix Núñez Breña y Juan José Córdoba Ramos
Número de investigadores participantes: 7
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 35.090 euros

Título del contrato/proyecto: IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.
Tipo de contrato: Convenio de Colaboración CDTI (Ref. IDI-20091174).
Empresa/Administración financiadora: Hermanos Rodríguez Barbancho S.L., CDTI
Entidades participantes: Universidad de Extremadura
Duración, desde: 2009 hasta: 2013
Investigador responsable: Félix Núñez Breña y Juan José Córdoba Ramos
Número de investigadores participantes: 7
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 35.090 euros

Título del contrato/proyecto: IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.
Tipo de contrato: Convenio de Colaboración CDTI (Ref. IDI-20091172).
Empresa/Administración financiadora: IBESA, CDTI
Entidades participantes: Universidad de Extremadura
Duración, desde: 2009 hasta: 2013
Investigador responsable: Félix Núñez Breña y Juan José Córdoba Ramos
Número de investigadores participantes: 7
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 35.090 euros

Título del contrato/proyecto: Productos Cocidos de cerdo ibérico.
Tipo de contrato: Convenio de Colaboración CDTI.
Empresa/Administración financiadora: Consorcio de Jabugo, S.A.
Entidades participantes: Universidad de Extremadura
Duración, desde: 2009 hasta: 2012
Investigador responsable: Jesús Ventanas Barroso

Título del contrato/proyecto: Estudio de métodos acaricidas en jamón blanco e ibérico: Aplicación de mohos y levaduras que se desarrollan en jamón curado y de compuestos elaborados por esta población fúngica para la inhibición de ácaros.
Tipo de contrato: Convenio de Colaboración CDTI (Ref, IDI-20120340).
Empresa/Administración financiadora: Ibéricos Torreón Salamanca S.L.
Entidades participantes: Universidad de Extremadura
Duración, desde: 2012 hasta: 2014
Investigador responsable: Miguel Angel Asensio Pérez
IMPORTE TOTAL DE PROYECTO: 93.170 euros

PUBLICACIONES
(no incluir proceedings ni abstracts de Congresos)

Indicar volumen, páginas inicial y final (año) y clave.

CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = review, E = editor.

AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M. A.

TITULO: "Carnes de cordero y cabra".

REF. REVISTA/LIBRO: Enciclopedia de la Alimentación. Tomo I. Capítulo 4. p. 85-112. Ed. UVE, Madrid. (1982) CLAVE: CL

AUTORES (p.o. de firma): Sanz, B.; Asensio, M. A. y Ordoñez, J. A.

TITULO: "Ellenőrzött atmoszferikus viszonyok hatása különféle muanyag zacskókba csomagolt, hutött sertéshússzeletek eltarthatóságára.

REF. REVISTA/LIBRO: *Magyar Allatorvosok Lapja*, 41, p. 185-187. (1986) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Hoz, L.; Ordoñez, J.A.; Asensio, M.A.; Cambero, M.I. y Sanz, B.

TITULO: "Effects of Diets Supplemented with Olive Oil Bagasse or Technical Rendered Fat on the Apolar Lipids and their Fatty Acid Composition of Trout (*Salmo gairdnerii*) Muscle".

REF. REVISTA/LIBRO: *Aquaculture*, 66, 149-162. (1987) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Asensio, M.A.; Ordoñez, J. A. y Sanz, B.

Titulo: "Conservación de la carne de cerdo refrigerada en atmósferas controladas enriquecidas en dióxido de carbono y en oxígeno.

REF. REVISTA/LIBRO: *Rev. Agroquím. Technol. Aliment.*, 27, 389-397. (1987) CLAVE : A

AUTORES (p.o. de firma): Azcona, J. I.; Martin, R.; Asensio, M. A.; Hernandez, P. E. Y Sanz, B.

TITULO: "Heat-Stable Proteinase from *Pseudomonas fluorescens* AH-70: Purification by Affinity Chromatography on Cyclopeptide Antibiotics".

REF. REVISTA/LIBRO: *J. Dairy Res.*, 55, 217-226. (1988) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Asensio, M.A.; Ordoñez, J.A. y Sanz, B.

TITULO: "Effect of Carbon Dioxide and Oxygen Enriched Atmospheres on the Shelf-Life of Refrigerated Pork Packed in Plastic Bags".

REF. REVISTA/LIBRO: *J. Food Protect.*, 51, 356-360. (1988) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Perez De Castro, B.; Asensio, M.A.; Sanz, B. y Ordoñez, J.A.

TITULO: "A Method to Assess the Microbial Content of Refrigerated Meat".

REF. REVISTA/LIBRO: *Appl. Environ. Microbiol.*, 54, 1462-1465. (1988) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): De Pablo, B.; Asensio, M.A.; Sanz, B. y Ordoñez, J.A.

TITULO: "The D(-)lactic acid and/or acetoin/diacetyl as potential indicators of the microbial quality of vacuum-packed pork and meat products".

REF. REVISTA/LIBRO: *J. Appl. Bacteriol.*, 66, 185-190. (1989) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): De La Hoz, L.; Sanz, B.; Asensio, M. A.; Cambero, M. I. y Ordoñez, J. A.

TITULO: "Phospholipids and their Fatty Acid Composition in the Muscle of Trout (*Salmo gairdnerii*) Fed on Diet Supplemented with Olive Oil Bagasse or Technical Rendered Fat".

REF. REVISTA/LIBRO: *Rev. Esp. Fisiol.* 45, 187-194. (1989) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Ordóñez, J. A.; Asensio, M. A.; Garcia, M. L.; Selgas, M. D. Y Sanz, B.

TITULO: "A reasonably aseptic method for monitoring the phenomena occurring during the ripening of dry fermented sausages".

REF. REVISTA/LIBRO: *Fleischwirtschaft*, 69, 1023-1048. (1989) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Córdoba, J. J.; Antequera, T.; García, C.; López-Bote, C.; Asensio, M. A. y Ventanas, J.

TITULO: "Dehesa de Extremadura, denominación de origen para los jamones de la región extremeña".

REF. REVISTA/LIBRO: *Revista de Extremadura*, 1, 20 Epoca, 77-83. (1990) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Ordóñez, J. A.; De Pablo, B.; Pérez de Castro, B.; Asensio, M. A. y Sanz, B.

TITULO: "Selected chemical and microbiological changes in refrigerated pork stored in carbon dioxide and oxygen-enriched atmospheres".

REF. REVISTA/LIBRO: *J. Agric. Food Chem.*, 39, 668-672. (1990) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Córdoba, J. J.; Antequera, M. T.; Ventanas, J.; Asensio, M. A.; López-Bote, C. y García, C.

TITULO: "Transformaciones de los componentes nitrogenados durante la maduración del jamón de cerdo ibérico".

REF. REVISTA/LIBRO: *Cárnica 2000*, 96, 54-63. (1991) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Asensio, M. A. y Bermúdez, M. E.

TITULO: "Microbiología de los productos cárnicos"

REF. REVISTA/LIBRO: *Manual práctico de la carne*". Ed. Martín Macías, Madrid. (1992)
CLAVE: CL

AUTORES (p.o. de firma): Antequera, T.; López-Bote, C. J.; Córdoba, J. J.; García, C.; Asensio, M. A.; Ventanas, J.; Garcia-Regueiro, J. A. y Diaz, I.

TITULO: "Lipid Oxidative Changes in the Processing of Iberian Pig Hams"

REF. REVISTA/LIBRO: *Food Chem.*, 45, 105-110. (1992) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Ventanas, J.; Córdoba, J. J.; Antequera, T.; García, C. López-Bote, C. y Asensio, M. A.

TITULO: "Hydrolysis and Maillard Reactions During Ripening of Iberian Ham".

REF. REVISTA/LIBRO: *J. Food Sci.*, 57, 813-815. (1992) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): García de Fernando, G. D.; Sanz, B.; Asensio, M. A. y Ordóñez, J. A.

TITULO: "Effect of extracellular proteinase of *Enterococcus faecalis* subsp. *liquefaciens* on protein breakdown in cheese".

REF. REVISTA/LIBRO: *Milchwissenschaft*, 47, 420-422. (1992) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M. A.; NUÑEZ, F.; CORDOBA, J. J.; RODRIGUEZ, M. M.; ANTEQUERA, T. y BERMUDEZ, M. E.

TITULO: "Principales aspectos a desarrollar sobre los mohos y levaduras del jamón curado".

REF. REVISTA/LIBRO: *Cárnica 2000* suplemento, 169-172. (1993). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): CORDOBA, J.J.; ANTEQUERA, T.; VENTANAS, J.; LOPEZ-BOTE, C.; GARCIA, C. y ASENSIO, M.A.

TITULO: "Hydrolysis and Loss of Extractability of Proteins During Ripening of Iberian Ham"

REF. REVISTA/LIBRO: *Meat Sci.*, 37, 217-227. (1994). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): ANTEQUERA, T.; GARCIA, C.; LOPEZ, C.; VENTANAS, J.; ASENSIO, M.A. y CORDOBA, J.J.

TITULO: "Evolución de distintos parámetros físico-químicos durante la elaboración de jamones ibéricos a partir de cerdos Ibéricos (100%) e Ibéricos X Duroc (50%)"

REF. REVISTA/LIBRO: *Rev. Esp. Cienc. Tecnol. Aliment.*, 34, 178-190. (1994). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): CORDOBA, J.J.; ANTEQUERA, T.; GARCIA, C.; VENTANAS, J.; LOPEZ-BOTE, C. y ASENSIO, M.A.

TITULO: "Evolution of Free Amino Acids and Amines during Ripening of Iberian Cured ham"

REF. REVISTA/LIBRO: *J. Agric. Food Chem.*, 42, 2296-2301. (1994). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): RODRIGUEZ, M.M.; NUÑEZ, F.; CORDOBA, J.J.; SANABRIA, C.; BERMUDEZ, E. y ASENSIO, M.A.

TITULO: "Characterization of *Staphylococcus* spp. and *Micrococcus* spp. isolated from Iberian Ham throughout the Ripening Process"

REF. REVISTA/LIBRO: *Int. J. Food Microbiol.*, 24, 329-335. (1994). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): NUÑEZ, F.; RODRIGUEZ, M.M.; CORDOBA, J.J.; BERMUDEZ, M.E. y ASENSIO, M.A.

TITULO: "Yeast Population During Ripening of Dry-Cured Iberian Ham"

REF. REVISTA/LIBRO: *Int. J. Food Microbiol.*, 29, 271-280. (1996). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): NUÑEZ, F.; RODRIGUEZ, M.M.; BERMUDEZ, M.E. CORDOBA, J.J.; y ASENSIO, M.A.

TITULO: "Composition and toxigenic potential of the mould population on dry-cured Iberian ham".

REF. REVISTA/LIBRO: *Int. J. Food Microbiol.*, 32, 185-197 (1996). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): RODRIGUEZ, M.M.; NUÑEZ, F.; CORDOBA, J.J.; BERMUDEZ, E. y ASENSIO, M.A.

TITULO: "Gram-Positive, Catalase-Positive Cocci from Dry Cured Iberian Ham and Their Enterotoxigenic Potential".

REF. REVISTA/LIBRO: *Appl. Environ. Microbiol.*, 62, 1897-1902. (1996). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M.A.

TITULO: "Microorganisms of dry-cured Iberian ham and their toxigenic potential".

REF. REVISTA/LIBRO: *Factors Affecting the microbial quality of meat: 3. Cutting and Further Processing*: 155-163. M.H. Hinton y C. Rowlings Eds. University of Bristol Press, Bristol. ISBN: 0 86292 437 5 (1996). CLAVE: CL

AUTORES (p.o. de firma): HINTON, M.H.; MEAD, G.C.; ROWLINGS, C.; ASENSIO, M.A.; UYTENDAELE, M.; COLIN, P.; GARDNER, A. y MULDER, R.W.A.W.

TITULO: "Microbial Control in the Meat Industry: 6. Further processing of Meat".

REF. REVISTA/LIBRO: Hinton, M.H.; Mead, G.C.; Rowlings, C.; Asensio, M.A.; Uyttendaele, M.; Colin, P.; Gardner, A. y Mulder, R.W.A.W. Eds. University of Bristol Press, Bristol. ISBN: 0 86292 447 2 (1997). CLAVE: L

AUTORES (p.o. de firma): HINTON, M.H.; MEAD, G.C.; ROWLINGS, C.; ASENSIO, M.A.; M.A.; COLIN, P.; CORRY, J.; HAFEZ, M.; PATEL, P.; y ZEE, H.

TITULO: "Microbial Control in the Meat Industry: 8. Developments in microbial methods".

REF. REVISTA/LIBRO: Hinton, M.H.; Mead, G.C.; Rowlings, C.; Asensio, M.A.; Colin, P.; Corry, J.; Hafez, M.; Patel, P.; y Zee, H. Eds. University of Bristol Press, Bristol. ISBN: 0 86292 449 9 (1997). CLAVE: L

AUTORES (p.o. de firma): ARANDA, E.; RODRIGUEZ, M.M.; ASENSIO, M.A. y CORDOBA, J.J.

TITULO: "Detection of *Clostridium botulinum* types A, B, E and F in food by PCR and DNA probe".

REF. REVISTA/LIBRO: *Letters in Appl. Microbiol.*, 25, 186-190 (1997). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): International Commission of Microbiological Specifications for Foods.

TITULO: "Microorganisms in Foods: 6. Microbial Ecology of Food Commodities".

REF. REVISTA/LIBRO: Blackie Academic & Professional, Chapman & Hall, Londres. ISBN: 0 7514 0430 6 (1998). CLAVE: E

AUTORES (p.o. de firma): RODRIGUEZ, M.M.; NUÑEZ, F.; CORDOBA, J.J.; BERMUDEZ, M.E. y ASENSIO, M.A.

TITULO: "Evaluation of proteolytic activity of microorganisms isolated from dry-cured ham".

REF. REVISTA/LIBRO: *J. Appl. Microbiol.*, 85, 905-912 (1998). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): NUÑEZ, F.; DÍAZ, M.C.; RODRÍGUEZ, M.M.; ARANDA, E.; MARTÍN, A.; y ASENSIO, M.A.

TITULO: "Effects of substrate, water activity, and temperature on growth and verrucosidin production by *Penicillium polonicum* isolated from dry-cured ham"

REF. REVISTA/LIBRO: *J. Food Protect.*, 63, 231-236 (2000). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): MARTÍN, A.; RUIZ, J.; NUÑEZ, F.; CORDOBA, J.J. y ASENSIO, M.A.

TITULO: "Contribución de la población microbiana a la seguridad y calidad del jamón curado".

REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne. Suplemento II Symposium Internacional del Jamón Curado (2000), 55-64. CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.M.; NUÑEZ, F.; CORDOBA, J.J. y BERMUDEZ, E.

TITULO: "Evolución de la población microbiana en productos cárnicos de larga maduración"

- REF. REVISTA/LIBRO: Tecnología e Higiene de Carnes. Eds.: Marcelo R. Rosmini, José A. Pérez y Juana Fernández, Universidad Miguel Hernández. págs.: 75-80. ISBN: 84-95315-47-5. (2000). CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, E. y CÓRDOBA, J.J.
TITULO: "Consecuencias de la presencia de una población microbiana autóctona en productos cárnicos de larga maduración"
- REF. REVISTA/LIBRO: Tecnología e Higiene de Carnes. Eds.: Marcelo R. Rosmini, José A. Pérez y Juana Fernández, Universidad Miguel Hernández. Págs.: 81-86. ISBN: 84-95315-47-5. (2000). CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M.A.; DÍAZ, M.C.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F. y BERMÚDEZ, E.
TITULO: "Evaluación toxicológica en la selección de microorganismos para cultivos iniciadores en productos cárnicos de larga maduración"
- REF. REVISTA/LIBRO: Tecnología e Higiene de Carnes. Eds.: Marcelo R. Rosmini, José A. Pérez y Juana Fernández, Universidad Miguel Hernández. Págs.: 87-90. ISBN: 84-95315-47-5. (2000). CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M.A.; MARTÍN, A.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F. y CÓRDOBA, J.J.
TITULO: "Selección tecnológica y ecológica de microorganismos para cultivos iniciadores en productos cárnicos de larga maduración"
- REF. REVISTA/LIBRO: Tecnología e Higiene de Carnes. Eds.: Marcelo R. Rosmini, José A. Pérez y Juana Fernández, Universidad Miguel Hernández. Págs.: 91-98. ISBN: 84-95315-47-5. (2000). CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, E. y CÓRDOBA, J.J.
TITULO: "Evaluación de cultivos iniciadores y manipulación genética de cepas seleccionadas para productos cárnicos de larga maduración"
- REF. REVISTA/LIBRO: Tecnología e Higiene de Carnes. Eds.: Marcelo R. Rosmini, José A. Pérez y Juana Fernández, Universidad Miguel Hernández. Págs.: 99-106. ISBN: 84-95315-47-5. (2000). CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): AUTORES (p.o. de firma): MARTÍN, A; CÓRDOBA, J.J.; RODRÍGUEZ, M.M., NÚÑEZ, F. y ASENSIO, M.A.
TITULO: "Evaluation of microbial proteolysis in meat products by Capillary Electrophoresis"
- REF. REVISTA/LIBRO: *Journal of Applied Microbiology* (2001), 90: 163-171. CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Asensio Pérez, M.A. y Díaz Amigo, M.C.
TITULO: "La estabilización del pernil desde la perspectiva microbiológica: Un concepto ecológico dinámico".
- REF. REVISTA/LIBRO: Ed. J. Ventanas. Tecnología del Jamón Curado. ISBN: 84-7114-944-3. (2001). pp: 201-226. CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): Núñez Breña, F. y Asensio Pérez, M.A.
TITULO: "Registro de datos y establecimiento de medidas correctoras".
- REF. REVISTA/LIBRO: Enciclopedia de la Carne. ISBN: 84-85263-09-X (2001). pp:331-342. CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): Asensio Pérez, M.A.
TITULO: "Contaminantes y tóxicos en la carne: Residuos de la producción animal. Tóxicos originados en el procesado".
- REF. REVISTA/LIBRO: Enciclopedia de la Carne. ISBN: 84-85263-09-X (2001). pp: 437-447. CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): Sosa, M. J., Córdoba, J. J.; Díaz, C.; Rodríguez, M.; Bermudez, E.; Asensio, M.A. y Núñez, F.
TITULO: "Production of cyclopiazonic acid by *Penicillium commune* isolated from dry-cured ham on a meat-extract based substrate"
- REF. REVISTA/LIBRO: *Journal of Food Protection* (2002), 65: 988-992. CLAVE: A

- AUTORES (p.o. de firma): Martín, A.; Asensio, M.A.; Bermúdez, M.E., Córdoba, M.G.; Aranda, E. y Córdoba, J.J.
 TITULO: "Proteolytic activity of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* during controlled ripening of pork loins".
 REF. REVISTA/LIBRO: *Meat Science* (2002), 62: 129-137. CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Aranda, E.; Rodríguez, M.; Benito, M.J.; Asensio, M.A. y Córdoba, J.J.
 TITULO: "Molecular cloning of verrucosidin producing *Penicillium aurantiogriseum* genes by differential screening to obtain a DNA probe".
 REF. REVISTA/LIBRO: *International Journal of Food Microbiology* (2002), 76:55-61. CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Benito, M.J.; Rodríguez, M.; Núñez, F.; Asensio, M.A.; Bermúdez, E. y Córdoba, J.J.
 TITULO: "Purification and characterization of an extracellular protease from *Penicillium chrysogenum* Pg222 active against meat proteins".
 REF. REVISTA/LIBRO: *Applied and Environmental Microbiology* (2002), 68: 3532-3536.
 CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Córdoba, J.J.; Núñez, F. y Asensio, M.A.
 TITULO: "Contribution of the fungal population to the quality of dry-cured ham".
 REF. REVISTA/LIBRO: *Research Advances in the Quality of Meat and Meat Products*. Ed: F. Toldrá. Research Signpost, Kerala. ISBN:81-7736-125-2 (2002). p: 311-325 CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): Martín, A.; Asensio, M.A.; Bermúdez, M.E., Córdoba, M.G.; Aranda, E. y Córdoba, J.J.
 TITULO: "Effect of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* on the volatile compounds during controlled ripening of pork loins".
 REF. REVISTA/LIBRO: *International Journal of Food Microbiology* (2003) 84:327-338.
 CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Benito, M.J.; Córdoba, J.J.; Alonso, M.; Asensio, M.A. y Núñez, F.
 TITULO: "Hydrolytic activity of *Penicillium chrysogenum* Pg222 on pork myofibrillar proteins"
 REF. REVISTA/LIBRO: *International Journal of Food Microbiology* (2003) 89: 155-161.
 CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Martín, A.; Córdoba, J.J.; Benito, M.J.; Núñez, F. y Asensio, M.A.
 TITULO: "Contribution of a selected fungal population to proteolysis on dry-cured ham".
 REF. REVISTA/LIBRO: *International Journal of Food Microbiology* (2004) 94: 55-66.
 CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Acosta, R.; Alonso, M.; Bermúdez, B; Núñez, F. y Asensio, M.A.
 TITULO: "Obtención de mohos productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados".
 REF. REVISTA/LIBRO: *Alimentación, Equipos y Tecnología* (2004) 193: 79-80. CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): M.A. Asensio, F. Núñez, E. Bermúdez, A. Martín, M. Alonso, R. Acosta, M.J. Sosa y J.J. Córdoba.
 TÍTULO: Capítulo VIII: Interés del control de los mohos en el jamón curado.
 REF. REVISTA/LIBRO: En: *Avances en la Ciencia, Tecnología y Comercialización del Jamón*. (2004) Conjamón, Cáceres. pp: 112-129. ISBN: 84-7723-629-1 CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): Martín, A.; Córdoba, J.J.; Aranda, E. Córdoba, M.G. y Asensio, M.A.
 TITULO: "Contribution of a selected fungal population to the volatile compounds on dry-cured ham".
 REF. REVISTA/LIBRO: *International Journal of Food Microbiology* (2006).110: 8-18.
 CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Acosta, R.; Núñez, F. y Asensio, M.A. "Utilización de mohos productores de proteínas antifúngicas para la maduración del jamón ibérico (2006). *Sólo Cerdo Ibérico*, 16: 71-74.

- AUTORES (p.o. de firma): Núñez, F, Westphal, C.D. Bermúdez, E. y Asensio, M.A.
TITULO: "Production of secondary metabolites by some terverticillate penicillia on carbohydrate-rich and meat substrates".
REF. REVISTA/LIBRO: *Journal of Food Protection* (2007). 70: 2829-2836. CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Acosta, R.; Rodríguez-Martín, A.; Martín, A.; Núñez, F. y Asensio, M.A.
TITULO: "Selection of antifungal protein-producing molds from dry-cured meat products".
REF. REVISTA/LIBRO: *International Journal of Food Microbiology* (2009). 135:39-46
CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Juan J. Córdoba, María J. Andrade, Elena Bermúdez, Félix Núñez, Miguel A. Asensio, and Mar Rodríguez.
TITULO: "*Debaryomyces*".
REF. REVISTA/LIBRO: *Molecular Detection of Foodborne Pathogens*. Dongyou Liu Ed. Taylor and Francis CRC Press. pp. 565-575 (2009). ISBN: 9781420076431. CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): Andrea Rodríguez-Martín, Raquel Acosta, Susan Liddell, Félix Núñez, M^a José Benito, Miguel A. Asensio.
TITULO: "Characterization of the novel antifungal protein PgAFP and the encoding gene of *Penicillium chrysogenum*".
REF. REVISTA/LIBRO: *Peptides* 31:541-547 (2010). CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Andrea Rodríguez-Martín, Raquel Acosta, Susan Liddell, Félix Núñez, M^a José Benito, Miguel A. Asensio.
TITULO: "Characterization of the novel antifungal chitosanase PgChP and the encoding gene from *Penicillium chrysogenum*".
REF. REVISTA/LIBRO: *Applied Microbiology and Biotechnology* 88:519-528 (2010).
CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Alicia Rodríguez, M. Isabel Luque, María J. Andrade, Mar Rodríguez, Miguel A. Asensio y Juan J. Cordoba.
TITULO: "Development of real-time PCR methods to quantify patulin-producing molds in food products".
REF. REVISTA/LIBRO: *Food Microbiology* 28:1190-1199 (2011). CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): M.M. García Carvajal, A. Rodríguez, F. Núñez, J. Delgado, M.A. Asensio y E. Bermúdez.
TITULO: "Development of a rapid procedure of real-time PCR to detect *Listeria monocytogenes* in cheese".
REF. REVISTA/LIBRO: *Microbes in Applied Research: Current advances and challenges*. A. Mendez. Vilas (Ed.) World Scientific, Singapur. (2012). pp.:244-247. ISBN: 978-981-4405-03-4. CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): M.A. Asensio, F. Núñez, J. Delgado, y E. Bermúdez.
TITULO: "Control of toxigenic molds in food processing".
REF. REVISTA/LIBRO: *Microbial Food Safety and Preservation Techniques*. Ravishankar Rai Vital (Ed.) Taylor and Francis, Singapur. (2014). pp.: 329-357. ISBN: 9781466593060 CLAVE: CL
- AUTORES (p.o. de firma): Josué Delgado, Raquel Acosta, Andrea Rodríguez-Martín, Elena Bermúdez, Félix Núñez, Miguel A. Asensio.
TITULO: "Growth inhibition and stability of PgAFP from *Penicillium chrysogenum* against fungi common on dry-ripened meat products".
REF. REVISTA/LIBRO: *International Journal of Food Microbiology*, 205:23-29 (2015).
CLAVE: A
- AUTORES (p.o. de firma): Josué Delgado, Rebecca Owens, Sean Doyle, Miguel A. Asensio, Félix Núñez.

TITULO: "Impact of the antifungal protein PgAFP from *Penicillium chrysogenum* on the protein profile in *Aspergillus flavus*".

REF. REVISTA/LIBRO: *Applied Microbiology and Biotechnology* 99: 8701-8715 (2015).

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Josué Delgado, Rebecca Owens, Sean Doyle, Miguel A. Asensio, Félix Núñez.

TITULO: "Increased chitin biosynthesis contributes to the resistance of *Penicillium polonicum* against the antifungal protein PgAFP".

REF. REVISTA/LIBRO: *Applied Microbiology and Biotechnology* 100:371-383. DOI: 10.1007/s00253-015-7020-4 (2016). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Josué Delgado, Belén Peromingo, Félix Núñez, Miguel A. Asensio.
TITULO: "Use of molds and their antifungal proteins for biocontrol of toxigenic molds in dry-ripened cheese and meats".

REF. REVISTA/LIBRO: *Current Opinion in Food Science* 11:40-45.
<https://doi.org/10.1016/j.cofs.2016.09.003> (2016). CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): E. Bermúdez, F. Núñez, J. Delgado y M.A. Asensio.

TITULO: "*Penicillium and Talaromyces*".

REF. REVISTA/LIBRO: Laboratory models for foodborne infections. Don Liu (Ed.) Taylor and Francis, CRC Press (2016) pp.:555-575. ISBN: 9781498721677. CLAVE: CL

AUTORES (p.o. de firma): Josué Delgado, Rebecca Owens, Sean Doyle, Miguel A. Asensio, Félix Núñez.

TITULO: "Antifungal proteins from moulds: analytical tools and potential application to dry-ripened foods".

REF. REVISTA/LIBRO: *Applied Microbiology and Biotechnology* 100:6991-7000. DOI: 10.1007/s00253-016-7706-2 (2016). CLAVE: A

Josue Delgado, Rebecca A. Owens, Sean Doyle, Felix Núñez, Miguel A. Asensio.

"Quantitative proteomics reveals new insights into calcium-mediated resistance mechanisms in *Aspergillus flavus* against the antifungal protein PgAFP in cheese".
Food Microbiology, 66:1-10 DOI: 10.1016/j.fm.2017.03.015 (2017)

J. Delgado, M.A. Asensio y F. Núñez. "Chapter 89. Ochratoxins". En Handbook of Foodborne Diseases. Don Liu (Ed.) CRC Press, Boca Raton, USA (2018). ISBN: 1138036307.

CLAVE: CL

PATENTES

" Nueva sonda de ADN, procedimiento para su obtención y sus aplicaciones en la detección de *Penicillium polonicum* productor de verrucosidina" (2001). Solicitante: Departamento OTRI Unex. Inventores: Aranda, E.; Córdoba, J.J.; Rodríguez Jovita, M.M.; Núñez, F.; Bermúdez, E. y Asensio, M.A. Depositada (Solicitud N°: P200102889, 27 de diciembre de 2001)

" Nuevo enzima proteolítico, procedimiento para su obtención y aplicaciones" (2002). Solicitante: Departamento OTRI Unex. Inventores: Benito, MJ.; Rodríguez Jovita, M.M.; Núñez, F.; Bermúdez, E.; Asensio, M.A. y Córdoba, J.J. Depositada (Solicitud N° P200201211. de 27 de mayo de 2002).

**ESTANCIAS EN CENTROS EXTRANJEROS
(superiores a cuatro semanas)**

CLAVE: D = doctorando, P = Postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras
(especificar).

CENTRO: Agriculture and Food Research Council-Food Research Institute
LOCALIDAD: Bristol. PAIS: Reino Unido. AÑO: 1986 DURACION: 11 semanas.
TEMA: Aspectos bioquímicos de la maduración de embutidos. CLAVE: P

CENTRO: Agriculture and Food Research Council-Food Research Institute
LOCALIDAD: Bristol. PAIS: Reino Unido. AÑO: 1987 DURACION: 9 semanas.
TEMA: Aspectos bioquímicos de la maduración de embutidos.
CLAVE: Acción Integrada Hispano-Británica

CENTRO: Agriculture and Food Research Council-Food Research Institute
LOCALIDAD: Bristol. PAIS: Reino Unido. AÑO: 1987/88 DURACION: 4 meses.
TEMA: Metabolismo de la arginina por cepas de bacterias ácido lácticas aisladas de carne
envasada a vacío. CLAVE: P

CONGRESOS

Reseñar solamente contribuciones relevantes (conferencias invitadas, presidencias de sesión internacionales, presidencia o secretaría del comité organizador, etc.).

TIPO DE PARTICIPACION: Presidente del Comité Organizador
CONGRESO: VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.
LUGAR DE CELEBRACION: Cáceres AÑO: 1992

TIPO DE PARTICIPACION: Ponencia invitada.
TITULO: Detección de microorganismos toxigénicos en alimentos.
ACTO: VII Congreso Farmacéutico de Alimentación. El Farmacéutico y las nuevas perspectivas en la alimentación
LUGAR DE PRESENTACION: Cáceres. AÑO: 1998

TIPO DE PARTICIPACION: Ponencia invitada.
TITULO: Selección de cultivos iniciadores para jamón curado y ventajas de su aplicación.
CONGRESO: Simposio Especial "El jamón curado: Tecnología y análisis de consumo" - 44th International Congress of Meat Science and Technology.
LUGAR DE PRESENTACION: Barcelona. AÑO: 1998

TIPO DE PARTICIPACION: Ponencia invitada.
TITULO: Eficiencia Sanitaria y Tecnológica.
CONGRESO: I Congreso Europeo. Autocontroles en la Industria Alimentaria.
LUGAR DE PRESENTACION: Badajoz. AÑO: 1999

TIPO DE PARTICIPACION: Ponencia invitada.
TITULO: The contribution of microbial populations to the safety and quality of dry cured ham.
CONGRESO: II International Symposium on Dry Cured Ham.
LUGAR DE PRESENTACION: Barcelona. AÑO: 2000

TIPO DE PARTICIPACION: Organizador "I Encuentro Hispano-Latinoamericano de Microbiólogos de Alimentos".
CONGRESO: VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Buenos Aires, Argentina. AÑO: 2000

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro Comité Científico.
CONGRESO: 48th International Congress of Meat Science and Technology.
LUGAR DE PRESENTACION: Roma. AÑO: 2002

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitada.
TITULO: "Potential of fungal starter cultures to control dry-cured ham ripening"
CONGRESO: II World Congress of Dry Cured Ham.
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Cáceres. AÑO: 2003

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro del Comité Científico.
CONGRESO: XIX Congreso Nacional de la Sociedad Española de Microbiología.
LUGAR DE PRESENTACION: Santiago de Compostela. AÑO: 2003

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro del Comité Científico.
CONGRESO: XIV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Girona. AÑO: 2004

TIPO DE PARTICIPACION: Presidente del Comité Organizador.
CONGRESO: XX Congreso Nacional de la Sociedad Española de Microbiología.
LUGAR DE PRESENTACION: Cáceres. AÑO: 2005

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro del Comité Científico.
CONGRESO: XXI Congreso Nacional de la Sociedad Española de Microbiología.
LUGAR DE PRESENTACION: Sevilla. AÑO: 2007

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro del Comité Científico.
CONGRESO: XVI Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Córdoba. AÑO: 2008

AUTORES: Asensio, M.A.; Acosta, R.; Rodríguez Martín, A. y Núñez, F.
TITULO: Selección de ascomicetos y caracterización de sus proteínas antifúngicas para controlar el desarrollo de mohos toxigénicos en alimentos
TIPO DE PARTICIPACION: Ponencia invitada.
CONGRESO: XVII Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Valladolid. AÑO: 2010

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro del Comité Científico.
CONGRESO: XVII Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Valladolid. AÑO: 2010

AUTORES: Asensio, M.A.; Córdoba, J.J.; Ventanas, J.; Silva, A. y Tapiador, J.
TITULO: Análisis de peligros del jamón curado, programa tipo de APPCC (mercado nacional y exportación).
TIPO DE PARTICIPACION: Ponencia invitada.
CONGRESO: VI Congreso Mundial del Jamón Curado.
LUGAR DE PRESENTACION: Lugo. AÑO: 2011

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro del Comité Científico.
CONGRESO: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Logroño. AÑO: 2012

TIPO DE PARTICIPACION: Miembro del Comité Científico.
CONGRESO: XIX Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Zaragoza. AÑO: 2014

AUTORES: Asensio, M.A.
TITULO: La seguridad alimentaria y la Microbiología de los Alimentos desde la perspectiva de los investigadores
TIPO DE PARTICIPACION: Ponencia invitada.
CONGRESO: XIX Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos.
LUGAR DE PRESENTACION: Zaragoza. AÑO: 2014

TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

TITULO: Transformación de los componentes nitrogenados durante la maduración del jamón.
DOCTORANDO: Juan José Córdoba Ramos
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
AÑO: 1991 CALIFICACION: Apto *Cum Laude*,
Premio Extraordinario de Doctorado

TITULO: La flora fúngica del jamón Ibérico y su importancia tecnológica y sanitaria.
DOCTORANDO: Félix Núñez Breña
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
AÑO: 1995 CALIFICACION: Apto *Cum Laude*,
Premio Extraordinario de Doctorado

TITULO: Micrococáceas del jamón Ibérico y su importancia tecnológica y sanitaria.
DOCTORANDO: María del Mar Rodríguez Jovita
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
AÑO: 1995 CALIFICACION: Apto *Cum Laude*,
Premio Extraordinario de Doctorado

TITULO: Caracterización de mohos toxigénicos aislados de jamón curado, mediante técnicas de ácidos nucleicos, cromatográficas y electroforéticas.
DOCTORANDO: María del Carmen Díaz Amigo
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
Departamento: Zootecnia AÑO: 1999
CALIFICACION: Apto *Cum Laude* por unanimidad, Premio Extraordinario de Doctorado

TITULO: Contribución de la población fúngica seleccionada al desarrollo de las características deseables del jamón curado.
DOCTORANDO: Alberto Martín González
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
Departamento: Zootecnia AÑO: 1999
CALIFICACION: Apto *Cum Laude* por unanimidad, Premio Extraordinario de Doctorado

TITULO: Efecto de la utilización de cultivos iniciadores de *Penicillium chrysogenum* Pg222, *Debaryomyces hansenii* Dh345 y *Staphylococcus xylosus* Sx5EA en productos cárnicos.
DOCTORANDO: Mercedes Alonso Candela
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
Departamento: Zootecnia AÑO: 2004
CALIFICACION: Apto *Cum Laude* por unanimidad

TÍTULO: Selección de *Penicillium* productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados
DOCTORANDO: Raquel Acosta Guerrero
Universidad: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
Departamento: Zootecnia AÑO: 2006.
CALIFICACION: Apto *Cum Laude* por unanimidad

TÍTULO: Caracterización de proteínas con actividad antifúngica producidas por *Penicillium chrysogenum*
DOCTORANDO: Andrea Rodríguez Martín
Universidad: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos AÑO: 2009.
CALIFICACION: Apto *Cum Laude* por unanimidad

TÍTULO: Control de mohos toxigénicos mediante la proteína PgAFP. Influencia en el metabolismo, proteoma y síntesis de micotoxinas
DOCTORANDO: Josué Delgado Perón
Universidad: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

GRANDES EQUIPOS QUE UTILIZA O HA UTILIZADO

CLAVE: R = responsable, UA = usuario asiduo, UO = usuario ocasional.

EQUIPO: HPLC FECHA: actual CLAVE: R

EQUIPO: Electroforesis convencional y capilar FECHA: actual CLAVE: UO

EQUIPO: Biofermentador FECHA: actual CLAVE: R

EQUIPO: Cromatógrafo de líquidos-Detector de masas FECHA: actual CLAVE: R

EQUIPO: FPLC FECHA: actual CLAVE: R

OTROS MERITOS O ACLARACIONES QUE SE DESEE HACER CONSTAR

Beca de Formación de Personal Investigador durante los cursos 1980/81, 1981/82 1982/83 y 1983/84 en el Departamento de Higiene y Microbiología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.

Beca MEC/Fleming del Plan de Formación, Perfeccionamiento y Movilidad de Personal Investigador para el período 1 de octubre de 1987 a 31 de julio de 1988 en el AFRC Food Research Institute-Bristol Laboratory (Reino Unido).

Diplomado en Sanidad. Escuela Nacional de Sanidad. Curso 1983/84.

Valoración Positiva por la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora del período comprendido entre los años 1983/88, 1989/94, 1995/2000, 2001-2006 y 2007-2012.

Valoración Favorable por la Comisión de Evaluación de Méritos Docentes de la Universidad de Extremadura del período comprendido del 1-11-1984 al 31-10-1989, del 1-11-1989 al 31-10-1994, del 1-11-1994 al 31-10-1999, del 1-11-1999 al 31-10-2004 y del 1-11-2004 al 31-10-2009; y de la Comunidad de Extremadura del 2008 al 2012.

Coordinador-Secretario del 1^{er} Master en Ciencia y Tecnología de la Carne de la Universidad de Extremadura. Curso 1991/92.

Vocal de la Junta Directiva del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología (octubre de 1990-octubre de 1994).

Vicepresidente de la Junta Directiva del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología (octubre de 1994-2000).

Presidente de la Junta Directiva del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología (octubre de 2000-2008).

Presidente del Comité Organizador de la VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M. (Cáceres 22-24 de septiembre 1992).

Presidente del Comité Organizador del XX Congreso Nacional de Microbiología de la Sociedad Española de Microbiología (Cáceres, 19-24 de septiembre de 2005).

Coordinador del I Encuentro Hispano-Latinoamericano de Microbiólogos Alimentarios. Buenos Aires (Argentina), 20-24 de noviembre de 2000.

Miembro de la Comisión de Investigación de la Universidad de Extremadura (1992-1995)

Vicedecano de Ordenación Académica de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura (25 de febrero de 1993 a 13 de junio de 1995)

Decano de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura (5 de diciembre de 1997 a 10 de diciembre de 2001).

Asesor ("Consultant") de la International Commission on Microbiological Specifications for Foods (1994).

Moderador de la Mesa redonda "El sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos" en el Seminario sobre Microbiología de los Alimentos. Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo, International Commission on Microbiological Specifications for Foods, Facultad de Veterinaria de la Universidad de León. 10-11 de noviembre de 1994.

Evaluador de la revista Microbiología de la Sociedad Española de Microbiología.

Evaluador de las revistas Journal of Agricultural and Food Chemistry e International Journal of Food Microbiology

Evaluador de proyectos para la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología, área de Tecnología de los Alimentos.

Adjunto del Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva, Ministerio de Educación y Ciencia, de abril de 2003 a marzo de 2005.

Fundador y moderador de la lista de distribución MICROALI desde octubre 1996 y continúa.

Miembro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso de la Serena.

Miembro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso de los Ibores.

Premio en el Primer Certamen de Investigación Científica sobre el Cerdo Ibérico, Ciudad Jerez de los Caballeros, con el trabajo "Transformaciones de los componentes nitrogenados durante la maduración del jamón de cerdo ibérico".

Premio a la trayectoria científica. IX Congreso Mundial del Jamón Curado. Toledo, junio de 2017.

Traductor del Capítulo 3 del libro "Higiene de carne" J.F. Gracey. Ed. Interamericana - McGraw Hill, Madrid (1989).

Traductor de la Sección IV del libro "Biotecnología: Principios biológicos" M. D. Trevan, S. Boffey, K. H. Goulding y P. Stanbury. Ed. Acribia, Zaragoza (1990).

Traductor de los capítulos 2 "Envasado de carne en atmósferas modificadas y a vacío" y 7 "Envasado en atmósferas modificadas de los productos de panadería" del libro "Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y a vacío de Aaron L. Brody. Ed. Acribia, Zaragoza (1996).

Traductor del capítulo 40 "Microbiología predictiva para productos cárnicos" del libro "Manual de productos cárnicos" Gerhard Feiner, Ed. Acribia Zaragoza (2010)

Miembro del Tribunal de las Pruebas de Acceso a la Universidad de Extremadura por el Área de Conocimiento de Biología en los cursos 1989/90 y 1990/91.

Miembro de la Comisión Organizadora de las Pruebas de Acceso de la Universidad de Extremadura de 2002 a abril de 2005.

Coordinador de Sede para la Celebración de las Pruebas de Acceso a estudios universitarios en 2003 y 2004.

Miembro de la Sociedad Española de Microbiología desde 1988.

Miembro de la Society for Applied Microbiology desde 1989 a 2005.

Miembro de la American Society for Microbiology desde 1989 a 2007.

Miembro de la International Association of Milk, Food and Environmental Sanitarians Inc. desde 1989 a 2009.



Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

Currículum Vitae

Número de hojas que contiene: 63

Nombre: Juan José Córdoba Ramos

Fecha: 17 de enero de 2019

Firma:

El arriba firmante declara que son ciertos los datos que figuran en este currículum, asumiendo, en caso contrario, las responsabilidades que pudieran derivarse de las inexactitudes que consten en el mismo.

Apellidos: Córdoba Ramos

Nombre: Juan José

Situación profesional actual (Historial científico)

Organismo: Universidad de Extremadura

Facultad, Escuela o Instituto: Facultad de Veterinaria

Depto./Secc./Unidad estr.: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos/Instituto Universitario de Investigación de Carne y Productos Cárnicos

Dirección postal: Avda. de las Ciencias s/n. 10003- Cáceres.

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión): 927 257100 Ext 1328

Fax: 927 257110

Correo electrónico: jcordoba@unex.es

Especialización (Códigos UNESCO): 241499 / 320605 / 330915

Categoría profesional: Catedrático de Universidad

Fecha de inicio: 08-03-2005

Situación administrativa

Plantilla

Contratado

Interino

Becario

Otras situaciones especificar:

Dedicación A tiempo completo

A tiempo parcial

Número de sexenios de investigación: 4 (último sexenio reconocido 2007-2012)

Número de quinquenios docentes: 6 (último quinquenio reconocido (2012-2016))

Índice H 31

nº Citaciones JCR 3783. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1088-1545>

Líneas de investigación

Breve descripción, por medio de palabras claves, de la especialización y líneas de investigación actuales.

Evaluación tecnológica y toxicológica de microorganismos de productos cárnicos.

Detección e identificación de microorganismos en alimentos con técnicas de ácidos nucleicos.

Detección e identificación de mohos y micotoxinas en productos cárnicos

Formación Académica

Titulación Superior	Centro	Fecha
Licenciado en Veterinaria	Facultad de Veterinaria (Universidad de Córdoba)	3-10-86

Doctorado	Centro	Fecha
Doctor en Veterinaria	Facultad de Veterinaria (Universidad de Extremadura)	25-09-90

Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
Becario	Junta de Extremadura	01-01-87 / 08-12-87
Profesor Asociado	Facultad de Veterinaria (Universidad de Extremadura)	09-12-87 / 30-09-88
Ayudante LRU 1 ^{er} ciclo	Facultad de Veterinaria (Universidad de Extremadura)	01-10-88 / 30-09-90
Ayudante LRU 2 ^o ciclo	Facultad de Veterinaria (Universidad de Extremadura)	01-10-90 / 30-09-93
Profesor Asociado	Facultad de Veterinaria (Universidad de Extremadura)	01-10-93 / 24-01-94
Profesor Titular	Facultad de Veterinaria (Universidad de Extremadura)	25-01-94 / en activo
Habilitado para Catedrático de Universidad	Universidad de Barcelona	19-02-04
Catedrático de Universidad	Facultad de Veterinaria (Universidad de Extremadura)	08-03-05

Idiomas (R = regular, B = bien, C = correctamente)

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Inglés	B	B	B
Francés	R	B	B

Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatorias públicas.

(nacionales y/o internacionales)

TÍTULO DEL PROYECTO: "Estudio y caracterización de los jamones de la Región Extremeña".

ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura.

DURACION: desde 1987 hasta 1990.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Jesús Ventanas Barroso.

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

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología.

DURACION: desde 1989 hasta 1992.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Jesús Ventanas Barroso.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Evaluación tecnológica y toxicológica de los mohos que se desarrollan en el jamón curado" (Ref.: ALI92-0286).

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología.

DURACIÓN: desde 1992 hasta 1995.

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 4.840.000 pts.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Miguel Angel Asensio Pérez.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Dietary treatment and oxidative stability of muscles and meat products (DIET-OC). Nutritive value, sensory quality and safety".

ENTIDAD FINANCIADORA: programa AAIR, CEE.

DURACION: desde 1992 hasta 1995.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Clemente López Bote.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Equipo básico para el desarrollo de tecnología de ADN recombinante" (Ref.: IN 94-0729).

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología.

FECHA DE CONCESIÓN: 1994.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Santiago Vadillo Machota.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Microbial Control in the Meat Industry" (Ref. Concerted Action PL92-1456).

ENTIDAD FINANCIADORA: Unión Europea.

DURACIÓN: desde 1994 hasta 1996.

COORDINADOR: Dr. Mike Hinton (Universidad de Bristol, Reino Unido).

INVESTIGADOR RESPONSABLE DE GRUPO: Dr. Miguel Angel Asensio Pérez.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Cromatógrafo HPLC-Espectrómetro de Masas, correspondiente a Infraestructura del Programa Nacional de Tecnología de Alimentos"

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología.

FECHA DE CONCESIÓN: 1994.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Miguel Angel Asensio Pérez.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Detección en productos cárnicos madurados de *Penicillium aurantiogriseum* productores de verrucosidina mediante sondas de hibridación" (Ref.: ALI95-0237).

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología.

DURACIÓN: desde 1995 hasta 1998.

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 3.608.000 pts

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Miguel Angel Asensio Pérez.

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3

TÍTULO DEL PROYECTO: "Detección de microorganismos toxigénicos en alimentos de Extremadura" (Ref.: EIA94-02).

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

DURACION: 1995.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Miguel Angel Asensio Pérez.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Detección de microorganismos causantes de infecciones alimentarias mediante PCR y sondas de hibridación".

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

DURACION: 1996.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Miguel Angel Asensio Pérez.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Estudio de las condiciones de crecimiento de mohos no toxigénicos para prevenir el desarrollo de *Penicillium aurantiogriseum* en productos cárnicos madurados" (Ref.: PRI96100040).

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

DURACION: 1997.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Miguel Angel Asensio Pérez.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Bases microbiológicas para el análisis de riesgos y control de puntos críticos del pimentón en Extremadura"

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Bienestar Social de la Junta de Extremadura.

DURACION: 1997.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Miguel Angel Asensio Pérez.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Evaluación de los cambios madurativos en jamones inoculados con cepas de *Penicillium chrysogenum* seleccionados de jamón ibérico".

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

DURACION: 1998.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Miguel Angel Asensio Pérez.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Equipo de Electroforesis en Campo Pulsante" (Ref: FEDER II.174).

ENTIDAD FINANCIADORA: Programa Operativo FEDER II.

FECHA DE CONCESIÓN: 1997.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Juan José Córdoba Ramos.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Apoyo a proyectos competitivos" (Ref.: PRI97C135).

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Educación y Juventud de la Junta de Extremadura.

DURACION: 1997.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Miguel Angel Asensio Pérez.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Caracterización de proteasas de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y su expresión en *Debaryomyces hansenii*" (Ref.: ALI98-0253).

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología.

DURACIÓN: desde 1998 hasta 2001.

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 14.237.000 pts

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Juan José Córdoba Ramos.

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 5

TÍTULO DEL PROYECTO: "Evaluación de la aptitud tecnológica de levaduras para su utilización como cultivos iniciadores en jamón curado" (Ref.: IPR98C091).

ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura.

DURACIÓN: 1999.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Félix Núñez Breña.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Evaluación de la aptitud tecnológica de *Penicillium chrysogenum* y *Debaryomyces hansenii* aplicados conjuntamente como cultivos iniciadores en productos" (Ref.: IPR99C010).

ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura.

DURACIÓN: 2000.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. Elena Bermúdez Polo.

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

ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura.

DURACIÓN: 2001.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Juan José Córdoba Ramos.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Estudio de la influencia de los factores genéticos (líneas productoras) y de procesado (salazón y temperatura) asociados a la aparición de texturas anómalas en el jamón curado". (Ref.: IFD97-1285).

ENTIDAD FINANCIADORA: FEDER

DURACIÓN: desde 2000 hasta 2003.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Jesús Ventanas Barroso.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Desarrollo de un método para la caracterización molecular de levaduras de interés tecnológico en jamón ibérico" (Ref.:AGL2001-0804).

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Ciencia y Tecnología.

DURACIÓN: desde 2001 hasta 2004.

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 55.016,65 €

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Juan José Córdoba Ramos.

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 5.

TÍTULO DEL PROYECTO: "Equipamiento para Instituto Universitario del Cerdo Ibérico (IUCI)" (Ref.:UNEX-E010).

ENTIDAD FINANCIADORA: Secretaría de Estado de Política Científica y Tecnológica (Feder)

DURACIÓN: desde 2003 hasta 2004.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Jesús Ventanas Barroso

TÍTULO DEL PROYECTO: "Desarrollo de métodos de PCR para la caracterización y detección de mohos productores de ácido ciclopiazónico en productos cárnicos crudos-curados" (Ref.:AGL2004-03291/ALI).

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia.

DURACIÓN: desde 2004 hasta 2007.

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 51.750€

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Juan José Córdoba Ramos

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 4

TÍTULO DEL PROYECTO: "Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la detección de mohos productores de micotoxinas en alimentos madurados" (Ref.:AGL2007-64639/ALI).

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia.

DURACIÓN: desde 2007 hasta 2010.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Juan José Córdoba Ramos

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 94017 €

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

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia.

DURACIÓN: desde 2007 hasta 2011.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Juan Antonio Ordoñez Pereda.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Juan José Córdoba Ramos y Dr. Mar Rodríguez Jovita

DURACIÓN: Desde 10/10/2007 hasta 09/12/2013

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 170889 €

TÍTULO DEL PROYECTO: "Diseño de estrategias para controlar mohos toxigénicos en alimentos madurados utilizando proteínas antifúngicas de mohos y levaduras" (Ref.: AGL 2010-21623).

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia.

DURACIÓN: desde: 01/01/2010 hasta: 31/12/2013

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 90.000 euros.

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. Félix Núñez Breña

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 7

TÍTULO DEL PROYECTO: Eliminación de *Listeria monocytogenes* en jamón curado deshuesado mediante tecnologías no térmicas. Efecto en la respuesta al estrés y la virulencia. Subproyecto 3: Efecto de tratamientos no térmicos y de bioconservación en la viabilidad y expresión de genes de virulencia de *Listeria monocytogenes* y en las características de calidad del producto (REF. RTA-2013-00070-C03-03)

ENTIDAD FINANCIADORA: Instituto Nacional de Investigación Agraria y Agroalimentaria.

CUANTIA: 94.318,9 €.

DURACIÓN: desde Octubre de 2014 a octubre de 2018

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Juan José Córdoba Ramos

TÍTULO DEL PROYECTO: Biocontrol de *Listeria monocytogenes* en alimentos madurados tradicionales (REF. IB16149)

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Economía e Infraestructura. Junta de Extremadura

DURACIÓN: desde junio de 2017 a junio de 2020.

CUANTIA: 148.874 €.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Juan José Córdoba Ramos

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

ENTIDAD FINANCIADORA: Instituto Nacional de Investigación Agraria y Agroalimentaria.

CUANTIA: 94.055 €.

DURACIÓN: Pendiente de resolución definitiva (2018-2021)

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Juan José Córdoba Ramos

TÍTULO DEL PROYECTO: Red Consolider de Productos Cárnicos “Innovación en productos cárnicos seguros y saludables” (REF. AGL2017-90699-REDC)

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Economía, Industria y Competitividad.

CUANTIA: 13.000 €.

DURACIÓN: Pendiente de resolución definitiva (2018-2020)

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Juan José Córdoba Ramos

TÍTULO DEL PROYECTO: Nanocromatógrafo de líquidos con sistema Q-EXACTIVE espectrómetro de masas para investigación en proteómica (REF. UNEX15-AE-3394)

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Economía y Competitividad.

CUANTIA: 469.000 €.

DURACIÓN: 01-01-2016- 31-12-2017

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Juan José Córdoba Ramos

Contratos de Investigación

TÍTULO DEL PROYECTO: “Estudio sobre identificación y detección de peligros por la presencia de *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli* O157:H7 en ensaladas y preparados cárnicos “

TIPO DE CONTRATO: Convenio de Colaboración (Ref. 052/05).

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Consejería de Sanidad y Consumo. Junta de Extremadura
DURACIÓN: 27/07/2005-31/12/2005
INVESTIGADORES: Mar Rodríguez Jovita y Juan J. Córdoba
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 24.000 euros

TÍTULO DEL CONTRATO/PROYECTO: Desarrollo de nuevos productos reestructurado de cerdo ibérico.
TIPO DE CONTRATO: Convenio de Colaboración (Ref. 223/07). Derivado de Proyecto del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), en su modalidad de Proyecto de Investigación Concertada (PIIC).
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: RESTI SÁNCHEZ S.A.
ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura
DURACIÓN, desde: 20/12/2007 hasta: 31/12/2009
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Juan José Córdoba Ramos, Mar Rodríguez Jovita, y Teresa Antequera Rojas
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 108.096 euros

TÍTULO DEL CONTRATO/PROYECTO: “Detección e identificación de los microorganismos causantes de putrefacción profunda en paletas de cerdo ibérico“
TIPO DE CONTRATO: Convenio de Colaboración (Ref. 157/07).
ENTIDAD FINANCIADORA: Sociedad Cooperativa Andaluza Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP)
DURACIÓN: 20/07/2007 hasta 20/09/2007
INVESTIGADOR RESPONSABLE. Juan José Córdoba Ramos y Mar Rodríguez Jovita
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 2586,21 euros

TÍTULO DEL CONTRATO/PROYECTO: Control de alteración por cala en jamón curado.
TIPO DE CONTRATO: Convenio de Colaboración (Ref. 009/08).
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: RESTI SÁNCHEZ S.A.
ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura
DURACIÓN, desde: 17/01/2008 hasta: 17/03/2008
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Juan José Córdoba Ramos y Mar Rodríguez Jovita
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 2.586,21 euros

TÍTULO DEL CONTRATO/PROYECTO: IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.
TIPO DE CONTRATO: Convenio de Colaboración CDTI (Ref. IDI-20091171).
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: COVAP, CDTI
ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura
DURACIÓN, desde: 02/11/2009 hasta: 02/11/2013

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Félix Núñez Breña y Juan José Córdoba Ramos

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 7

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 30.250 euros

TÍTULO DEL CONTRATO/PROYECTO: IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.

TIPO DE CONTRATO: Convenio de Colaboración CDTI (Ref. IDI-20091176).

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Embutidos Camilo Ríos S.L., CDTI

ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura

DURACIÓN, desde: 30/07/2009 hasta: 30/07/2013

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Félix Núñez Breña y Juan José Córdoba Ramos

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 7

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 30.250 euros

TÍTULO DEL CONTRATO/PROYECTO: IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.

TIPO DE CONTRATO: Convenio de Colaboración CDTI (Ref. IDI-20091174).

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Hermanos Rodríguez Barbancho S.L., CDTI

ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura

DURACIÓN, desde: 02/11/2009 hasta: 02/11/2013

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Félix Núñez Breña y Juan José Córdoba Ramos

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 7

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 30.250 euros

TÍTULO DEL CONTRATO/PROYECTO: IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches.

TIPO DE CONTRATO: Convenio de Colaboración CDTI (Ref. IDI-20091172).

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Ibéricos de Bellota S.A. (IBESA), CDTI

ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura

DURACIÓN, desde: 30/07/2009 hasta: 30/07/2013

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Félix Núñez Breña y Juan José Córdoba Ramos

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 7

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 30.250 euros

TÍTULO DEL CONTRATO/PROYECTO: Desarrollo del control de la población fúngica en embutidos ibéricos.

TIPO DE CONTRATO: Convenio de Colaboración (Ref, 105/12).

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: COVAP.

ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura

DURACIÓN, desde: 15/05/2011 hasta: 15/11/2011

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Juan José Córdoba Ramos

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 4

IMPORTE TOTAL DE PROYECTO: 5.200 euros

TÍTULO DEL CONTRATO/PROYECTO: Estudio de métodos acaricidas en el jamón blanco e ibérico: Aplicación de mohos y levaduras que se desarrollan en jamón curado y de compuestos elaborados por esta población fúngica para la inhibición de ácaros.

TIPO DE CONTRATO: Convenio de Colaboración CDTI (Ref, IDI-20120340).

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Ibéricos Torreón Salamanca S.L.

ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura

DURACIÓN, desde: 25/05/ 2012 hasta: 30/09/2014

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Miguel Angel Asensio Pérez

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 10

IMPORTE TOTAL DE PROYECTO: 77.000 euros

TÍTULO DEL CONTRATO/PROYECTO: Determinación de la calidad microbiológica y sensorial de jamón curado de ciervo.

TIPO DE CONTRATO: Convenio de Colaboración (Ref, 011/16).

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: 3491 MA S.L

ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura

DURACIÓN, desde: 01/11/2016 hasta: 01/02/2017

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Alicia Rodríguez Jiménez

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 4

IMPORTE TOTAL DE PROYECTO: 2433,2 euros

TÍTULO DEL CONTRATO/PROYECTO: Análisis de prevalencia de *Campylobacter* en heces de granjas y ciegos en matadero y determinaciones para recuento en canales de pollos.

TIPO DE CONTRATO: Convenio de Colaboración (Ref, 052/17).

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Veravic S.L.

ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura

DURACIÓN, desde: 01/02/2017 hasta: 01/02/2018

INVESTIGADOR RESPONSABLE: M^a Jesús Andrade Gracia

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 7

IMPORTE TOTAL DE PROYECTO: 8.000 euros

TÍTULO DEL CONTRATO/PROYECTO: Optimización de dispositivo electrónico para caracterización de productos cárnicos ibéricos en la industria agroalimentaria.

TIPO DE CONTRATO: Convenio de Colaboración (IAE 936)

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: BIOBEE TECHNOLOGIES S.L.

ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura

DURACIÓN, desde: 01/12/2017 hasta: 31/08/2018

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Juan José Córdoba Ramos

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3

IMPORTE TOTAL DE PROYECTO: 4.200 euros

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

Capítulos de libros

AUTOR: VENTANAS, J. y CÓRDOBA, J.J.

CAPÍTULO: "Jamón curado de cerdo ibérico: elaboración y condiciones de conservación y consumo".

TÍTULO DEL LIBRO: Manual práctico de la carne. ISBN: 84-85263-08-1.

EDITORIAL: Martín y Macías. PÁGINAS: 559-587. AÑO: 1992.

AUTOR: CÓRDOBA, J.J.

CAPÍTULO: "Rapid Methods for detecting toxin-producing organisms in meat products".

TÍTULO DEL LIBRO: Factors affecting the microbial quality of meat. En Microbial Methods for the Meat Industry. ISBN: 0-86292-438-3.

EDITORIAL: University of Bristol Press. PÁGINAS: 97-105 . AÑO: 1997.

AUTORES: ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J. y BERMÚDEZ, E.

CAPÍTULO: "Evolución de la población microbiana en productos cárnicos de larga maduración".

TÍTULO DEL LIBRO: Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. ISBN: 84-95315.

EDITORIAL: Universidad Miguel Hernández. PÁGINAS: 75-80. AÑO: 2000.

AUTORES: ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, E. y CÓRDOBA, J.J.

CAPÍTULO: "Consecuencias de la presencia de una población microbiana autóctona en productos cárnicos de larga maduración".

TÍTULO DEL LIBRO: Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. ISBN: 84-95315.

EDITORIAL: Universidad Miguel Hernández. PÁGINAS: 81-85. AÑO: 2000.

AUTORES: ASENSIO, M.A.; MARTÍN, A.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F. y CÓRDOBA, J.J.

CAPÍTULO: "Selección tecnológica y ecológica de microorganismos para cultivos iniciadores en productos cárnicos de larga maduración".

TÍTULO DEL LIBRO: Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. ISBN: 84-95315.

EDITORIAL: Universidad Miguel Hernández. PÁGINAS: 91-97. AÑO: 2000.

AUTORES: ASENSIO, M.A.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J. y BERMÚDEZ, E.

CAPÍTULO: "Evaluación de cultivos iniciadores y manipulación genética de cepas seleccionadas para productos cárnicos de larga maduración".

TÍTULO DEL LIBRO: Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. ISBN: 84-95315.

EDITORIAL: Universidad Miguel Hernández. PÁGINAS: 99-106. AÑO: 2000.

AUTORES: VENTANAS, J.; RUIZ, J. y CÓRDOBA, J.J.

CAPÍTULO: "El jamón curado de cerdo ibérico: descripción del proceso tradicional de elaboración".

TÍTULO DEL LIBRO: Tecnología del jamón ibérico. De los sistemas tradicionales a la explotación racional del sabor y el aroma. ISBN: 84-7114-944-3.

EDITORIAL: Mundiprensa. PÁGINAS: 45-73. AÑO: 2001.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.; ARANDA, E. y BENITO, M.J.

CAPÍTULO: "Alteraciones originadas por microorganismos, ácaros e insectos en jamón ibérico".

TÍTULO DEL LIBRO: Tecnología del jamón ibérico. De los sistemas tradicionales a la explotación racional del sabor y el aroma. ISBN: 84-7114-944-3.

EDITORIAL: Mundiprensa. PÁGINAS: 465-489. AÑO: 2001.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J. y GARCÍA, C.

CAPÍTULO: "Aplicación del APPCC al control del proceso de elaboración del jamón ibérico. Aseguramiento de la calidad sensorial".

TÍTULO DEL LIBRO: Tecnología del jamón ibérico. De los sistemas tradicionales a la explotación racional del sabor y el aroma. ISBN: 84-7114-944-3.

EDITORIAL: Mundiprensa. PÁGINAS: 490-512. AÑO: 2001.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J. y MARTÍN, A.

CAPÍTULO: "Sacrificio de los animales de abasto y operaciones complementarias en matadero".

TÍTULO DEL LIBRO: Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Volumen I. ISBN: 84-85263-10-3.

EDITORIAL: Martín & Macias. PÁGINAS: 233-257. AÑO: 2001.

AUTORES: ARANDA, E. y CÓRDOBA, J.J.

CAPÍTULO "Análisis de peligros, identificación de puntos críticos y establecimiento de criterios en mataderos y salas de despiece".

TÍTULO DEL LIBRO: Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Volumen I. ISBN: 84-85263-10-3.

EDITORIAL: Martín & Macias. PÁGINAS: 417-437. AÑO: 2001.

AUTOR: CÓRDOBA, J.J. y BENITO, M.J.

CAPÍTULO: "Limpieza, desinfección, desinsectación y eliminación de roedores en la industria cárnica".

TÍTULO DEL LIBRO: Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Volumen II. ISBN: 84-85263-11-1.

EDITORIAL: Martín & Macias. PÁGINAS: 919-940. AÑO: 2001.

AUTOR: BENITO, M.J. y CÓRDOBA, J.J.

CAPÍTULO: "Semiconservas cárnicas tratadas por el calor. Tecnología de elaboración. Defectos y alteraciones. Conservabilidad".

TÍTULO DEL LIBRO: Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Volumen II. ISBN: 84-85263-11-1.

EDITORIAL: Martín & Macias. PÁGINAS: 1305-1317. AÑO: 2001.

AUTORES: VENTANAS, J.; RUIZ, J. y CÓRDOBA, J.J.

CAPÍTULO: "El jamón curado de cerdo ibérico: descripción del proceso tradicional de elaboración".

TÍTULO DEL LIBRO: Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Volumen II. ISBN: 84-85263-11-1.

EDITORIAL: Martín & Macias. PÁGINAS: 1221-1245. AÑO: 2001.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J. y MARTÍN, A.

CAPÍTULO: "Análisis de peligros y puntos de control crítico en productos cárnicos. Análisis de peligros. Establecimiento de puntos de control crítico. Límites críticos. Medidas correctoras. Verificación del sistema".

TÍTULO DEL LIBRO: Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Volumen II. ISBN: 84-85263-11-1.

EDITORIAL: Martín & Macias. PÁGINAS: 1601-1629. AÑO: 2001.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.; NÚÑEZ, F. y ASENSIO, M.A.

CAPÍTULO: "Contribution of the fungal population to the quality of dry-cured ham".

TÍTULO DEL LIBRO: Research Advances in the quality of Meat and Meat products. ISBN: 81-7736-125-2.

EDITORIAL: Research Signpost. PÁGINAS: 311-325. AÑO: 2002.

AUTORES: ASENSIO, M.A., NÚÑEZ, F., BERMÚDEZ, E, MARTÍN A, ALONSO, M, ACOSTA, R., SOSA, M.J. y CÓRDOBA, J.J.

CAPÍTULO: "Interés del control de los mohos en el jamón curado".

TÍTULO DEL LIBRO: Avances en la ciencia y Tecnología y comercialización del jamón.

ISBN: 84-7723-629-1.

EDITORIAL: Conjamón PÁGINAS: 112-130. AÑO: 2003

AUTORES: CÓRDOBA, J.J., ANDRADE, M.J, BERMÚDEZ, E., NÚÑEZ, F, ASENSIO, M.A. y M. RODRÍGUEZ

CAPÍTULO: "Debaryomyces".

TÍTULO DEL LIBRO: Molecular detection of foodborne pathogen

ISBN: 84-7723-629-1.

EDITORIAL: Taylor and Francis (2009)

AUTORES: CÓRDOBA, J.J., ARANDA, E., CÓRDOBA, M.G., BENITO, M.J. y M. RODRÍGUEZ

CAPÍTULO: "*Clostridium*".

TÍTULO DEL LIBRO: Molecular detection of human bacterial pathogen

EDITORIAL: Taylor and Francis (2011)

ISBN: 978-1-4398-1239-6

Capítulo 33, Páginas: 367-376.

AUTORES: ANDRADE, M.J, RODRÍGUEZ, M., BERMÚDEZ, E., NÚÑEZ, F, ASENSIO, M.A y CÓRDOBA, J.J.

CAPÍTULO: "Molecular detection of Debaryomyces".

TÍTULO DEL LIBRO: Molecular detection of human fungal pathogen

EDITORIAL: Taylor and Francis (2011)

ISBN: 978-14398-1240-2

Capítulo 65, Páginas: 569-581

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., RODRÍGUEZ, M., GORDILLO, R., ANDRADE, M.J., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la cuantificación de mohos productores de aflatoxinas, ocratoxina A y patulina en productos cárnicos

REF. REVISTA/LIBRO: Productos cárnicos para el siglo XXI. Seguros, nutritivos y saludables , pp. 89-95 (2011) Ed. Ordoñez, J.A., Córdoba, J.J. y Ventanas, J. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Extremadura

AUTORES: CÓRDOBA, J.J., YANGÜELA, J., OTERO, A., AYMERICH, T., RODRÍGO, A., RODRÍGUEZ, M.

TITULO: Detección e incidencia de microorganismos patógenos en carne y productos cárnicos

REF. REVISTA/LIBRO: Avances en la producción de elaborados cárnicos seguros y saludables, pp. 29-48 (2013) Ed. Ordoñez, J.A., Jiménez, F. y Arnau, J. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., RODRÍGUEZ, M., BERNÁLDEZ, V., RISQUEZ, J. A., POLO, L., CABEZA, C., GARCÍA, R., CÓRDOBA, J.J.

TITULO: Desarrollo de metodología y estrategias para garantizar la seguridad alimentaria en la industria cárnica

REF. REVISTA/LIBRO: Avances en la producción de elaborados cárnicos seguros y saludables, pp. 109-122 (2013) Ed. Ordoñez, J.A., Jiménez, F. y Arnau, J. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries

ISBN 978-84-86469-48-1

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., RODRÍGUEZ, M., HERRERA, M., ARIÑO, A. AND CÓRDOBA, J.J..

TITULO: “T-2, HT-2 and diacetoxyscirpenol toxins from Fusarium”

REF. REVISTA/LIBRO: Manual of Security Sensitive Microbes and Toxins. Chapter 47. Pages: 545-557.

ISBN 978-1-4665-5396-5

Ed: CRC Press Taylor and Francis, 2014.

AUTORES: RODRÍGUEZ, M., ARANDA, E., CÓRDOBA, M.G., BENITO, M.J., RODRÍGUEZ, A. AND CÓRDOBA, J.J.

TITULO: “Clostridium (C. botulinum and C. perfringens)”

REF. REVISTA/LIBRO: Manual of Security Sensitive Microbes and Toxins. Chapter 28. .Pages 321-331.

ISBN 978-1-4665-5396-5

Ed: CRC Press Taylor and Francis, 2014.

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, M. AND CÓRDOBA, J.J.

TITULO: “Detection of mycotoxin-producing moulds and mycotoxins in foods” in Microbial Food Safety and

REF. REVISTA/LIBRO: Preservation Techniques. Chapter 11, pp. 191 - 213.

ISBN 978-1-4665-9306-0.

Ed: CRC Press Taylor and Francis, 2015

AUTORES : RODRÍGUEZ, A. RODRÍGUEZ, M., CÓRDOBA, J.J. AND ANDRADE, M.J.

TITULO: “Design of primers and probes for quantitative real-time PCR methods”

REF. REVISTA/LIBRO: PCR Primer Design (Series: Methods in Molecular Biology).

ISBN 978-1-4939-2365-6

Ed. Humana Press. Springer, Springer Science+Business Media.New York, 2015.

AUTORES: RODRÍGUEZ, M., RODRÍGUEZ; A., ANDRADE; M.J., BERMÚDEZ; E., CÓRDOBA, J.J.
TITULO: *Staphylococcus*.
REF. REVISTA/LIBRO: Laboratory Models for Foodborne Infections. pp. 209 - 221.
ISBN 978-1-4987-2167-7.
CRC Press Taylor and Francis, 2017

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., CÓRDOBA, J.J., RODRÍGUEZ; M., ANDRADE, M.J.
TITULO: Multiplex detection of toxigenic *Penicillium* species. Mycotoxigenic fungi: Methods and protocols.
REF. REVISTA/LIBRO: Methods in molecular biology. 1542, pp. 293 - 309.
ISBN 978-1-4939-6705-6
Springer Science+Business Media LLC, 2017.

AUTORES: ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, M., RODRÍGUEZ; A., CÓRDOBA, J.J.
TITULO: *Candida*.
REF. REVISTA/LIBRO: Laboratory Models for Foodborne Infections. pp. 497 - 510.
ISBN 978-1-4987-2167-7
Ed. CRC Press Taylor and Francis 2017.

AUTORES: RODRÍGUEZ; A., PATRIARCA; A., RODRÍGUEZ; M., ANDRADE; M.J., CÓRDOBA, J.J.
TITULO: *Alternaria*.
REF. REVISTA/LIBRO: Laboratory Models for Foodborne Infections. pp. 441 - 454.
ISBN 978-1-4987-2167-7
Ed. CRC Press Taylor and Francis 2017.

AUTORES: RODRIGUEZ, A., ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, M., CÓRDOBA, J.J.
TITULO: Real-Time PCR for the detection of pathogens in meat and meat products.
REF. REVISTA/LIBRO: Advanced Technologies for Meat Processing 2nd edition. Chapter 4. pp. 113-152
ISBN 9781498754590
Ed. CRC Press Taylor and Francis 2018.

AUTORES: ALEJANDRO HERNÁNDEZ; ALICIA RODRÍGUEZ; SANTIAGO RUIZ-MOYANO;
FRANCISCO PÉREZ-NEVADO; JUAN J CÓRDOBA; ALBERTO MARTÍN.
TITULO: Patulin. Chapter 90.
REF. REVISTA/LIBRO: Handbook of Foodborne Diseases.
ISBN 978-1-138-03630-7
Ed. CRC Press Taylor and Francis 2018.

AUTORES: Alicia Rodríguez; Agustín Ariño; Marta Herrera; Juan J Córdoba.
TITULO: Fumonisin. Chapter 87.

REF. REVISTA/LIBRO: Handbook of Foodborne Diseases.
ISBN 978-1-138-03630-7
Ed. CRC Press Taylor and Francis 2018.

AUTORES: Andrade; M.J., Bermúdez; E., Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
TITULO: Aflatoxins. Chapter 85.
REF. REVISTA/LIBRO: Handbook of Foodborne Diseases.
ISBN 978-1-138-03630-7
Ed. CRC Press Taylor and Francis 2018.

AUTORES: Aranda, E., Rodriguez, M., Córdoba, M.G., Benito, M. J., Córdoba, J.J.
TITULO: Clostridium. Chapter 16.
REF. REVISTA/LIBRO: Handbook of Foodborne Diseases.
ISBN 978-1-138-03630-7
Ed. CRC Press Taylor and Francis 2018.

ARTÍCULOS EN REVISTAS INCLUIDAS EN SCIENCE CITATION INDEX (SCI)

AUTORES: GARCÍA, C.; BERDAGUE, J.L.; ANTEQUERA, T.; LÓPEZ-BOTE, C.; CÓRDOBA, J.J. y VENTANAS, J.

TÍTULO: "Volatile components of dry cured iberian ham".

REF. REVISTA: Food Chemistry.

VOLUMEN: 41.

PÁGINAS: 23-32.

AÑO: 1991.

AUTORES: VENTANAS J.; CÓRDOBA, J.J.; ANTEQUERA, T.; GARCÍA, C.; LÓPEZ-BOTE, C. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Hydrolysis and Maillard reaction during ripening of iberian ham".

REF. REVISTA: Journal of Food Science.

VOLUMEN: 7.

PÁGINAS: 813-815.

AÑO: 1992.

AUTORES: ANTEQUERA, T.; LÓPEZ-BOTE, C.; GARCÍA-REGUEIRO, J.A.; CÓRDOBA, J.J.; DÍAZ, I.; GARCÍA, C.; ASENSIO, M.A. y VENTANAS, J.

TÍTULO: "Lipid oxidative changes in the processing of iberian pig hams".

REF. REVISTA: Food Chemistry.

VOLUMEN: 45.

PÁGINAS:105-110.

AÑO: 1992.

AUTORES: ANTEQUERA, T.; CÓRDOBA, J.J.; RUÍZ, J.; MARTÍN, L.; GARCÍA, C.; BERMÚDEZ, M.E. y VENTANAS, J.

TÍTULO: "Dinámica de la liberación de ácidos grasos durante la maduración del jamón ibérico".

REF. REVISTA: Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

VOLUMEN: 33.

PÁGINAS:197-208.

AÑO: 1993.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.; ANTEQUERA, T.; VENTANAS, J.; LÓPEZ-BOTE, C.; GARCÍA, C. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Hydrolysis and loss of extractability of proteins during ripening of iberian ham".

REF. REVISTA: Meat Science.

VOLUMEN: 37.

PÁGINAS: 217-227.

AÑO: 1994.

AUTORES: ANTEQUERA, T.; GARCÍA, C.; LÓPEZ, C.; VENTANAS, J.; ASENSIO, M.A. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Evolución de distintos parámetros físico-químicos durante la elaboración de jamones ibéricos a partir de cerdos ibéricos (100%) e Ibéricos x Duroc (50%)".

REF. REVISTA: Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

VOLUMEN: 34.

PÁGINAS: 178-190.

AÑO: 1994.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.; ANTEQUERA, T.; GARCÍA, C.; VENTANAS, J.; LÓPEZ, C. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Evolution of free amino acids and amines during ripening of iberian ham".

REF. REVISTA: Journal of Agricultural and Food Chemistry.

VOLUMEN: 42.

PÁGINAS: 2296-2301.

AÑO: 1994.

AUTORES: RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; SANABRIA, C.; BERMÚDEZ, E. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Characterization of Staphylococcus spp. and Micrococcus spp. isolated from Iberian ham throughout the ripening process".

REF. REVISTA: International Journal of Food Microbiology.

VOLUMEN: 24.

PÁGINAS: 329-335.

AÑO: 1994.

AUTORES: COLLINS, M.D.; LAWSON, P.A.; WILLEMS, A.; CÓRDOBA, J.J.; FERNÁNDEZ-GARAYZABAL, J.; GARCÍA, P.; CAI, J.; HIPPE, H. y FARROW, J.A.E.

TÍTULO: "The phylogeny of the genus Clostridium: Proposal of five new genera and eleven new species combinations".

REF. REVISTA: International Journal of Systematic Bacteriology.

VOLUMEN: 44.

PÁGINAS: 812-826.

AÑO: 1994.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.; COLLINS, M.D. y EAST, A.K.

TÍTULO: "Studies on the genes encoding botulinum neurotoxin type A of Clostridium botulinum from a variety of sources".

REF. REVISTA: Systematic and Applied Microbiology.

VOLUMEN: 18.

PÁGINAS: 13-22.

AÑO: 1995.

AUTORES: RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, E. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Gram-positive, catalase-positive cocci of dry cured Iberian ham and their enterotoxigenic potential".

REF. REVISTA: Applied and Environmental Microbiology.

VOLUMEN: 62.

PÁGINAS: 1897-1902.

AÑO: 1996.

AUTORES: NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.M.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, M.E. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Yeast population during ripening of dry-cured Iberian ham".

REF. REVISTA: International Journal of Food Microbiology.

VOLUMEN: 29.

PÁGINAS: 271-280.

AÑO: 1996.

AUTORES: NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.M.; BERMÚDEZ, M.E.; CÓRDOBA, J.J. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Composition and toxigenic potential of the mould population on dry-cured Iberian ham".

REF. REVISTA: International Journal of Food Microbiology.

VOLUMEN: 32.

PÁGINAS: 185-197.

AÑO: 1996.

AUTORES: ARANDA, E.; RODRÍGUEZ, M.M.; ASENSIO, M.A. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Detection of Clostridium botulinum types A, B, E and F in foods by PCR and DNA probe".

REF. REVISTA: Letters in Applied Microbiology.

VOLUMEN: 25.

PÁGINAS: 186-190.

AÑO: 1997.

AUTORES: MARTÍN, L.; ANTEQUERA, T.; RUIZ, J.; CAVA, R.; TEJEDA, J.F. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Influence of the processing conditions of Iberian ham on proteolysis during ripening".

REF. REVISTA: Food Science and Technology International.

VOLUMEN: 4.

PÁGINAS: 17-22.

AÑO: 1998.

AUTORES: CÓRDOBA, M.G.; CÓRDOBA, J.J. y JORDANO, R.

TÍTULO: "Evaluation of microbial hazard during processing of prepared commercial Spanish Flamenquín".

REF. REVISTA: Journal of Food Protection .

VOLUMEN: 61.

PÁGINAS: 693-697.

AÑO: 1998.

AUTORES: MARTÍN, L.; CÓRDOBA, J.J.; ANTEQUERA, T.; TIMÓN, M.L. y VENTANAS, J.

TÍTULO: "Effects of salt and temperature in proteolysis during ripening of Iberian ham".

REF. REVISTA: Meat Science.

VOLUMEN: 49.

PÁGINAS: 145-153.

AÑO: 1998.

AUTORES: RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, M.E. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Evaluation of proteolytic activity of micro-organisms isolated from dry cured ham".

REF. REVISTA: Journal of Applied Microbiology.

VOLUMEN: 85.

PÁGINAS: 905-912.

AÑO: 1998.

AUTORES: MARTÍN, L.; CÓRDOBA, J.J.; VENTANAS, J. y ANTEQUERA, T.

TÍTULO: "Changes in intramuscular lipids during ripening of Iberian dry-cured ham".

REF. REVISTA: Meat Science.

VOLUMEN: 51.

PÁGINAS: 129-134.

AÑO: 1999.

AUTORES: CÓRDOBA, M.G.; CÓRDOBA, J.J. y JORDANO R.

TÍTULO: "Microbiological hazards during processing of croquettes and their control".

REF. REVISTA: Journal of Food Safety.

VOLUMEN: 19.

PÁGINAS: 1-15.

AÑO: 1999.

AUTORES: CÓRDOBA, M.G.; CÓRDOBA, J.J. y JORDANO, R.

TÍTULO: "Evaluation of the microbial hazards during cooling of the bechamel used to elaborate commercial croquettes".

REF. REVISTA: Acta Alimentaria Hungarica.

VOLUMEN: 28.

PÁGINAS: 149-159.

AÑO: 1999.

AUTORES: GARCÍA, C.; MARTÍN, A.; TIMÓN, M.L. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Microbial populations and volatile compounds in the bone taint spoilage of dry cured ham".

REF. REVISTA: Letters in Applied Microbiology.

VOLUMEN: 30.

PÁGINAS: 61-66.

AÑO: 2000.

AUTORES: CÓRDOBA, M.G.; JORDANO, R. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Microbial Hazard Analysis in Commercial Processing of Prepared and Frozen Hake Fish Finger".

REF. REVISTA: Food Science and Technology International.

VOLUMEN: 6.

PÁGINAS: 307-314.

AÑO: 2000.

AUTORES: BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.M.; CÓRDOBA, M.G.; ARANDA, E. y CÓRDOBA, J.J.
TÍTULO: "Rapid differentiation of *Staphylococcus aureus* from staphylococcal species by arbitrarily primed-polymerase chain reaction".
REF. REVISTA: Letters in Applied Microbiology.
VOLUMEN: 31. PÁGINAS: 368-373. AÑO: 2000.

AUTORES: CÓRDOBA, M.G.; JORDANO, R.; MEDINA, L.; ARANDA, E. y CÓRDOBA, J.J.
TÍTULO: "Differentiation of *Clostridium perfringens* and *Clostridium botulinum* from non toxigenic clostridia isolated from prepared and frozen foods by PCR-DNA based methods".
REF. REVISTA: Nahrung Food.
VOLUMEN: 45. PÁGINAS: 125-128. AÑO: 2001.

AUTORES: MARTÍN, L.; ANTEQUERA, T.; VENTANAS, J.; BENÍTEZ-DONOSO, R. y CÓRDOBA, J.J.
TÍTULO: "Free amino acid and other non-volatile compounds analysis during processing of Iberian ham".
REF. REVISTA: Meat Science.
VOLUMEN: 59. PÁGINAS: 363-368. AÑO: 2001.

AUTORES: MARTÍN, A.; CÓRDOBA, J.J.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F. y ASENSIO, M.A.
TÍTULO: "Evaluation of microbial proteolysis in meat products by capillary electrophoresis".
REF. REVISTA: Journal of Applied Microbiology.
VOLUMEN: 90. PÁGINAS: 163-171. AÑO: 2001.

AUTORES: MARTÍN, A.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, M.E.; CÓRDOBA, M.G.; ARANDA, E. y CÓRDOBA, J.J.
TÍTULO: "Proteolytic activity of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* during ripening of a model system for meat products".
REF. REVISTA: Meat Science.
VOLUMEN: 62. PÁGINAS: 129-137. AÑO: 2002.

AUTORES: ARANDA, E.; RODRÍGUEZ, M.; BENITO, M.J.; ASENSIO, M.A. y CÓRDOBA, J.J.
TÍTULO: "Molecular cloning of verrucosidin-producing *Penicillium polonicum* genes by differential screening to obtain a DNA probe".
REF. REVISTA: International Journal of Food Microbiology.
VOLUMEN: 76. PÁGINAS: 55-61. AÑO: 2002.

AUTORES: SOSA, M.J.; CÓRDOBA, J.J.; DÍAZ, C.; RODRÍGUEZ, M.; BERMÚDEZ, E.; ASENSIO, M.A. y NÚÑEZ, F.
TÍTULO: "Production of cyclopiazonic acid by *Penicillium commune* isolated from dry-cured ham on a meat extract-based substrate".
REF. REVISTA: Journal of Food Protection.
VOLUMEN: 65. PÁGINAS: 988-992. AÑO: 2002.

AUTORES: BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, M.E. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Purification and characterization of an extracellular protease from *Penicillium chrysogenum* (Pg222) active against meat proteins".

REF. REVISTA: Applied and Environmental Microbiology.

VOLUMEN: 68.

PÁGINAS: 3532-3536.

AÑO: 2002.

AUTORES: BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; SOSA, M.J.; MARTÍN, A. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Effect of the protease EPg222 obtained from *Penicillium chrysogenum* isolated from dry-cured ham in pieces of pork loins".

REF. REVISTA: Journal of Agricultural and Food Chemistry.

VOLUMEN: 51.

PÁGINAS: 106 -111.

AÑO: 2003.

AUTORES: BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; ACOSTA, R. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Effect of the fungal extracellular protease EPg222 on texture of whole pieces of pork loin".

REF. REVISTA: Meat Science.

VOLUMEN: 65.

PÁGINAS: 877-884.

AÑO: 2003.

AUTORES: MARTÍN, A.; CÓRDOBA, J.J.; BENITO, M.J.; ARANDA, E. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Effect of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* on the volatile compounds during controlled ripening of pork loins".

REF. REVISTA: International Journal of Food Microbiology.

VOLUMEN: 84.

PÁGINAS: 327-338.

AÑO: 2003.

AUTORES: CÓRDOBA, M.G.; JORDANO, R.; ARANDA, E.; BENITO, M.J. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Differentiation of toxigenic *S. aureus* in staphylococcal isolates from prepared and frozen foods by combined AP-PCR and DNA probe".

REF. REVISTA: Nahrung Food.

VOLUMEN: 47.

PÁGINAS: 166-170.

AÑO: 2003.

AUTORES: BENITO, M.J.; CÓRDOBA, J.J.; ALONSO, M.; ASENSIO, M.A. y NÚÑEZ, F.

TÍTULO: "Hydrolytic activity of *Penicillium chrysogenum* Pg222 on pork myofibrillar protein"

REF. REVISTA: International Journal of Food Microbiology 89, 155-161.

VOLUMEN: 89.

PÁGINAS: 155-161.

AÑO: 2004.

AUTORES: BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; MARTÍN, A.; ARANDA, E. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Effect of the fungal protease EPg222 in the sensory characteristics of dry fermented sausage "salchichón" ripened with commercial starter cultures".

REF. REVISTA: Meat Science.

VOLUMEN: 67.

PÁGINAS: 497-505.

AÑO: 2004.

AUTORES: MARTÍN, A.; CÓRDOBA, J.J.; NÚÑEZ, F.; BENITO, M.J. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Contribution of a selected fungal population to proteolysis on dry-cured ham".

REF. REVISTA: International Journal of Food Microbiology.

VOLUMEN: 94. PÁGINAS: 55-60. AÑO: 2004.

AUTORES: MARTÍN, A.; JURADO, M.; RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Characterization of molds of dry-cured meat products by micellar electrokinetic capillary electrophoresis and RAPD-PCR".

REF. REVISTA: Journal of Food Protection

VOLUMEN: 67. PÁGINAS: 2234-2239. AÑO: 2004.

AUTORES: BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; CÓRDOBA, M.G.; ANDRADE, M.J. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Hydrolytic activity of the fungal protease EPg222 on dry fermented sausages".

REF. REVISTA: Journal of the Science of Food and Agriculture.

VOLUMEN: 85. PÁGINAS: 273-280. AÑO: 2005.

AUTORES: BENITO, M.J.; CÓRDOBA, J.J. y CONNERTON, I.

TÍTULO: "Characterisation of the gene for extracellular serine protease EPg222 from *Penicillium chrysogenum* isolated from dry-cured ham".

BASE DE DATOS: EMBL-EBI (European Molecular Biology Laboratory- European Bioinformatics Institute)

Publicada en <http://srs.ebi.ac.uk/srsbin/cgi-bin/wgetz>. AÑO: 2005.

AUTORES: BENITO, M.J.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; MARTÍN, A. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Generation of non protein nitrogen and volatile compounds by *Penicillium chrysogenum* Pg222 activity on pork myofibrillar proteins"

REF. REVISTA: Food Microbiology.

VOLUMEN: 22. PÁGINAS: 513-519. AÑO: 2005.

AUTORES: ANDRADE, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; SÁNCHEZ, E.; ARANDA, E. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: " DNA typing methods for differentiation of yeasts related to dry-cured meta products"

REF. REVISTA: International Journal of Food Microbiology,

VOLUMEN: 107. PÁGINAS: 48-58. AÑO: 2006.

AUTORES: MARTIN, A.; CÓRDOBA, J.J.; ARANDA, E., CÓRDOBA, M.G. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: " Contribution of a selected fungal population to the volatile compounds on dry-cured ham"

REF. REVISTA: International Journal of Food Microbiology.

VOLUMEN: 110. PÁGINAS: 8-18. AÑO: 2006.

AUTORES: BENITO, M.J., CONNERTON, I.F. y CÓRDOBA, J.J

TÍTULO: " Genetic characterization and expression of the novel fungal protease EPg222 active in dry-cured meat products".

REF. REVISTA: Applied Microbiology and Biotechnology.

VOLUMEN: 73 PÁGINAS: 356-365 AÑO: 2006.

AUTORES: MARTÍN, A., BENITO, M.J., HERNÁNDEZ, A., PEREZ-NEVADO, F., CÓRDOBA, J.J y
CÓRDOBA, M.G.

TÍTULO: "Characterization of microbial deep spoilage in Iberian dry-cured ham".

REF. REVISTA: Meat Science

VOLUMEN: 78 PÁGINAS: 475-484 AÑO: 2008.

AUTORES: SÁNCHEZ, B, RODRÍGUEZ, M., CASADO, E., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Development of an efficient fungal DNA extraction method to be used in random amplified
polymorphic DNA-PCR analysis to differentiate cyclopiazonic acid mould producers."

REF. REVISTA: Journal of Food Protection

VOLUMEN: 71 PÁGINAS: 2497-2503 AÑO: 2008.

AUTORES: ANDRADE, M.J., CÓRDOBA J.J., CASADO, E., RODRÍGUEZ, M

TÍTULO: "Evaluation and selection of yeasts isolated from dry-cured Iberian ham by their volatile compound
production".

REF. REVISTA: Food Chemistry

VOLUMEN: 113 PÁGINAS: 457-463 AÑO: 2009.

AUTORES: ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, M., CASADO, E., CÓRDOBA J.J

TÍTULO: "Differentiation of yeasts growing in dry-cured Iberian ham by mitochondrial DNA restriction
analysis, RAPD-PCR and their volatile compounds production".

REF. REVISTA: Food Microbiology

VOLUMEN: 26 PÁGINAS: 578-586 AÑO: 2009.

AUTORES: ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, M., CASADO, E., CÓRDOBA J.J

TÍTULO: "Efficiency of mitochondrial DNA restriction analysis and RAPD-PCR to characterize yeasts growing
on dry-cured Iberian ham at the different geographic areas of ripening".

REF. REVISTA: Meat Science.

VOLUMEN: 84 PÁGINAS: 377-383 AÑO: 2010.

AUTORES: ANDRADE, M.J., CÓRDOBA, J.J., CASADO, E., CÓRDOBA, M.G., RODRIGUEZ, M.

TÍTULO: "Effect of selected strains of *Debaryomyces hansenii* on the volatile compound production of dry
fermented sausage "salchichón".

REF. REVISTA: Meat Science.

VOLUMEN: 85 PÁGINAS: 256-264 AÑO: 2010.

AUTORES: MARTÍN, A, BENITO, E, ARANDA, E., RUIZ-MOYANO, S., CÓRDOBA, J.J. y CÓRDOBA,
M.G.

TÍTULO: " Characterization by volatile compounds of microbial deep spoilage in Iberian dry-cured ham".

REF. REVISTA: Journal of Food Science.

VOLUMEN: 75 PÁGINAS: 360-365 AÑO: 2010.

AUTORES: GORDILLO, R, CÓRDOBA, J.J., ANDRADE, M.J., LUQUE, M.I., RODRÍGUEZ, M.

TÍTULO: " Development of PCR assays for detection of *Escherichia coli* O157:H7 in meat products"

REF. REVISTA: Meat Science.

VOLUMEN: 88

PÁGINAS: 767-733.

AÑO: 2011.

AUTORES: RODRÍGUEZ, A, LUQUE, M.I., ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, M., ASENSIO, M.A. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Development of real-time PCR methods to quantify patulin-producing molds in food products".

REF. REVISTA: Food Microbiology.

VOLUMEN: 28

PÁGINAS: 1190-1199.

AÑO: 2011.

AUTORES: LUQUE, M.I., RODRÍGUEZ, A., ANDRADE, M.J., GORDILLO, R., RODRÍGUEZ, M., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Development of a PCR protocol to detect patulin producing moulds in food products".

REF. REVISTA: Food Control.

VOLUMEN: 22

PÁGINAS: 1831-1838

AÑO: 2011.

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., RODRIGUEZ, M., LUQUE, M.I., JUSTESEN, A.F., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Quantification of ochratoxin A-producing molds in food products by SYBR Green and TaqMan real-time PCR methods".

REF. REVISTA: International Journal of Food Microbiology.

VOLUMEN: 149

PÁGINAS: 226-235

AÑO: 2011

AUTORES: CASQUETE, R., BENITO, M.J., MARTÍN, A., RUIZ-MOYANO, S., CÓRDOBA, J.J., CÓRDOBA, M.G.

TÍTULO: "Role of an autochthonous starter culture and the protease EPg222 on the sensory and safety properties of a traditional Iberian dry-fermented sausage "salchichón".

REF. REVISTA: Food Microbiology.

VOLUMEN: 28

PÁGINAS: 1432-1440

AÑO: 2011

AUTORES: LUQUE, M.I., RODRÍGUEZ, A., ANDRADE, M.J., GORDILLO, R., RODRÍGUEZ, M., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "PCR to detect patulin producing moulds validated in foods".

REF. REVISTA: Food Control.

VOLUMEN: 25

PÁGINAS: 422

AÑO: 2011

AUTORES: CASADO, E.M., CÓRDOBA, J.J., ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, M.

TÍTULO: "Design of a method to evaluate yeasts to be used as starter cultures in dry-cured meat products".

REF. REVISTA: *Czech Journal of Food Sciences*.

VOLUMEN: 29

PÁGINAS: 463-470

AÑO: 2011

AUTORES: LUQUE, M.I., ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, A., RODRÍGUEZ, M., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Development of a protocol for efficient DNA extraction of patulin-producing molds from food for sensitive detection by PCR"

REF. REVISTA: Food Analytical Methods.

VOLUMEN: 5

PÁGINAS: 684-694

AÑO: 2012

AUTORES: ANDRADE, M.J., RODAS, E., DURBÁN, A., MOYA, A., CÓRDOBA, J.J..

TÍTULO: "Characterization and control of microbial black spot spoilage in dry-cured Iberian ham"

REF. REVISTA: Food Control.

VOLUMEN: 23

PÁGINAS: 128-136

AÑO: 2012

AUTORES: LUQUE, M.I., RODRIGUEZ, A., ANDRADE, M.J., MARTÍN, A., CORDOBA, J.J.

TÍTULO: "Development of a PCR Protocol to detect aflatoxigenic molds in food products".

REF. REVISTA: Journal of Food Protection.

VOLUMEN: 75

PÁGINAS: 85-94

AÑO: 2012

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., RODRIGUEZ, M., LUQUE, M.I., JUSTESEN, A.F., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "A comparative study of DNA extraction methods to be used in real-time PCR based quantification of ochratoxin A-producing molds in food products".

REF. REVISTA: Food Control.

VOLUMEN: 25

PÁGINAS: 666-672

AÑO: 2012

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., CÓRDOBA, J.J., WERNING, M.L., ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, M.

TÍTULO: "Duplex real-time PCR method with internal amplification control for quantification of verrucosidin producing molds in dry-ripened foods".

REF. REVISTA: International Journal of Food Microbiology.

VOLUMEN: 153

PÁGINAS: 85-91

AÑO: 2012

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., RODRÍGUEZ, M., LUQUE, M.I., MARTÍN, A., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Real-time PCR assays for detection and quantification of aflatoxin-producing molds in foods".

REF. REVISTA: Food Microbiology.

VOLUMEN: 31

PÁGINAS: 89-99

AÑO: 2012

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., RODRÍGUEZ, M., ANDRADE, M.J., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Development of a multiplex real-time PCR to quantify aflatoxin, ochratoxin A and patulin producing molds in foods".

REF. REVISTA: International Journal of Food Microbiology.

VOLUMEN: 155

PÁGINAS: 10-18

AÑO: 2012

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., RODRÍGUEZ, M., MARTÍN, A., NÚÑEZ, F., CÓRDOBA, J.J. 2012.

TÍTULO: "Evaluation of hazard of aflatoxin B1, ochratoxin A and patulin production in dry-cured ham and early detection of producing moulds by qPCR".

REF. REVISTA: Food Control.

VOLUMEN: 27

PÁGINAS: 118-126

AÑO: 2012

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., RODRÍGUEZ, M., MARTÍN, A., DELGADO, J., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Presence of Ochratoxin A on the surface of dry-cured Iberian ham after initial fungal growth in drying stage".

REF. REVISTA: Meat Science..

VOLUMEN: 92

PÁGINAS: 728-734

AÑO: 2012

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., WERNING, M.L., RODRÍGUEZ, M., BERMÚDEZ, E., CÓRDOBA, J.J. 2012. TÍTULO: "Quantitative real-time PCR method with internal amplification control to quantify cyclopiazonic acid producing molds in foods".

REF. REVISTA: Food Microbiology.

VOLUMEN: 32

PÁGINAS: 397-405

AÑO: 2012

AUTORES: LUQUE, M.I., ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, A., BERMÚDEZ, E., CÓRDOBA, J.J. 2012. TÍTULO: Development of a multiplex PCR method for the detection of patulin, ochratoxin A, and aflatoxin producing moulds in foods.

REF. REVISTA: Food Analytical Methods

DOI: 10.1007/s12161-012-9516-1

AÑO: 2012

AUTORES: Rodríguez, A., Córdoba J.J. Gordillo, R., Córdoba, M.G. y Rodríguez, M.

TÍTULO: "Development of two quantitative real-time PCR methods based on SYBR Green and TaqMan to quantify sterigmatocystin-producing molds in foods".

REF. REVISTA: Food Analytical Methods.

VOLUMEN: 5

PÁGINAS: 1514-1525

AÑO: 2012

AUTORES: LUQUE, M.I., CÓRDOBA, J.J., RODRÍGUEZ, A., NÚÑEZ, F., ANDRADE, M.J.

TÍTULO: "Development of a PCR protocol to detect ochratoxin A producing moulds in food products".

REF. REVISTA: Food Control.

VOLUMEN: 29

PÁGINAS: 270-278

AÑO: 2013

AUTORES: LUQUE, M.I., ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, A., BERMÚDEZ, E., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Development of a multiplex PCR method for the detection of Patulin-, Ochratoxin A- and Aflatoxin-producing moulds in Foods".

REF. REVISTA: Food Analytical Methods.

VOLUMEN: 6 (4)

PÁGINAS: 1113-1121

AÑO: 2013

AUTORES: BERNÁLDEZ, V., CÓRDOBA, J.J., RODRÍGUEZ, M., CORDERO, M., POLO, L., RODRÍGUEZ, A.

TÍTULO: "Effect of *Penicillium nalgiovense* as protective culture in processing of dry-fermented sausage "salchichón".

REF. REVISTA: Food Control.

VOLUMEN: 32

PÁGINAS: 69-76

AÑO: 2013

AUTORES: LOZANO-OJALVO, D, RODRÍGUEZ, A., BERNÁLDEZ, V., CÓRDOBA, J.J., RODRÍGUEZ, M.

TÍTULO: "Influence of temperature and substrate conditions on the omt-1 gene expression of *Aspergillus parasiticus* in relation to its aflatoxin production"

REF. REVISTA: International Journal of Food Microbiology

VOLUMEN: 166

PÁGINAS: 263-269

AÑO: 2013

AUTORES: BERNÁLDEZ, V., RODRÍGUEZ, A., MARTÍN, A., LOZANO, D., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Development of a multiplex qPCR method for simultaneous quantification in dry-cured ham of an antifungal-peptide *Penicillium chrysogenum* strain used as protective culture and aflatoxin-producing moulds".

REF. REVISTA: Food Control.

VOLUMEN: 36

PÁGINAS: 257-265

AÑO: 2014

AUTORES: ANDRADE, M.J., THORSEN, L., RODRÍGUEZ, A., CÓRDOBA, J.J., JESPERSEN, L.

TÍTULO: "Inhibition of ochratoxigenic moulds by *Debaryomyces hansenii* strains for biopreservation of dry-cured meat products".

REF. REVISTA: *International Journal of Food Microbiology*
VOLUMEN: 170 PÁGINAS: 70-77

AÑO: 2014

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., MEDINA, A., CÓRDOBA, J.J., MAGAN, N.

TÍTULO: "The influence of salt (NaCl) on ochratoxin A biosynthetic genes, growth and ochratoxin A production by *Penicillium nordicum* strains on a dry-cured ham-based medium".

International Journal of Food Microbiology

VOLUMEN: 178 PÁGINAS: 113-119

AÑO: 2014

AUTORES: ANTEQUERA, T., PÉREZ-PALACIOS, T., RODAS, E., RODRÍGUEZ, M., CÓRDOBA, J.J.
TÍTULO: "Effect of muscle type and frozen storage on the quality parameters of Iberian restructured meat preparations".

REF. REVISTA: *Food Science and Technology International*

VOLUMEN: 20 (7)

PÁGINAS: 543-554

AÑO: 2014

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., BERNÁLDEZ, V., ANDRADE, M.J., NÚÑEZ, F., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Effect of selected protective cultures on ochratoxin A accumulation in dry-cured Iberian ham during its ripening process"

REF. REVISTA: *LWT - Food Science and Technology*.

VOLUMEN: 60

PÁGINAS: 923-928

AÑO: 2015

AUTORES: LOZANO-OJALVO, D., RODRÍGUEZ, A., CORDERO, M., BERNÁLDEZ, V., REYES-
PRIETO, M., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Characterisation and detection of spoilage mould responsible for black spot in dry-cured fermented sausages"

REF. REVISTA: *Meat Science*.

VOLUMEN: 100

PÁGINAS: 283-290

AÑO: 2015

AUTORES: Rodríguez, A., Capela, D., Medina, Á., Córdoba, J.J., Magan, N.

TÍTULO: "Relationship between ecophysiological factors, growth and ochratoxin A contamination of dry-cured sausage based matrices"

REF. REVISTA: *International Journal of Food Microbiology*.

VOLUMEN: 194

PÁGINAS: 71-77

AÑO: 2015

AUTORES: Cordero, M., Córdoba, J.J., Bernáldez, V., Rodríguez, M., Rodríguez, A.

TÍTULO: "Quantification of *Penicillium nalgiovense* on dry-cured sausage 'Salchichón' using a SYBR Green-based Real-Time PCR"

REF. REVISTA: *Food Analytical Methods*

VOLUMEN: 8(6)

PÁGINAS: 1582-1590

AÑO: 2015

AUTORES: Rodríguez, A., Rodríguez, M., Andrade, M.J., Córdoba, J.J.

TÍTULO: "Detection of filamentous fungi in foods"

REF. REVISTA: *Current Opinion in Food Science*

VOLUMEN: 5

PÁGINAS: 36-42

AÑO: 2015

AUTORES: Rodríguez, A., Gordillo, R., Andrade, M.J., Córdoba, J.J., Rodríguez, M.

TÍTULO: "Development of an efficient real-time PCR assay to quantify enterotoxin-producing staphylococci in meat products"

REF. REVISTA: *Food Control*

VOLUMEN: 60

PÁGINAS: 302-308

AÑO: 2016

AUTORES: Fernández, M., Benito, M.J., Martín, A., Casquete, R., Córdoba, J.J., Córdoba, M.G..

TÍTULO: "Influence of starter culture and a protease on the generation of ACE-inhibitory and antioxidant bioactive nitrogen compounds in Iberian dry-fermented sausage "salchichón""

REF. REVISTA: *Heliyon*

VOLUMEN: 2(3) PÁGINAS: e-00093-1-19

AÑO: 2016

AUTORES: Rodríguez, A., Medina, Á., Córdoba, J.J., Magan, N.

TÍTULO: "Development of a HOG-based real-time PCR method to detect stress response changes in mycotoxigenic moulds"

REF. REVISTA: Food Microbiology

VOLUMEN: 57 PÁGINAS: 109-115

AÑO: 2016

AUTORES: Alía, A., Andrade, M.J., Rodríguez, A., Reyes-Prieto, M., Bernáldez, V., Córdoba, J.J.

TÍTULO: "Identification and control of moulds responsible for black spot spoilage in dry-cured ham"

REF. REVISTA: Meat Science

VOLUMEN: 122 PÁGINAS: 16-24

AÑO: 2016

AUTORES: Bernáldez, V., Rodríguez, A., Rodríguez, M., Sánchez-Montero, L., Córdoba, J.J.

TÍTULO: "Evaluation of different RNA extraction methods of filamentous fungi in various food matrices"

REF. REVISTA: LWT - Food Science and Technology

VOLUMEN: 78 PÁGINAS: 47-53

AÑO: 2017

AUTORES: Bernáldez, V., Córdoba, J.J., Magan, N., Peromingo, B., Rodríguez, A.

TÍTULO: "The influence of ecophysiological factors on growth, aflR gene expression and aflatoxin B1 production by a type strain of *Aspergillus flavus*"

REF. REVISTA: LWT - Food Science and Technology

VOLUMEN: 88 PÁGINAS: 283-291

AÑO: 2017

AUTORES: Bernáldez, V., Córdoba, J.J., Andrade, M.J., Alía, A., Rodríguez, A.

TÍTULO: "Selection of reference genes to quantify relative expression of ochratoxin A-related genes by *Penicillium nordicum* in dry-cured ham"

REF. REVISTA: Food Microbiology

VOLUMEN: 68 PÁGINAS: 104-111

AÑO: 2017

AUTORES: Casquete R., Rodríguez A., Hernández A., Martín A., Bartolomé T., Córdoba J.J., Córdoba M.G.

TÍTULO: "Occurrence of toxigenic fungi and mycotoxins during smoked paprika production"

REF. REVISTA: Journal of Food Protection

VOLUMEN: 80 PÁGINAS: 2068-2077

AÑO: 2017

AUTORES: Bernáldez, V., Córdoba, J.J., Delgado, J., Bermúdez, E., Rodríguez, A.

TÍTULO: "Gene expression analysis to predict aflatoxins B1 and G1 contamination in some plant origin foods"

REF. REVISTA: LWT - Food Science and Technology

VOLUMEN: 93 PÁGINAS: 517-524

AÑO: 2018

AUTORES: Bernáldez, V., Rodríguez, A., Delgado, J., Sánchez-Montero, L., Córdoba, J.J.

TÍTULO: "Gene expression analysis as a method to predict OTA accumulation in dry-cured meat products"

REF. REVISTA: Food Analytical Methods

VOLUMEN: 11(9) PÁGINAS: 2463-2471

AÑO: 2018

AUTORES: Sánchez-Montero, L., Córdoba, J.J., Peromingo, B., Álvarez, M., Núñez, F.

TÍTULO: "Effects of environmental conditions and substrate on growth and ochratoxin A production by *Penicillium verrucosum* and *Penicillium nordicum*: Relative risk assessment of OTA in dry-cured meat products"

REF. REVISTA: Food Research International

En prensa

AÑO: 2018

AUTORES: Alía A., Rodríguez A., Andrade M.J., Gómez F.M., Córdoba J.J.

TÍTULO: "Effect of ionic and non-ionic water activity and storage temperature on growth and gene expression by *Listeria monocytogenes* in dry-cured ham"
REF. REVISTA: Meat Science
AÑO: 2019 (En revisión).

ARTÍCULOS EN REVISTAS NO INCLUIDAS EN SCI

AUTORES: CÓRDOBA, J.J. y FERNÁNDEZ-SALGUERO, J.

TÍTULO: "Actividad del agua y calidad composicional del salchichón comercial".

REF. REVISTA: Alimentación, Equipos y Tecnología.

VOLUMEN: 1.

PÁGINAS: 63-68.

AÑO: 1988.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.; ANTEQUERA, T.; GARCÍA, C.; LÓPEZ-BOTE, C.; VENTANAS, J. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Dehesa de Extremadura, denominación de origen para los jamones de la Región Extremeña".

REF. REVISTA: Revista de Extremadura.

VOLUMEN: 1.

PÁGINAS: 77-83.

AÑO: 1990.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.; ANTEQUERA, T.; VENTANAS, J.; ASENSIO, M.A.; LÓPEZ-BOTE, C. y GARCÍA, C.

TÍTULO: "Transformaciones de los componentes nitrogenados durante la maduración del jamón de cerdo ibérico".

REF. REVISTA: Cárnica 2000.

VOLUMEN: 96.

PÁGINAS: 54-63.

AÑO: 1992.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Desinsectación y eliminación de roedores en la industria cárnica".

REF. REVISTA: Eurocarne.

VOLUMEN: 10.

PÁGINAS: 39-46.

AÑO: 1.992.

AUTORES: LÓPEZ-BOTE, C. ; CÓRDOBA, J.J. y ANTEQUERA, T.

TÍTULO: "Procesos degradativos de lípidos y proteínas durante la maduración del jamón".

REF. REVISTA: Microbiología SEM.

VOLUMEN: 9.

PÁGINAS: 20-25.

AÑO: 1993.

AUTORES: ASENSIO, M.A.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; RODRÍGUEZ, M.M.; ANTEQUERA, M.T. y BERMÚDEZ, M.E.

TÍTULO: "Principales aspectos a desarrollar sobre los mohos y levaduras del jamón curado".

REF. REVISTA: Cárnica 2000.

VOLUMEN: Suplemento-Libro. PÁGINAS: 169-172.

AÑO: 1993.

AUTORES: VENTANAS, J.; ASENSIO, M.A.; LÓPEZ, C.; GARCÍA, C.; ANTEQUERA, T.; CÓRDOBA, J.J.; MARTÍN, L. y RUÍZ, J.

TÍTULO: "Productos derivados de la lipólisis y de la autooxidación en jamones Ibéricos y cruzados con Duroc".

REF. REVISTA: Cárnica 2000.

VOLUMEN: Suplemento-libro. PÁGINAS: 177-178.

AÑO: 1993.

AUTORES: ANTEQUERA, T.; CÓRDOBA, J.J.; RUÍZ, J.; MARTÍN, L y VENTANAS, J.

TÍTULO: "La calidad del jamón dehesa de Extremadura".

REF. REVISTA: Alimentaria.

VOLUMEN: 12.

PÁGINAS: 27-30.

AÑO: 1993.

AUTORES: CÓRDOBA, M.G.; CÓRDOBA, J.J.; MEDINA, L.M.; LÓPEZ, M.C. y JORDANO, R.

TÍTULO: "Establecimiento de un sistema ARCPC/HACCP en precocinados congelados".

REF. REVISTA: Microbiologie-Aliments-Nutrition.

VOLUMEN: 15.

PÁGINAS: 323-332

AÑO: 1997.

AUTORES: CÓRDOBA, M.G.; CÓRDOBA, J.J. y JORDANO, R.

TÍTULO: "Análisis de los peligros microbiológicos durante el almacenamiento de las materias primas utilizadas en la elaboración del flamenquín".

REF. REVISTA: Microbiologie-Aliments-Nutrition.

VOLUMEN: 16.

PÁGINAS: 171-177.

AÑO: 1998.

AUTORES: RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; ARANDA, E.; MARTÍN, A.; DÍAZ, M.C. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Micrococáceas como cultivos iniciadores en el jamón ibérico".

REF. REVISTA: Cárnica 2000.

VOLUMEN: 179.

PÁGINAS: 44-48.

AÑO: 1998.

AUTORES: CÓRDOBA, M.G.; CÓRDOBA, J.J.; LÓPEZ, M.C. y JORDANO, R.

TÍTULO: "Implantación del sistema ARCPC/HACCP en precocinados congelados. 1. Evaluación de peligros microbiológicos en las materias primas".

REF. REVISTA: Alimentaria.

VOLUMEN: 4.

PÁGINAS: 39-46.

AÑO: 1998.

AUTORES: CÓRDOBA, M.G.; JORDANO, R.; MEDINA, L.M. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Implantación del sistema ARCPC/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".

REF. REVISTA: Alimentaria.

VOLUMEN: 4.

PÁGINAS: 47-58.

AÑO: 1998.

AUTORES: NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.; MARTÍN, A.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, E. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Selección de cultivos iniciadores para jamón curado y ventajas de su aplicación".

REF. REVISTA: Eurocarne. Jamón curado: Tecnología y análisis de consumo.

VOLUMEN: Suplemento.

PÁGINAS: 58-68.

AÑO: 1998.

AUTORES: CÓRDOBA, M.G.; CÓRDOBA, J.J. y JORDANO, R.

TÍTULO: "Diferenciación de *S. aureus*, *C. perfringens* y *C. botulinum* de aislamientos de Estafilococos y Clostridios en alimentos mediante técnicas de ácidos nucleicos".

REF. REVISTA: Alimentaria.

VOLUMEN: 10.

PÁGINAS: 25-30.

AÑO: 1998.

- AUTORES: MARTÍN, L.; CÓRDOBA, J.J.; VENTANAS, J. y ANTEQUERA, T.
TÍTULO: "Efecto de la alimentación sobre la composición en aldehídos volátiles en jamón de cerdo ibérico".
REF. REVISTA: Eurocarne.
VOLUMEN: 69. PÁGINAS: 51-56. AÑO: 1998.
-
- AUTORES: CÓRDOBA, M.G.; CÓRDOBA, J.J. y JORDANO, R.
TÍTULO: "El sistema ARCPC como medida de aseguramiento de la calidad alimentaria".
REF. REVISTA: Alimentación Equipos y Tecnologías.
VOLUMEN: 12. PÁGINAS: 127-139. AÑO: 1998.
-
- AUTORES: ARANDA, E.; MARTÍN, A.; DÍAZ, M.C.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F. y CÓRDOBA, J.J.
TÍTULO: "Técnicas de ácidos nucleicos para la detección de C. botulinum en alimentos".
REF. REVISTA: Alimentaria.
VOLUMEN: 303. PÁGINAS: 45-50. AÑO: 1999.
-
- AUTORES: MARTÍN, A.; RUÍZ, J.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J. y ASENSIO, M.A.
TÍTULO: "Contribución de la población microbiana a la seguridad y calidad del jamón curado".
REF. REVISTA: Eurocarne.
VOLUMEN: Suplemento Jamón curado . PÁGINAS: 58-65. AÑO: 1999.
-
- AUTORES: SOSA, M.J.; CARRAPISO, A.I.; BENITO, M.J.; GARCÍA, C. y CÓRDOBA, J.J.
TÍTULO: "Control de la calidad del jamón ibérico. (I). Aseguramiento de la calidad higiénica mediante APPCC".
REF. REVISTA: Eurocarne.
VOLUMEN: 90. PÁGINAS: 71-78. AÑO: 2000.
-
- AUTORES: CARRAPISO, A.I.; ALONSO, M.; MURIEL, M.E.; CÓRDOBA, J.J. y GARCÍA, C.
TÍTULO: "Control de la calidad del jamón ibérico. (II). Aseguramiento de la calidad sensorial".
REF. REVISTA: Eurocarne.
VOLUMEN: 91. PÁGINAS: 43-50. AÑO: 2000.
-
- AUTORES: ANDRADE, M.J.; RODRÍGUEZ, M.M.; RODRÍGUEZ, A.I.; ÁVILA, J.M.; SOSA, M.J. y CÓRDOBA, J.J.
TÍTULO: "Caracterización fenotípica y por RAPD-PCR de levaduras aisladas durante el proceso de maduración de jamón ibérico".
REF. REVISTA: Alimentación, Equipos y Tecnología.
VOLUMEN: 193. PÁGINAS: 48-50. AÑO: 2004.
-
- AUTORES: CÓRDOBA, J.J., RODAS, E., GARCÍA, M.M., ACOSTA, R., ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, M.
TÍTULO: "Influencia de las condiciones higiénicas de elaboración sobre la putrefacción profunda o "cala" del jamón curado".
REF. REVISTA: Eurocarne.
VOLUMEN: 174 PÁGINAS: 68-72. AÑO: 2009.

AUTORES: ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, M., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Población de levaduras de jamón ibérico: caracterización, distribución e influencia en el aroma".

REF. REVISTA: Eurocarne.

VOLUMEN: 180

PÁGINAS: 46-56.

AÑO: 2009.

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., RODRÍGUEZ, M., BERNÁLDEZ, V., LOZANO, D., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la cuantificación de mohos productores de micotoxinas en productos cárnicos madurados.

REF. REVISTA: Eurocarne.

VOLUMEN: 205.

PÁGINAS: 116-125.

AÑO: 2012.

AUTORES: GORDILLO, R., RODRÍGUEZ, A., BERNÁLDEZ, V., BERMÚDEZ, E., CÓRDOBA, J.J., ANDRADE, M. J., RODRÍGUEZ, M.

TÍTULO: "Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la cuantificación de *Escherichia coli* O157:H7 viables en productos cárnicos"

REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne,

VOLUMEN: 228.

PÁGINAS: 70-77.

AÑO: 2014

AUTORES: ALÍA, A., ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, A., BERNÁLDEZ, V., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Caracterización y control de mohos productores de manchas negras en el jamón curado".

REF. REVISTA: Eurocarne.

VOLUMEN: 259.

PÁGINAS: 119-128.

AÑO: 2017.

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Penicillium nordicum* strain CBS 110769 ochratoxin A non-ribosomal peptide synthetase gene, partial cds

Ref. JN097797 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Penicillium verrucosum* strain CBS 323.92 ochratoxin A non-ribosomal peptide synthetase gene, partial cds

Ref. JN097798 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Penicillium melanoconidium* strain CBS 109605 ochratoxin A non-ribosomal peptide synthetase gene, partial cds.

Ref. JN097799 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus tubingensis* strain CECT 20545 ochratoxin A non-ribosomal peptide synthetase gene, partial cds.

Ref. JN097800 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus carbonarius* strain CECT 20384 ochratoxin A non-ribosomal peptide synthetase gene, partial cds.

Ref. JN097801 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Penicillium aurantiogriseum* strain CECT 2264 ochratoxin A non-ribosomal peptide synthetase gene, partial cds.

Ref. JN097802 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Penicillium carneum* strain CBS 468.95 ochratoxin A non-ribosomal peptide synthetase gene, partial cds.

Ref. JN097803 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus ochraceus* strain CBS 589.68 ochratoxin A non-ribosomal peptide synthetase gene, partial cds.

Ref. JN097804 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Penicillium viridicatum* strain CECT 2320 ochratoxin A non-ribosomal peptide synthetase gene, partial cds.

Ref. JN097805 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus niger* strain CECT 20157 ochratoxin A non-ribosomal peptide synthetase gene, partial cds.

Ref. JN097806 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus tamarii* strain CBS 109.63 ochratoxin A non-ribosomal peptide synthetase gene, partial cds.

Ref. JN097807 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Emericella nidulans* strain CBS 465.65 ochratoxin A non-ribosomal peptide synthetase gene, partial cds.

Ref. JN097808 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Penicillium carneum* strain CBS 468.65 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.

Ref. JN097809 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Penicillium melanoconidium* strain CBS 109605 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.

Ref. JN097810 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Penicillium aurantiogriseum* strain CECT 2264 18S ribosomal RNA gene, partial sequence; internal transcribed spacer 1, 5.8S ribosomal RNA gene, and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence.

Ref. JN097811 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Luque, M.I., Andrade, M.J., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Penicillium aurantiogriseum* strain CECT 2264 beta-tubulin gene, partial cds.

Ref. JN097812 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Luque, M.I., Andrade, M.J., Córdoba, J.J.
Título: *Penicillium melanoconidium* strain CBS 109605 beta-tubulin gene, partial cds.

Ref. JN097813 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Luque, M.I., Andrade, M.J., Córdoba, J.J.
Título: *Penicillium carneum* strain CBS 468.95 beta-tubulin gene, partial cds.

Ref. JN097814 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus parasiticus* culture-collection CECT:2688 O-methyltransferase gene, partial cds.

Ref. JN217219 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus ochraceoroseus* culture-collection CBS:101887 O-methyltransferase gene, partial cds.

Ref. JN217220 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus tamarii* culture-collection CBS:575.65 O-methyltransferase gene, partial cds.

Ref. JN217221 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus flavus* culture-collection CECT:2687 O-methyltransferase gene, partial cds.

Ref. JN217222 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus oryzae* culture-collection CECT:2094 O-methyltransferase gene, partial cds.

Ref. JN217223 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus tubingensis* culture-collection CECT:20543 O-methyltransferase gene, partial cds.

Ref. JN217224 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus oryzae* culture-collection CECT:2095 O-methyltransferase gene, partial cds.

Ref. JN217225 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus flavus* culture-collection IBT:3696 O-methyltransferase gene, partial cds.

Ref. JN217226 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Aspergillus tamarii* culture-collection CBS:109.63 beta-tubulin gene, partial cds.
Ref. JN217227 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Aspergillus ochraceoroseus* culture-collection CBS:101887 beta-tubulin gene, partial cds.
Ref. JN217228 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Aspergillus tubingensis* culture-collection CECT:20543 beta-tubulin gene, partial cds.
Ref. JN217229 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Aspergillus oryzae* culture-collection CECT:2094 beta-tubulin gene, partial cds.
Ref. JN217230 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Aspergillus oryzae* culture-collection CECT:2095 beta-tubulin gene, partial cds.
Ref. JN217231 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Aspergillus tamarii* culture-collection CBS:575.65 beta-tubulin gene, partial cds.
Ref. JN217232 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Aspergillus tamarii* culture-collection CBS:109.63 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.
Ref. JN217233 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Aspergillus tamarii* culture-collection CBS:575.65 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.
Ref. JN217234 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Aspergillus tubingensis* culture-collection CECT:20543 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.
Ref. JN217235 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Aspergillus oryzae* culture-collection CECT:2094 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.
Ref. JN217236 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011

- Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Aspergillus oryzae* culture-collection CECT:2095 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.
Ref. JN217237 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011
-
- Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Penicillium commune* culture-collection CBS:341.59 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.
Ref. JN217238 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011
-
- Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Aspergillus ochraceoroseus* culture-collection CBS:101887 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.
Ref. JN217239 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011
-
- Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Rhizopus oryzae* culture-collection CBS:607.68 18S ribosomal RNA gene, partial sequence; internal transcribed spacer 1, 5.8S ribosomal RNA gene, and internal transcribed spacer 2, complete sequence; and 28S ribosomal RNA gene, partial sequence.
Ref. JN217240 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011
-
- Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Penicillium aurantiogriseum* culture-collection CBS:112021 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.
Ref. JN217241 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011
-
- Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Penicillium griseofulvum* culture-collection IBT:14319 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.
Ref. JN217242 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011
-
- Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Werning, M.L., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Penicillium camemberti* isolate CECT 2267 beta-tubulin gene, partial cds.
Ref. JN398140 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011
-
- Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Werning, M.L., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Penicillium dipodomyicola* isolate CBS110425 beta-tubulin gene, partial cds.
Ref. JN398141 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011
-
- Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Werning, M.L., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Penicillium expansum* isolate CECT 20140 beta-tubulin gene, partial cds.
Ref. JN398142 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)
Fecha: 2011
-
- Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Werning, M.L., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.
Título: *Penicillium melanoconidium* isolate CBS 64195 beta-tubulin gene, partial cds.
Ref. JN398143 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Werning, M.L., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Penicillium polonicum* isolate CBS 112490 beta-tubulin gene, partial cds.

Ref. JN398144 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Werning, M.L., Rodríguez, M., Córdoba, J.J.

Título: *Penicillium polonicum* isolate CBS 101479 beta-tubulin gene, partial cds.

Ref. JN398145 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Aguilar, D., Bernáldez, M.V., Córdoba, J.J.

Título: *Emericella quadrilineata* isolate CBS 235.65 fluG gene partial cds

Ref. JQ03674 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2012 (aceptado)

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Aguilar, D., Bernáldez, M.V., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus ochraceoroseus* isolate CBS 101887 fluG gene partial cds

Ref. JQ03675 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2012 (aceptado)

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Aguilar, D., Bernáldez, M.V., Córdoba, J.J.

Título: *Emericella nidulans* isolate CBS 465.65, fluG gene partial cds

Ref. JQ03676 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2012 (aceptado)

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Aguilar, D., Bernáldez, M.V., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus versicolor* isolate CECT 2903, fluG gene partial cds

Ref. JQ03677 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2012 (aceptado)

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Aguilar, D., Bernáldez, M.V., Córdoba, J.J.

Título: *Aspergillus versicolor* isolate CECT 2664, partial cds

Ref. JQ03678 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2012 (aceptado)

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, A., Rodríguez, M., Aguilar, D., Bernáldez, M.V., Córdoba, J.J.

Título: *Emericella varicolor* isolate CBS 135.55, partial cds

Ref. JQ03679 Revista: National Center for Biotechnology Information (NCBI)

Fecha: 2012 (aceptado)

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Patentes y Modelos de utilidad

INVENTORES: ARANDA MEDINA, E.; CÓRDOBA RAMOS, J.J.; RODRÍGUEZ JOVITA, M.; NÚÑEZ BREÑA, F.; BERMÚDEZ POLO, E. y ASENSIO PÉREZ, M.A.

TÍTULO: "Nueva sonda de ADN, procedimiento para su obtención y sus aplicaciones en la detección de *P. polonicum* productor de verrucosidina".

Nº DE SOLICITUD: P200102889.

FECHA DE CONCESIÓN: 26.05.2005.

ENTIDAD TITULAR: Universidad de Extremadura.

INVENTORES: BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, M.E. ; ASENSIO, M.A. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Nuevo enzima proteolítico, procedimiento para su obtención y aplicaciones".

Nº DE SOLICITUD: P200201211.

FECHA DE CONCESIÓN: 20.01.2006.

ENTIDAD TITULAR: Universidad de Extremadura.

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Estancias en Centros extranjeros
(estancias continuadas superiores a un mes)

CLAVE: D = doctorado, P = postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar).

Centro: Istituto di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
Localidad: Parma País Italia Fecha: 1-6-89 a 31-6-89 Duración (semanas): 4
Tema: Proteolisis y lipolisis en carne y productos
Clave: proteolisis, lipolisis, HPLC, cromatografía de gases.

Centro: Institute of Food Research
Localidad: Reading País Reino Unido Fecha: 1-10-92 a 15-10-93, Duración (semanas):
y 1-5-94 a 31-5-94 58
Tema: desarrollo de métodos de detección de *Clostridium* spp. mediante PCR y sondas de hibridación
Clave: ADN, PCR, sondas de hibridación

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Contribuciones a Congresos

PONENCIAS (POR INVITACIÓN)

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Rapid methods for detecting toxin producing organisms in meat products".

CONGRESO: Concerted Action CT94-1456.

LUGAR: Gante (Bélgica).

FECHA: 14-16 Octubre, 1996.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.; ARANDA, E.; RODRÍGUEZ, M.M.; DÍAZ, M.C. y NÚÑEZ, F.

TÍTULO: "Detección de microorganismos toxigénicos por técnicas de ácidos nucleicos".

CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

LUGAR: Pamplona.

FECHA: 9-11 Septiembre, 1998.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Efectos beneficiosos y perjudiciales de los microorganismos en jamón ibérico".

CONGRESO: II Jornadas sobre el cerdo ibérico y sus productos.

LUGAR: Salamanca.

FECHA: 24-25 Mayo, 2000.

AUTORES: BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; SOSA, M.J.; JURADO, M.; NÚÑEZ, F. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Caracterización de proteasas de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y su expresión en levaduras".

CONGRESO: I Congreso Mundial del Jamón.

LUGAR: Córdoba.

FECHA: 14-16 Marzo, 2001.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Aplicación de enzimas proteolíticos obtenidos de mohos en productos cárnicos crudos curados".

CONGRESO: III Seminario de Innovación Tecnológica en el Sector del Cerdo Ibérico.

LUGAR: Fregenal (Badajoz).

FECHA: 27 Noviembre 2002.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Efectos beneficiosos de los microorganismos en el jamón curado"

REUNIÓN CIENTÍFICA: Primeras Jornadas Hispano-Lusas del Cerdo y del Jamón Ibérico.

LUGAR: Almadén de la Plata (Sevilla).

FECHA: 8 Marzo 2002

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Técnicas de ácidos nucleicos como herramientas para la detección y selección de mohos y levaduras de interés en alimentos".

CONGRESO: XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos.

PRESENTADA POR: J. J. Córdoba

LUGAR: Gerona.

FECHA: 21 septiembre 2004.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J., CASADO, E., SÁNCHEZ, B., MARTÍN, A., ARANDA, E. CÓRDOBA, M.G., RODRÍGUEZ, M.

TÍTULO: "Aplicación de técnicas genéticas a la detección de microorganismos en alimentos".

CONGRESO: XI Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CYTALIA

PRESENTADA POR: J. J. Córdoba

LUGAR: Madrid.

FECHA: 31 de Marzo de 2006

AUTORES: E. RODAS, M. RODRÍGUEZ, M. GARCÍA, E. CASADO, M.J. ANDRADE y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "CONTROL DE MICROORGANISMOS ALTERANTES EN ALIMENTOS MADURADOS".

CONGRESO: XVI Congreso de Microbiología de los Alimentos

PRESENTADA POR: J. J. Córdoba

LUGAR: Córdoba

FECHA: 16 de Septiembre de 2008

AUTORES: R. ACOSTA, E. RODAS, E. CASADO, M. RODRÍGUEZ y J. J. CÓRDOBA

TÍTULO: "Influencia de las condiciones higiénicas de fabricación sobre los defectos de jamón ibérico".

CONGRESO: VI Jornadas sobre el cerdo Ibérico y sus productos

PRESENTADA POR: J. J. Córdoba

LUGAR: Salamanca

FECHA: 30 de Octubre de 2008

AUTORES: RODAS, E., RODRÍGUEZ, M., ACOSTA, R., ANDRADE, M.J. Y CÓRDOBA, J.J.

Título: "Control de microorganismos asociados a peligros microbiológicos en el jamón".

Tipo de participación: Ponencia

CONGRESO: V Congreso Mundial del Jamón

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Aracena (España)

Fecha: 6-8 mayo, 2009.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J., RODRÍGUEZ, A., LUQUE, M.I., ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, M.

TÍTULO: Incidencia y detección de patógenos y de micotoxinas en el jamón curado.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitada

CONGRESO: Congreso Mundial del Jamón 2011

PRESENTADA POR: J. J. Córdoba

LUGAR CELEBRACIÓN: Lugo (España)

FECHA: 21 de Septiembre de 2011

Alicia Rodríguez, M. Isabel Luque, Victoria Bernáldez, Daniel Lozano, Mar Rodríguez, Juan J. Córdoba

AUTORES: RODRÍGUEZ, A , LUQUE, M.I., BERNÁLDEZ, V., LOZANO, D., RODRÍGUEZ, M., CÓRDOBA, J.J

TÍTULO: Detección de mohos toxigénicos en alimentos

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitada

CONGRESO: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PRESENTADA POR: J. J. Córdoba

LUGAR CELEBRACIÓN: Logroño (España)

FECHA: 27 de Septiembre de 2012

COMUNICACIONES PRESENTADAS EN CONGRESOS INTERNACIONALES

AUTORES: VENTANAS, J.; CÓRDOBA, J.J.; ANTEQUERA, T.; GARCÍA, C.; ASENSIO, M.A. y LÓPEZ-BOTE, C.

TÍTULO: "Physicochemical changes during the post-salting period of Iberian hams".

CONGRESO: *35th International Congress of Meat Science and Technology.*

LUGAR: Copenhagen (Dinamarca).

FECHA: 20-25 Agosto, 1989.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.; ANTEQUERA, T.; GARCÍA, C.; LÓPEZ-BOTE, C.; VENTANAS, J. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Changes in extractability of protein and lipids from dry cured hams during ripening".

CONGRESO: *36th International Congress of Meat Science and Technology.*

LUGAR: Havana (Cuba).

FECHA: 27 Agos.-1 Sep., 1990.

AUTORES: LÓPEZ-BOTE, C.; ANTEQUERA, T.; CÓRDOBA, J.J.; GARCÍA, C.; ASENSIO, M.A. y VENTANAS, J.

TÍTULO: "Proteolytic and lipolytic breakdown during the ripening of Iberian hams".

CONGRESO: *36th International Congress of Meat Science and Technology.*

LUGAR: Havana (Cuba).

FECHA: 27 Agos.-1 Sep., 1990.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.; GARCÍA, C.; ASENSIO, M.A.; ANTEQUERA, T.; LÓPEZ-BOTE, C. y VENTANAS, J.

TÍTULO: "Caracterización de la calidad del jamón Ibérico en base a parámetros objetivos".

CONGRESO: *III Congreso Mundial de Tecnología de los Alimentos.*

LUGAR: Barcelona (España).

FECHA: 20-23 Febrero, 1991.

AUTORES: GARCÍA, C.; CÓRDOBA, J.J.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, E.; ANTEQUERA, T. y VENTANAS, J.

TÍTULO: "Heme Pigments Evolution During Ripening of Dry Cured Iberian Ham".

CONGRESO: *38th International Congress of Meat Science and Technology.*

LUGAR: Clermont Ferrand (Francia).

FECHA: 23-28 agosto, 1992.

AUTORES: GARCÍA, C.; CÓRDOBA, J.J.; ASENSIO, M.A.; MARTÍN, L.; FALLOLA, A. y ANTEQUERA, T.

TÍTULO: "Factors Affecting Protein and Lipid Extractability in Meat Products".

CONGRESO: *38th International Congress of Meat Science and Technology.*

LUGAR: Clermont Ferrand

(Francia).

FECHA: 23-28 Agosto, 1992.

AUTORES: BERMÚDEZ, M.E.; CORISCO, S.; NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.M.; CÓRDOBA J.J. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Optimization of the method based in hydrolysis of esters of β -naphthol to quantify lipolytic activity of microbial enzymes".

CONGRESO: II Congreso Internacional de Química de la A.N.Q.U.E.

LUGAR: Burgos (España).

FECHA: 21-23 Octubre, 1992.

AUTORES: RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; SANABRIA, C.; BERMÚDEZ, E. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Characterization of Staphylococcus spp. and Micrococcus spp. isolated from Iberian ham throughout the ripening process".

CONGRESO: Food Micro'93.

LUGAR: Bingen (Alemania).

FECHA: 31 Agos.-3 Sep., 1993.

AUTORES: BERMÚDEZ, E.; NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.; CÓRDOBA, J.J.; ANTEQUERA, T. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Yeasts population profile during ripening of Iberian ham".

CONGRESO: *Food Micro'93*.

LUGAR: Bingen (Alemania).

FECHA: 31 Agos.-3 Sep., 1993.

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.; RODRÍGUEZ M.M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, E. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Proteolysis associated with growth on pork of selected microorganisms".

CONGRESO: *Food Micro'96*.

LUGAR: Budapest (Hungría).

FECHA: 27-30 Agosto, 1996.

AUTORES: DÍAZ, M.C.; NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; RODRÍGUEZ M.M.; ASENSIO, M.A. y BERMÚDEZ, M.E.

TÍTULO: "Mycotoxins produced by moulds isolated from Iberian dry-cured ham".

CONGRESO: *Food Micro'96*.

LUGAR: Budapest (Hungría).

FECHA: 27-30 Agosto, 1996.

AUTORES: MARTIN, L.; CÓRDOBA, J.J.; GARCÍA, C.; TIMÓN, M.L.; TEJEDA, J.F. y VENTANAS, J.

TÍTULO: "Effect of elevated ripening temperatures on the chemical changes during successive aging periods of Iberian ham".

CONGRESO: *42nd International Congress of Meat Science and Technology*.

LUGAR: Lilehammer (Noruega).

FECHA: 1-6 Septiembre, 1996.

AUTORES: MARTIN, L.; ANTEQUERA, T.; CÓRDOBA, J.J.; TIMÓN, M.L. y VENTANAS, J.

TÍTULO: "Formation of non-volatile flavor compounds in Iberian dry-cured ham during processing".

CONGRESO: *44nd International Congress of Meat Science and Technology*.

LUGAR: Barcelona (España).

FECHA: 30 Agos.-4 Sep., 1998.

AUTORES: BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; ASENSIO, M.A.; SOSA, M.J. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Effect of the fungal extracellular protease EPg222 in texture of control ripened pork".

CONGRESO: *48th International Congress of Meat Science and Technology*.

LUGAR: Roma (Italia).

FECHA: 25-30 Agosto, 2002.

AUTORES: SOSA, M.J.; BONILLA, F.; GARCÍA, C.; CAVA, R.; VENTANAS, J. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Microbiological and physicochemical characterization of defective texture dry-cured hams".

CONGRESO: *48th International Congress of Meat Science and Technology*.

LUGAR: Roma (Italia).

FECHA: 25-30 Agosto, 2002.

AUTORES: PEREZ, F.; CÓRDOBA, M.G.; ARANDA, A.; MARTÍN, A.; ANDRADE, M.J. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Killer activity of yeasts isolated from Spanish dry-cured ham".

CONGRESO: *International Conference on Environmental Industrial and Applied Microbiology*.

LUGAR: Badajoz (España).

FECHA: 15-18 Marzo, 2005.

AUTORES: SÁNCHEZ, B., MARTÍN, A., CASADO, E.M., CÓRDOBA, J.J. AND RODRÍGUEZ, M

TÍTULO: Development of a rapid DNA extraction methods to be used in RAPD-PCR analysis to differentiate cyclopiazonic acid moulds producers

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: 2nd. FEMS Congress of European microbiologist

LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Madrid.

AÑO: 04/07/2006

AUTORES: MARÍA J. ANDRADE, MAR RODRÍGUEZ, BEATRIZ SÁNCHEZ, EVA M. CASADO, MARÍA G. CÓRDOBA y JUAN J. CÓRDOBA

TÍTULO: Effect of selected strains of *Debaryomyces hansenii* on the volatile compounds profile of dry fermented sausage "salchichón"

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: FoodMicro2006

LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Bolonia (Italia).

AÑO: 04/07/2006

AUTORES: SÁNCHEZ, B., MARTÍN, A., CASADO, E.M., CÓRDOBA, J.J. AND RODRÍGUEZ, M

TÍTULO: Developement of a rapid DNA extraction methods to be used in RAPD-PCR analysis to differentiate cyclopiazonic acid moulds producers

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: 2nd. FEMS Congress of European microbiologist

LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Madrid.

FECHA: 04/07/2006

AUTORES: MARÍA J. ANDRADE, MAR RODRÍGUEZ, BEATRIZ SÁNCHEZ, EVA M. CASADO, MARÍA G. CÓRDOBA AND JUAN J. CÓRDOBA

TÍTULO: Effect of selected strains of *Debaryomyces hansenii* on the volatile compounds profile of dry fermented sausage "salchichón"

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: FoodMicro2006

LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Bolonia (Italia).

FECHA: 02/09/2006

AUTORES: MARÍA J. ANDRADE, MAR RODRÍGUEZ, EVA M. CASADO, y JUAN J. CÓRDOBA

TÍTULO: Differentiation of yeasts of technological interest in Iberian dry-cured ham"

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: 55th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2009)

LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Copenhagen (Dinamarca). FECHA: 16/08/2009

AUTORES: EVA M^a CASADO, M^a JESÚS ANDRADE, MAR RODRÍGUEZ, ELENA BERMÚDEZ y JUAN J. CÓRDOBA.

TÍTULO: Design of cultura media for cyclopiazonic acid production control in *Penicillium commune*.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: ISM Conference 2009

LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Tulln, Austria

FECHA: 09/09/2009

AUTORES: CASADO, E.M., ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, M., BERMÚDEZ, E. Y CÓRDOBA, J.J.

Título: "Design of culture media for cyclopiazonic acid production control in *Penicillium commune*".

Tipo de participación: Póster

CONGRESO: ISM Conference 2009.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tulln (Austria)

Fecha: 9-11 septiembre, 2009.

AUTORES: ANDRADE, M.J., GARCÍA, M.M, GORDILLO, R., BERMÚDEZ, E., ASENSIO, M.A. Y CÓRDOBA, J.J.

Título: Characterization of micro-organisms responsible for black spot spoilage and evaluation of their growth conditions on dry-cured ham

Tipo de participación: Poster

CONGRESO: 22nd Internacional ICFMH Symposium, Food Micro 2010

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Copenhague (Dinamarca)

Fecha: 30 agosto-3 septiembre 2010.

AUTORES: ALICIA RODRÍGUEZ, M^a ISABEL LUQUE, MAR RODRÍGUEZ, FÉLIX NÚÑEZ y JUAN J. CÓRDOBA

TÍTULO: Develop of a multiplex RTi-PCR method to quantify patulin, ochratoxin A and aflatoxin moulds producer growing on ripened foods.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: 22nd International ICFMH Symposium, Food Micro (2010)

LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Copenhagen (Dinamarca FECHA: 30/08/2010

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., RODRÍGUEZ, M., GORDILLO, R., ANDRADE, M.J., BERMÚDEZ, E. y CÓRDOBA, J.J.

Título: Quantification of aflatoxin, ochratoxin a and patulin producing moulds by qPCR in dry-cured ham

Tipo de participación: Póster

CONGRESO: BioMicro World 2011, IV International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Torremolinos (España)

Fecha: 14-16 septiembre de 2011.

AUTORES: ANDRADE, M.J., DELGADO, J., BERMÚDEZ, E., LUQUE, M.I. y CÓRDOBA, J.J.

Título: Estudio de métodos de control del microorganismo responsable de la aparición de manchas negras durante el procesado del jamón curado de cerdo Ibérico

Tipo de participación: Comunicación oral

CONGRESO: VI Congreso Mundial del Jamón

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lugo (España)

Fecha: 21-23 septiembre 2011

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., RODRÍGUEZ, M., MORALES, A., ASENSIO, M.A., CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: Estrategias para prevenir la presencia de mohos productores de ocratoxina A en jamón curado.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: Congreso Mundial del Jamón 2011

LUGAR CELEBRACIÓN: Lugo (España)

Fecha: 21-23 septiembre 2011

AUTORES: Lozano-Ojalvo, D., Rodríguez, A., Córdoba, J.J., García, L., Rodríguez, M.

TÍTULO: Influence of several conditions of temperature and food composition on expression of the omt-1 gene involved in aflatoxin biosynthesis of *Aspergillus parasiticus*.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: Food Micro 2012

LUGAR CELEBRACIÓN: Estambul (Turquía)

FECHA: 03/09/2012

AUTORES: Rodríguez, A., Rodríguez, M., Andrade, M.J., Bernáldez, V., Córdoba, J.J.
TÍTULO: Development of a quantitative PCR method including a competitive internal amplification control to quantify ochratoxin A-producing moulds in ripened foods.
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación
CONGRESO: FEMS 2013
LUGAR CELEBRACIÓN: Leipzig (Alemania) FECHA: 21/07/2013

AUTORES: Rodríguez, A., Rodríguez, M., Lozano, D., Magan, N. Córdoba, J.J.
TÍTULO: Detección por qPCR-RT de la formación y contaminación de micotoxinas en jamones curados
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia Invitada
CONGRESO: VII World Congress of Dry-cured Ham,
LUGAR CELEBRACIÓN: Ourique (Portugal) FECHA: 28/05/2013

AUTORES: Cordero, M, Bernáldez, V., Rodríguez, M., Córdoba, J.J. Rodríguez, A.,
TÍTULO: Effect of *Penicillium nalgiovense* against the growth of ochratoxin a-producing moulds in dry-cured meat products
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación
CONGRESO: VII World Congress of Dry-cured Ham,
LUGAR CELEBRACIÓN: Ourique (Portugal) FECHA: 28/05/2013

COMUNICACIONES PRESENTADAS EN CONGRESOS NACIONALES

AUTORES: CÓRDOBA, J.J.; ANTEQUERA, T.; GARCÍA, C.; FERRERA, J.L.; VENTANAS, J. y ASENSIO, M.A.
TÍTULO: "Estudio comparativo de la evolución de procesos proteolíticos y lipolíticos en jamón ibérico en dos zonas de elaboración".
CONGRESO: *II Coloquio sobre el Cerdo Mediterráneo*.
LUGAR: Badajoz. FECHA: 21-24 Septiembre, 1991.

AUTORES: ANTEQUERA, T.; CÓRDOBA, J.J.; RUÍZ, J.; ASENSIO, M.A.; VENTANAS, J. y GARCÍA, C.
TÍTULO: "Evolución de los parámetros objetivos para determinar la calidad del jamón ibérico".
CONGRESO: *II Coloquio sobre el Cerdo Mediterráneo*.
LUGAR: Badajoz. FECHA: 21-24 Septiembre, 1991.

AUTORES: RODRÍGUEZ JOVITA, M.M.; NÚÑEZ BREÑA, F.; SANABRIA TIENZA, C.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, M.E. y ASENSIO, M.A.
TÍTULO: "Evolución de las micrococáceas durante la estabilización del jamón ibérico".
CONGRESO: *Jornadas Técnicas sobre Obtención de Productos Ganaderos Naturales en el Ecosistema de la Dehesa*.
LUGAR: Zafra. FECHA: 2-6 Junio, 1992.

AUTORES: NÚÑEZ BREÑA, F.; RODRÍGUEZ JOVITA, M.M.; SANABRIA TIENZA, C.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, M.E. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Evolución de la flora fúngica durante la estabilización del jamón ibérico".

CONGRESO: *Jornadas Técnicas sobre Obtención de Productos Ganaderos Naturales en el Ecosistema de la Dehesa*.

LUGAR: Zafra.

FECHA: 2-6 Junio, 1992.

AUTORES: RODRÍGUEZ, M.M.; ANTEQUERA, M.T.; SANABRIA, C.; CÓRDOBA, J.J. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Efecto del lugar de procesado en las micrococáceas durante la estabilización del jamón ibérico".

CONGRESO: *VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.*

LUGAR: Cáceres.

FECHA: 22-24 Septiembre, 1992.

AUTORES: RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, M.E.; CÓRDOBA, J.J. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Caracterización de las micrococáceas aisladas durante las primeras etapas del procesado del jamón ibérico".

CONGRESO: *VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.*

LUGAR: Cáceres.

FECHA: 22-24 Septiembre, 1992.

AUTORES: NÚÑEZ, F.; CÓRDOBA, J.J.; CORISCO, S. y BERMÚDEZ, M.E.

TÍTULO: "Caracterización de la población fúngica aislada durante las primeras etapas del procesado del jamón ibérico".

CONGRESO: *VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.*

LUGAR: Cáceres.

FECHA: 22-24 Septiembre, 1992.

AUTORES: RODRÍGUEZ, M.M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, M.E.; CÓRDOBA, J.J. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Influencia de los cambios físico-químicos en la evolución de las micrococáceas durante la maduración del jamón ibérico".

CONGRESO: *XIV Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.*

LUGAR: Zaragoza.

FECHA: 8-11 Septiembre, 1993.

AUTORES: NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, E. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Evolución y caracterización de la población fúngica de jamón ibérico durante la maduración en bodega".

CONGRESO: *XIV Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.*

LUGAR: Zaragoza.

FECHA: 8-11 Septiembre, 1993.

AUTORES: RODRÍGUEZ, M.; NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, M.E.; CÓRDOBA, J.J. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Actividad enzimática de interés tecnológico de micrococáceas aisladas de jamón curado".

CONGRESO: *IX Congreso de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.*

LUGAR: Lleida.

FECHA: 3-5 Octubre, 1994.

AUTORES: NÚÑEZ, F.; BERMÚDEZ, M.E.; RODRÍGUEZ, M.; CÓRDOBA, J.J. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Evaluación toxigénica de mohos aislados de jamón ibérico".

CONGRESO: *IX Congreso de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.*

LUGAR: Lleida.

FECHA: 3-5 Octubre, 1994.

AUTORES: NÚÑEZ BREÑA, F.; RODRÍGUEZ JOVITA, M.M.; BERMÚDEZ POLO, M.E.; CÓRDOBA RAMOS, J.J. y ASENSIO PÉREZ, M.A.

TÍTULO: "Actividad enzimática de mohos aislados de jamones ibéricos".

CONGRESO: XV Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.

LUGAR: Madrid.

FECHA: 25-28 Septiembre, 1995.

AUTORES: RODRÍGUEZ JOVITA, M.M.; NÚÑEZ BREÑA, F.; CÓRDOBA RAMOS, J.J.; BERMÚDEZ POLO, M.E. y ASENSIO PÉREZ, M.A.

TÍTULO: "Actividad proteolítica de micrococáceas aisladas de jamón ibérico".

CONGRESO: XV Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.

LUGAR: Madrid.

FECHA: 25-28 Septiembre, 1995.

AUTORES: ARANDA, E.; RODRÍGUEZ, M.M. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Desarrollo de un método de detección de *Clostridium botulinum* en alimentos basado en hibridación con sonda de ADN y PCR".

CONGRESO: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.

LUGAR: Valencia.

FECHA: 16-18 Septiembre, 1996.

AUTORES: MARTÍN, A.; RODRÍGUEZ, M.M.; CÓRDOBA, J.J. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Determinación de actividad proteolítica en carne por electroforesis capilar".

CONGRESO: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.

LUGAR: Valencia.

FECHA: 16-18 Septiembre, 1996.

AUTORES: GERVAIS, C.; CÓRDOBA, J.J.; BERMÚDEZ, M.E. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Condiciones del procesado de jamón curado que permiten el crecimiento de microorganismos responsables de la putrefacción profunda".

CONGRESO: XVI Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.

LUGAR: Barcelona.

FECHA: 14-17 Julio, 1997.

AUTORES: CÓRDOBA, M.G.; JORDANO, R.; ARANDA, E.; MEDINA, L.M. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Desarrollo de un método de AP-PCR para diferenciar durante el procesado de alimentos *Staphylococcus aureus* de otros *Staphylococcus* sp".

CONGRESO: XVI Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.

LUGAR: Barcelona.

FECHA: 14-17 Julio, 1997.

AUTORES: MARTÍN, A.; CÓRDOBA, J.J.; RODRÍGUEZ, M.M.; ARANDA, E.; DÍAZ, M.C. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Condiciones del procesado de jamón curado que favorecen la implantación de *Penicillium chrysogenum* como cultivo iniciador".

CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.

LUGAR: Pamplona.

FECHA: 9-11 Septiembre, 1998.

AUTORES: CÓRDOBA, M.G.; JORDANO, R.; LÓPEZ M.C.; MEDINA, L.M. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Optimización de un método de análisis de restricción de productos de PCR para diferenciación de *C. perfringens* de otros *Clostridium* sp".

CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.

LUGAR: Pamplona.

FECHA: 9-11 Septiembre, 1998.

AUTORES: ARANDA, E.; CÓRDOBA, J.J.; DÍAZ, M.C.; RODRÍGUEZ, M.; MARTÍN, A.; NÚÑEZ, F. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Selección de ADN relacionado con la síntesis de verrucosidina para detectar *Penicillium aurantiogriseum* toxigénico en productos cárnicos".

CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.

LUGAR: Pamplona.

FECHA: 9-11 Septiembre, 1998.

AUTORES: CÓRDOBA, M.G.; CÓRDOBA, J.J.; LÓPEZ M.C.; MEDINA, L.M. y JORDANO, R.

TÍTULO: "Evaluación en una línea comercial de croquetas de la población microbiana de la bechamel, durante el almacenamiento en refrigeración".

CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.

LUGAR: Pamplona.

FECHA: 9-11 Septiembre, 1998.

AUTORES: ARANDA, E.; RODRÍGUEZ, M.M.; DÍAZ, M.C.; BENITO, M.J. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Elaboración de una sonda de ADN para la detección de *P. polonicum* productor de verrucosidina en productos cárnicos".

CONGRESO: XVII Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.

LUGAR: Granada.

FECHA: 17-21 Septiembre, 1999.

AUTORES: BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.M.; ARANDA, E.; MARTÍN, A. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Caracterización rápida de estafilococos aislados de establecimientos alimentarios mediante AP-PCR".

CONGRESO: XVII Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.

LUGAR: Granada.

FECHA: 17-21 septiembre, 1999.

AUTORES: MARTÍN, A.; CÓRDOBA, J.J.; DÍAZ, M.C.; ARANDA, E. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Determinación de la actividad proteolítica de *Penicillium chrysogenum* y *Debaryomyces hansenii* en productos cárnicos madurados para su utilización como cultivos iniciadores".

CONGRESO: XVII Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.

LUGAR: Granada.

FECHA: 17-21 Septiembre, 1999.

AUTORES: MARTÍN, A.; CÓRDOBA, J.J.; BENITO, M.J.; ALONSO, M. y ASENSIO, M.A.

TÍTULO: "Influencia de *Penicillium chrysogenum* y *Debaryomyces hansenii* en la generación de compuestos volátiles en jamón curado".

CONGRESO: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.

LUGAR: Oviedo.

FECHA: 18-20 Septiembre, 2000.

AUTORES: BENITO, M.J.; NÚÑEZ, F.; RODRÍGUEZ, M.M.; MARTÍN, A. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Actividad hidrolítica sobre proteínas miofibrilares de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado".

CONGRESO: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.

LUGAR: Oviedo.

FECHA: 18-20 Septiembre, 2000.

AUTORES: ARANDA, E.; RODRÍGUEZ, M.M.; CÓRDOBA, M.G.; SOSA, M.J. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Evaluación y caracterización de la sonda SVr1 para la detección sensible y específica de *Penicillium polonicum* productor de verrucosidina en productos cárnicos".

CONGRESO: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.

LUGAR: Oviedo.

FECHA: 18-20 Septiembre, 2000.

AUTORES: SOSA, M.J.; BONILLA, F.; ALONSO, M.; BENITO, M.J.; BERMÚDEZ, E. y CÓRDOBA, J.J.
TÍTULO: "Evolución de la población microbiana durante el período de estabilización en jamones con bajo contenido de sal".

CONGRESO: *I Congreso Mundial del Jamón*.

LUGAR: Córdoba (España).

FECHA: 14-17 Marzo, 2001.

AUTORES: BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; ACOSTA, R.; SOSA, M.J. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Evaluación de la actividad de un enzima proteolítico, obtenido de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado, en carne".

CONGRESO: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.

LUGAR: Alicante.

FECHA: 16-20 Septiembre, 2001.

AUTORES: ACOSTA, R.; RODRÍGUEZ, M.; SOSA, M.J.; BENITO, M.J.; ALONSO, M. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Evaluación de la capacidad de hidrólisis de proteínas miofibrilares por mohos aislados de jamón curado".

CONGRESO: *XVIII Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.*

LUGAR: Alicante.

FECHA: 16-20 Septiembre, 2001.

AUTORES: BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; SOSA, M.J.; ALONSO, M. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Efecto de la adición del enzima proteolítico Epg222 obtenido de *Penicillium chrysogenum* sobre las características sensoriales del salchichón".

CONGRESO: *XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos de la SEM*.

LUGAR: Bilbao.

FECHA: 17-19 Septiembre, 2002.

AUTORES: SOSA, M.J.; CÓRDOBA, J.J.; BENITO, M.J.; ACOSTA, R. y NÚÑEZ, F. TÍTULO: "Actividad proteolítica de microorganismos aislados de durante el procesado de jamón curado".

CONGRESO: *XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos de la SEM*.

LUGAR: Bilbao.

FECHA: 17-19 Septiembre, 2002.

AUTORES: SOSA, M.J.; BONILLA, F.; GARCÍA, C.; CAVA, R.; VENTANAS, J. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Microbiological and physicochemical characterization of defective texture dry-cured hams".

CONGRESO: 48th International Congress of Meat Science and Technology.

LUGAR: Roma (Italia).

FECHA: 25-30 Agosto, 2002.

Libro de Proceedings pp. 448-449.

AUTORES: ACOSTA, R.; NÚÑEZ, F.; SOSA, M.J.; BENITO, M.J. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Actividad proteolítica y capacidad de generación de compuestos volátiles en un sustrato cárnico por mohos aislados de jamón curado".

CONGRESO: II Congreso Mundial del Jamón.

LUGAR: Cáceres (España).

FECHA: 26-28 Marzo, 2003.

AUTORES: SOSA, M.J.; ALONSO, M.; RODRÍGUEZ, M.; ANDRADE, M.J.; CAVA, R. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Actividad deaminasa de microorganismos aislados durante el procesado del jamón curado".

CONGRESO: II Congreso Mundial del Jamón.

LUGAR: Cáceres (España).

FECHA: 26-28 Marzo, 2003.

AUTORES: ANDRADE, M.J.; RODRÍGUEZ, M.; RODRÍGUEZ, A.I.; ÁVILA, J.M.; SOSA, M.J. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Caracterización fenotípica y por RAPD-PCR de levaduras aisladas durante el proceso de maduración de jamón ibérico".

CONGRESO: XIX Congreso Nacional de Microbiología de la SEM.

LUGAR: Santiago de Compostela.

FECHA: 21-25 Septiembre, 2003.

Libro de comunicaciones p.126

AUTORES: SOSA, M.J.; CÓRDOBA, J.J.; CAVA, R.; ALONSO, M. y NÚÑEZ, F.

TÍTULO: "Generación de volátiles en carne por microorganismos aislados durante el procesado de jamón curado".

CONGRESO: XIV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la SEM.

LUGAR: Girona.

FECHA: 19-22 Septiembre, 2004.

Libro de comunicaciones p.91

AUTORES: ANDRADE, M.J.; SÁNCHEZ B., CASADO, E.; RODRÍGUEZ, M. y CÓRDOBA, J.J.

TÍTULO: "Caracterización de levaduras de alimentos mediante análisis de restricción del ADN mitocondrial y RAPD-PCR".

CONGRESO: XIV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la SEM.

LUGAR: Girona.

FECHA: 19-22 Septiembre, 2004.

Libro de comunicaciones p.77

AUTORES: Colin, B.; Martín, A.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.; Sosa, M.J. y Córdoba, M.G.

TÍTULO: Desarrollo de un método de análisis del perfil de proteínas microbianas para la caracterización de levaduras aisladas de productos cárnicos.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: XX Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.

LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Cáceres

AÑO: 2005

AUTORES: Andrade, M.J.; Casado, E.M.; Martín, A.; Rodríguez, M. y Córdoba, J.J.

TÍTULO: Generación de compuestos volátiles por levaduras aisladas de jamón ibérico.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: XX Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.

LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Cáceres

AÑO: 2005

Autores: Sánchez, B., Andrade, M.J., Córdoba, M.G., Pérez, F. y Córdoba, J.J.

Título: "Tipificación de aislamientos de *Debaryomyces hansenii* obtenida de jamón ibérico mediante RAPD-PCR con cebadores mini y microsátélites"

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología

Publicación:

Lugar de celebración: Cáceres (España)

Fecha: 19-22 Septiembre, 2005.

AUTORES: Sánchez, B, Casado, E, Rodríguez, M y Córdoba, J.J.

TÍTULO: Desarrollo de un método de RAPD-PCR para diferenciación de mohos del género *Penicillium* aislados de productos cárnicos crudos-curados

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación
CONGRESO: XX Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.
LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Sevilla AÑO: 2007

AUTORES: Casado, E, Sánchez, B, Córdoba, J.J.y Rodríguez, M
TÍTULO: Desarrollo de un método de PCR en tiempo real para la diferenciación de cepas de mohos productoras de ácido ciclopiazónico.
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación
CONGRESO: XX Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.
LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Sevilla AÑO: 2007

AUTORES: R. MARTÍN, B. SÁNCHEZ, E.M. CASADO, J.J. CÓRDOBA, Y M. RODRÍGUEZ.
TÍTULO: Desarrollo de métodos de PCR para la detección sensible y específica de E. coli O157:H7 y Listeria monocytogenes.
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación
CONGRESO: XXI Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.
LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Sevilla FECHA: 2007

AUTORES: CASADO E.M., SANCHEZ, B., LUQUE, M.I., RODRÍGUEZ, M.M. Y CÓRDOBA, J.J.
TÍTULO: Diseño de PCR a partir del enzima dimetilalil triptófano sintasa para la detección de mohos productores de ácido ciclopiazónico en alimentos.
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación
CONGRESO: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.
LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Córdoba AÑO: 2008

AUTORES: RODRÍGUEZ, M., CASADO, E.M., SÁNCHEZ, B., ANDRADE, M.J., GORDILLO, R. Y CÓRDOBA, J.J.
TÍTULO: Detección de Listeria monocytogenes en ensaladas y preparados cárnicos listos para su consumo de la comunidad autónoma de extremadura
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación
CONGRESO: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.
LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Córdoba AÑO: 2008

AUTORES: GORDILLO, R., CÓRDOBA, J.J., ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, A., RODRÍGUEZ, M.
Título: Desarrollo de un método de PCR para detectar E. coli O157:H7 en carne y productos cárnicos
Tipo de participación: Comunicación oral
CONGRESO: XXII Congreso Nacional de Microbiología
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Almería (España) Fecha: 21-24 septiembre, 2009.

AUTORES: LUQUE, M.I., RODRÍGUEZ, A., ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, M. Y CÓRDOBA, J.J.
TÍTULO: Desarrollo de métodos de PCR convencional y en tiempo real para detectar mohos productores de aflatoxinas en alimentos madurados.
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación
CONGRESO: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.
LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Valladolid FECHA: 2010.

AUTORES: LUQUE, M.I., RODRÍGUEZ, A., ANDRADE, M.J., RODRÍGUEZ, M. Y CÓRDOBA, J.J.
Título: Desarrollo de métodos de PCR convencional y en tiempo real para detectar mohos productores de aflatoxinas en alimentos madurados.
Tipo de participación: Póster (Premio al mejor Póster)
CONGRESO: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid (España) Fecha: 19-22 septiembre 2010

AUTORES: LUQUE, M.I., CÓRDOBA, J.J., DELGADO, J., ASENSIO, M.A. Y ANDRADE, M.J.
Título: Desarrollo de un método de PCR múltiple para la detección simultánea de mohos productores de patulina, ocratoxina A y aflatoxinas en alimentos
Tipo de participación: Comunicación oral
CONGRESO: XXIII Congreso Nacional de Microbiología
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Salamanca (España) Fecha: 11-14 julio de 2011.

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., RODRÍGUEZ, M., GORDILLO, R., NÚÑEZ, F., CÓRDOBA, J.J.
TÍTULO: Desarrollo de un método de PCR en tiempo real con control interno de amplificación no competitivo para la cuantificación de mohos productores de verrucosidina en alimentos madurados.
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación
CONGRESO: XXII Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.
LUGAR CELEBRACIÓN: Salamanca Fecha: 11-14 julio de 2011.

AUTORES: GORDILLO, R., RODRÍGUEZ, A., ANDRADE, M.J., BERMÚDEZ, E., WERNING, M.J., RODRÍGUEZ, M.
Título: Desarrollo de un método de PCR en tiempo real para la cuantificación de estafilococos enterotoxigénicos.
Tipo de participación: Comunicación
Congreso: XXII Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.
Lugar celebración: Salamanca (España) Fecha: 11-14 julio de 2011.

AUTORES: GORDILLO, R., RODRÍGUEZ, A., CÓRDOBA, J.J., ASENSIO, M.A., BERMÚDEZ, E., NÚÑEZ, F., ANDRADE, M.J. RODÍGUEZ, M.
Título: Desarrollo de métodos de PCR convencional y en tiempo real para detectar E. coli O157:H7 y microorganismos toxigénicos en productos cárnicos
Tipo de participación: Poster
Congreso: IV Jornadas seguimiento Proyecto Consolider CARNISENUSA. Publicado en libro Productos Cárnicos para el Siglo XXI, Ed. Universidad de Extremadura, p. 280.
Lugar celebración: Cáceres (España) Fecha: 6-7 septiembre, 2011

AUTORES: RODRÍGUEZ, A., RODRÍGUEZ, M., MARTÍN, A., CÓRDOBA, M.G., BONILLA-VALVERDE, D., CÓRDOBA, J.J.
Título: Desarrollo y aplicación en jamón curado de un método de PCR en tiempo real para la cuantificación de mohos productores de ocratoxina A.
Tipo de participación: Poster

Congreso: IV Jornadas seguimiento Proyecto Consolider CARNISENUSA. Publicado en libro Productos Cárnicos para el Siglo XXI, Ed. Universidad de Extremadura, p. 281

Lugar celebración: Cáceres (España)

Fecha: 6-7 septiembre, 2011

AUTORES: Alicia Rodríguez, M. Isabel Luque, Victoria Bernáldez, Daniel Lozano, Mar Rodríguez, Juan J. Córdoba.

TÍTULO: Detección de mohos toxigénicos en alimentos

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia

CONGRESO: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.

LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Logroño

FECHA: 2012.

AUTORES: María Victoria Bernáldez, Juan José Córdoba, Daniel Lozano, Rubén Gordillo, Mar Rodríguez, Alicia Rodríguez

TÍTULO: Efecto de *Penicillium nalgiovense* como cultivo protector en la inhibición de mohos toxigénicos en embutidos crudos-curados

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.

LUGAR DE CELEBRACIÓN (Ciudad/País): Logroño

FECHA: 2012.

Autores: Gordillo, R., Rodríguez, A., Córdoba, J.J., Bermúdez, E., Bernáldez, V., Rodríguez, M.

Título: Detección y cuantificación de estafilococos enterotoxigénicos en productos cárnicos listos para el consumo mediante PCR en tiempo real.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: XXIV Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.

Lugar celebración: Barcelona (España)

FECHA: 10/07/2013

Tesis Doctorales dirigidas

TÍTULO: Evaluación tecnológica y sanitaria de las micrococaeas en la maduración del jamón de cerdo ibérico.

DOCTORANDO: Maria del Mar Rodríguez Jovita.

CENTRO: Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura.

AÑO: 1995 CALIFICACIÓN: Apto *cum laude*.

Premio Extraordinario de Doctorado.

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

DOCTORANDO: Lourdes Martín Cáceres.

CENTRO: Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura.

AÑO: 1996 CALIFICACIÓN: Apto *cum laude*.

TÍTULO: Evaluación de los peligros sanitarios microbiológicos en la producción de precocinados congelados.

DOCTORANDO: Maria de Guía Córdoba Ramos.

CENTRO: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba.

AÑO: 1997 CALIFICACIÓN: Apto *cum laude*.

TÍTULO: Obtención de sondas de ADN para la detección de *Penicillium polonicum* productor de verrucosidina en industrias cárnicas.

DOCTORANDO: Emilio Aranda Medina.

CENTRO: Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura.

AÑO: 1999 CALIFICACIÓN: Sobresaliente *cum laude*.

TÍTULO: Contribución de la población fúngica seleccionada al desarrollo de características deseables del jamón curado.

DOCTORANDO: Alberto Martín González.

CENTRO: Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura.

AÑO: 2000 CALIFICACIÓN: Apto *cum laude*.

Premio Extraordinario de Doctorado.

TÍTULO: Caracterización de una proteasa de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y determinación de su efecto en carne y embutidos madurados.

DOCTORANDO: María José Benito Bernáldez.

CENTRO: Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura.

AÑO: 2002 CALIFICACIÓN: Apto *cum laude*.

Premio Extraordinario de Doctorado.

TÍTULO: Actividad proteolítica y lipolítica de microorganismos aislados de jamón curado.

DOCTORANDO: María José Sosa Zuñil.

CENTRO: Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura.

AÑO: 2005 CALIFICACIÓN: Apto *cum laude*.

TÍTULO: Caracterización de levaduras de interés en jamón ibérico mediante técnicas de ácidos nucleicos

DOCTORANDO: María Jesús Andrade Gracia

UNIVERSIDAD: Extremadura

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
AÑO: 2009

CALIFICACIÓN: Apto *cum laude*.

TITULO: Desarrollo de métodos de PCR para la detección de mohos productores de ácido ciclopiazónico en alimentos madurados

DOCTORANDO: Eva María Casado Sánchez

UNIVERSIDAD: Extremadura

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2010

CALIFICACIÓN: Sobresaliente *cum laude*

TITULO: Desarrollo de métodos de PCR convencional para la detección de mohos productores de micotoxinas en alimentos.

DOCTORANDO: María Isabel Luque Caballero

UNIVERSIDAD: Extremadura

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2011

CALIFICACIÓN: Sobresaliente *cum laude*.

TITULO: Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la detección y cuantificación de mohos productores de micotoxinas en alimentos.

DOCTORANDO: Alicia Rodríguez Jiménez

UNIVERSIDAD: Extremadura

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2012

CALIFICACIÓN: Sobresaliente *cum laude*.

TITULO: Desarrollo de métodos de RT-PCR en tiempo real para la cuantificación de mohos toxigénicos viables en alimentos.

DOCTORANDO: María Victoria Bernáldez Rey

UNIVERSIDAD: Extremadura

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2017

CALIFICACIÓN: Sobresaliente *cum laude*.

TITULO: Influencia de factores ambientales en el control de mohos productores de ocratoxina A y aflatoxinas en derivadas cárnicos curado-madurados.

DOCTORANDO: Lourdes Sánchez-Montero Velasco

UNIVERSIDAD: Extremadura

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2017

CALIFICACIÓN: Sobresaliente *cum laude*.

Tesis de Licenciatura dirigidas

TÍTULO: Desarrollo de un método de PCR para la detección de *Clostridium botulinum* A, B, E y F en alimentos.

LICENCIADO: Emilio Aranda Medina.

CENTRO: Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura.

AÑO: 1996

CALIFICACIÓN: Sobresaliente.

TÍTULO: Evaluación por electroforesis capilar de los cambios en componentes nitrogenados de carne inoculada con microorganismos seleccionados de jamón curado.

LICENCIADO: Alberto Martín González.

CENTRO: Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura.

AÑO: 1997

CALIFICACIÓN: Sobresaliente.

TÍTULO: Diferenciación de estafilococos, aislados durante el procesado de alimentos, mediante técnicas de Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR).

LICENCIADO: M^a José Benito Bernáldez.

CENTRO: Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura.

AÑO: 1999 CALIFICACIÓN: Sobresaliente.

TÍTULO: Caracterización de mohos aislados de jamón curado mediante técnicas de ácidos nucleicos.

LICENCIADO: Miguel Jurado García-Posadas.

CENTRO: Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura.

AÑO: 2003 CALIFICACIÓN: Sobresaliente.

TÍTULO: Diferenciación de levaduras de alimentos mediante métodos de reacción en cadena de la polimerasa

LICENCIADO: María Jesús Andrade Gracia.

CENTRO: Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura.

AÑO: 2004 CALIFICACIÓN: Sobresaliente

TÍTULO: Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para evaluar la implantación en productos cárnicos de mohos no toxigénicos utilizados como cultivos protectores

LICENCIADO: María Victoria Bernáldez Rey.

CENTRO: Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura.

AÑO: 2012 CALIFICACIÓN: Sobresaliente

Experiencia en organización de actividades de I+D

Organización de congresos, seminarios, jornadas, etc., científicos-tecnológico

Miembro del comité organizador de la VIII Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la SEM. Cáceres. 1992.

Miembro del Comité Científico del II Congreso Mundial del Jamón. 2003.

Coordinador del Programa de Doctorado "Higiene y Tecnología de los Alimentos" del Departamento de Zootecnia desde 1991.

Actualmente, Coordinador del Programa de Doctorado con mención de calidad titulado "Estrategias para la mejora y control de calidad de alimentos de origen animal".

Miembro del comité organizador de las Primeras, Segundas y Terceras Jornadas Intersectoriales y Transfronterizas del Queso del Casar de Cáceres.

Secretario del comité Organizador del XX Congreso de Microbiología de la Sociedad Española de Microbiología. Cáceres. 2005

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Experiencia de gestión de I+D

Gestión de programas, planes y acciones de I+D

Miembro del Centro de Competencia de Productos Cárnicos Transformados (CECOC-PTC)

Miembro del Consejo de Gobierno de la Universidad de Extremadura en representación de Profesores Doctores pertenecientes a los Cuerpos Docentes Universitarios (2002 y continua).

Miembro del Claustro de la Universidad de Extremadura en representación de los Ayudantes, Becarios de Investigación y Profesores Asociados (1990) y en representación de Profesores Doctores pertenecientes a los Cuerpos Docentes Universitarios (2002 y continua).

Miembro de la Comisión de Investigación de la Universidad de Extremadura en representación de Doctores (2001-2004).

Miembro de la Subcomisión de Investigación de Valoración del Programa Propio de la Universidad de Extremadura (2001-2004).

Miembro electo de la Junta de Facultad de Veterinaria en representación del colectivo de Personal Docente Numerario (1998-2004) .

Miembro de la Comisión de Plan de Estudios de la Licenciatura de Veterinaria en representación del área de Nutrición y Bromatología.

Miembro de la Comisión de Plan de Estudios de la Licenciatura de Bioquímica en representación del Departamento de Zootecnia.

Director del Secretariado de Profesorado. Vicerrectorado de Profesorado y Departamentos. 01-04-2004 hasta 19-10-2007.

Director del Secretariado de Recursos humanos de investigación y Desarrollo Tecnológico. Vicerrectorado de Investigación, Innovación e Infraestructura Científica. 20-10-2007 a 20-06-2016.

Director del Instituto Universitario de Investigación de Carne y Productos Cárnicos (IProCar) de la Universidad de Extremadura. 21-06-2016 y continúa.

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar
(utilice únicamente el espacio equivalente a una página).

Evaluador de las revistas: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Microbiology, International Journal Food Microbiology, Meat Science and Food Control desde 1999 hasta la actualidad.

Evaluador de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP) desde 1998 hasta la actualidad.

Asesor de planes de Investigación para la elaboración V PRI de Extremadura durante 2013,

Beca Predoctoral de Formación de Personal Investigador de la Junta de Extremadura.

Centro de aplicación: Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura.

Duración de la beca: 1-1-1987 a 9-12-1987.

Beca de Viaje de la Junta de Extremadura para estancias cortas.

Centro de aplicación: Istituto di Ispezione degli Alimenti di originile animale. Universidad de Parma. Italia.

Duración de la beca: 1 mes (junio 1989).

Beca Postdoctoral del Programa Nacional de Becas de Formación de Personal Investigador en el Extranjero dentro del Subprograma de Perfeccionamiento para Doctores y Tecnólogos. Ministerio de Educación y Cultura.

Centro de aplicación: Institute of Food Research. Reading. Reino Unido.

Duración de la beca: 1-10-1992 a 31-10-1993.

Ayudas para Asistencia a Congresos de la Consejería de Educación y Juventud de la Junta de Extremadura y de la Universidad de Extremadura.

Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Extremadura.

Curso 1989-90.

Primer Accesit del Certamen de Investigación Científica sobre el Cerdo Ibérico Ciudad Jerez de los Caballeros por el trabajo titulado "Transformación de los componentes nitrogenados durante la maduración del jamón de cerdo Ibérico". Mayo de 1991

Parte A. DATOS PERSONALES		Fecha del CVA	Enero 2019
Nombre y apellidos	Rosa M ^a Esteban Álvarez		
DNI/NIE/pasaporte		Edad	
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	L-7818-2013	
	Código Orcid	0000-0001-9480-5640	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad Autónoma de Madrid		
Dpto./Centro	Química Agrícola y Bromatología		
Dirección	c) Tomas y Valiente 7		
Teléfono	914973937	correo electrónico	rosa.esteban@uam.es
Categoría profesional	Catedrática Universidad	Fecha inicio	10 enero 2011
Espec. cód. UNESCO	3309; 3206		
Palabras clave	Alimentos de origen vegetal; fibra alimentaria; Fructooligosacáridos; capacidad antioxidante, compuestos fenólicos		

A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Licenciatura en Ciencias Químicas	Universidad Autónoma de Madrid	1977
Doctor en Ciencias (Sección Químicas)	Universidad Autónoma de Madrid	1982

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica (véanse instrucciones)

Nº Sexenios y fecha último	6 (2015)
Nº tesis 2009-2018	5
Nº Citas Totales	1814 (scopus)
Promedio Citas por elemento	21,21
Promedio de citas/año 2014-2018	139
Publicaciones en Q1(últimos 10 años)	17
Índice h (wos)	22
Índice h (scopus)	24

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM (máximo 3500 caracteres, incluyendo espacios en blanco)

Desde su incorporación al Departamento de Química Agrícola de la UAM viene desarrollando su labor investigadora y docente, tanto a nivel de Grado como Posgrado, en el ámbito de las Ciencias de la Alimentación, especialmente en las titulaciones de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, y de Nutrición Humana y Dietética. Es Catedrática de Universidad, en el Área de Nutrición y Bromatología, desde 10 enero de 2011 y tiene evaluación positiva de 6 quinquenios de actividad docente, obteniendo además una buena valoración en el programa Docencia.

En cuanto a la labor de gestión, desde enero de 2010 hasta junio de 2016 ha desempeñado el cargo de Delegada del Decano de la Facultad de Ciencias de la UAM y Coordinadora del Grado de Nutrición Humana y Dietética. Desde 2004 hasta la actualidad es Coordinadora del Área de Nutrición y Bromatología.

Las líneas de investigación en las que desarrolla su trabajo se pueden englobar en el estudio de la Composición y la Calidad de los alimentos, fundamentalmente de origen vegetal, destacando especialmente los temas de Fibra Alimentaria, Fructooligosacáridos y Fructanos, así como las investigaciones sobre Leguminosas-Compuestos antinutricionales, y sobre Maduración y Post-recolección de Frutas y Hortalizas.

La participación en más de treinta Proyectos de Investigación subvencionados ha permitido la dirección de 30 Tesinas de Licenciatura, DEAs, Tesis de Máster y de 12 Tesis Doctorales. Asimismo, esto ha dado lugar a numerosas comunicaciones a Congresos y más de noventa publicaciones. En este sentido cabe mencionar los numerosos artículos publicados en revistas con alto índice de impacto, dentro del campo de la Ciencia de los Alimentos, entre las que se pueden citar (Ver parte C,1) algunas más recientes.

Actualmente, nuestros laboratorios de investigación están ubicados en el Instituto Mixto UAM-CSIC Ciencias de la Alimentación (CIAL) en el Campus de Cantoblanco, en cuya creación intervino formando parte de las comisiones que se crearon para ello.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)

C.1. Publicaciones

Benitez, Vanesa; Esteban, Rosa M.; Moniza, Eva; Casado, Natalia; Aguilera, Yolanda; Molla, Esperanza. (2018). Breads fortified with wholegrain cereals and seeds as source of antioxidant dietary fibre and other bioactive compounds. *Journal of Cereal Science*. 82, 113-120.

Vanesa Benítez, Esperanza Mollá, María A. Martín-Cabrejas, Yolanda Aguilera, Rosa M. Esteban. (2017). Physicochemical properties and *in vitro* antidiabetic potential of fibre concentrates from onion by-products. *Journal of Functional Foods*, 36, 34–42.

María Rodríguez-Garayar, María A. Martín-Cabrejas, Rosa M. Esteban. (2017). High Hydrostatic Pressure in Astringent and Non-Astringent Persimmons to Obtain Fiber-Enriched Ingredients with Improved Functionality. *Food Bioprocess Technol. Food and Bioprocess Technology*, 10, 854–865.

E Eymar, C Garcia-Delgado, and RM Esteban (2016). Food Poisoning: Classification. En: *Encyclopedia of Food and Health*, vol. 3, pp. 56-66. Eds. Benjamín Caballero, Paul M. Finglas, Fidel Toldrá. Oxford: Academic Press. Elsevier Ltd.

M. Dueñas, T. Sarmiento, Y. Aguilera, V. Benítez, E. Mollá, RM. Esteban, M. Martín-Cabrejas. (2016). Impact of cooking and germination on phenolic composition and dietary fibre fractions in dark beans (*Phaseolus vulgaris* L.) and lentils (*Lens culinaris* L.). *LWT-Food Sci Tech.*, 66, 72-78.

Aguilera, Y., Herrera, T., Benítez, V., Arribas, S.M., López de Pablo, A. L., Esteban, R.M., Martín-Cabrejas M. A. (2015). Estimation of scavenging capacity of melatonin and other antioxidants: contribution and evaluation in germinated seeds. *Food Chemistry*, 170, 203-211.

V. Benítez, S. Cantera, Y. Aguilera, E. Mollá, RM Esteban, MF Díaz, MA Martín-Cabrejas. (2013). Impact of germination on starch, dietary fibre and physicochemical properties in non-conventional legumes. *Food. Res. Int.*, 50, 64-69,

V. Benítez, E. Mollá, M. A. Martín-Cabrejas, Y. Aguilera, F.J. López-Andréu, Leon A Terry, R. M. Esteban. (2013). The impact of pasteurisation and sterilisation on bioactive compounds of onion by-products, *Food and Bioprocess Technology*, 6, 1979-1969,

V. Benítez, E. Mollá, M. A. Martín-Cabrejas, Y. Aguilera, F.J. López-Andréu, R. M. Esteban. (2012). Onion (*Allium cepa* L.) by-products as source of dietary fiber: physicochemical properties and effect on serum lipid levels in high-fat fed rats. *Eur Food Res Technol.*, 234, 617-625.

C.2. Proyectos

Título del proyecto: Fraccionamiento biodirigido de alpechines de *Olea europea* L. y extractos de *Penicillium oxalicum* y *Moringa oleífera* L. para la obtención de bioplaguicidas
Entidad financiadora: Subproyecto: RTA2017-00019-C03-02 (RTA2017-00019-C03-00)
Entidades participantes: Universidad Autónoma de Madrid (UAM)-INIA-UCM-UDC
Duración: 2018-2020 Cuantía de la subvención: 115.405,00
Investigador principal: Marín Pródanov

Título del proyecto: Revalorización de subproductos de la industria alimentaria como fuente de compuestos bioactivos útiles para la mitigación de la infección humana por *Helicobacter pylori*
Entidad financiadora: AGL2017-89566-R
Entidades participantes: Instituto de Investigación en Ciencias de Alimentación (CIAL)-CSIC
Duración: 2018-2020
Investigador principal: Adolfo Martínez Rodríguez, Adolfo

Título del proyecto: Bioactividad y bioaccesibilidad de los carotenoides en tejidos vegetales sometidos a altas presiones hidrostáticas. Obtención de nuevos ingredientes funcionales.
Entidad financiadora: AGL2011-30064-C02-01/ALI
Entidades participantes: CIAL (CSIC), Universidad Politécnica Valencia y Universidad Autónoma de Madrid
Duración: 2012 - 2014 Cuantía de la subvención: 50.000 €
Investigador responsable: M^a Pilar Cano Dolado Número de investigadores participantes: 9

Título del proyecto: Valoración de componentes bioactivos (compuestos fenólicos y componentes de la pared celular), como criterio de calidad de leguminosas crudas y procesadas
Entidad financiadora: AGL2008-05673-C02-02/ALI
Entidades participantes: Instituto de Fermentaciones Industriales IFI (CSIC), Universidad Complutense Madrid y Universidad Autónoma de Madrid
Duración: 2009 - 2012 Cuantía de la subvención: 80.000 €
Investigador responsable: Isabel Estrella Pedrola Número de investigadores participantes: 9

Título del proyecto: Funcionalidad de los tejidos vegetales sometidos a altas presiones: estudio de la mejora en la bioaccesibilidad de sus compuestos bioactivos
Entidad financiadora: AGL2008-04798-C02-01/ALI
Entidades participantes: Instituto del Frío (CSIC), Universidad Politécnica Valencia y Universidad Autónoma de Madrid
Duración: 2009 - 2012 Cuantía de la subvención: 100.000 €
Investigador responsable: M^a Pilar Cano Dolado Número de investigadores participantes: 10

C.3. Contratos

Título del contrato: Relación de la fertilización con quelatos de micronutrientes con la calidad de productos hortícolas y frutales
Empresa financiadora: TRADE CORPORATION INTERNATIONAL, S.A.U.
Duración: Junio 2017- Septiembre 2019
Entidades participantes: UAM Investigadores principales: Juan José Lucena-Rosa M^a Esteban
Número de investigadores: 5 Cuantía de la subvención: 50.000 €

C.4. Patentes

Solicitantes (p.o. de firma): Isabel Gracia Domingo, Rosa M. Esteban Álvarez, F.J. López-Andreu
Título: Procedimiento para la obtención de un preparado alimenticio a base de aceitunas, aplicable para la ornamentación y como condimento auxiliar en productos alimenticios diversos
Nº DE SOLICITUD: 009801264 nº publicación 2141058 País de prioridad: España
Fecha de prioridad: 16-6-98

C.5. Dirección de Tesis Doctoral

Título: Tratamiento de caqui con altas presiones hidrostáticas: evaluación de parámetros que caracterizan la pared celular

Alumno: María Rodríguez Garayar

Facultad/Universidad: Facultad de Ciencias, Universidad Autónoma de Madrid

Fecha: Enero 2016

Título: Respuesta de la pared celular y carbohidratos no estructurales de la cebolla al tratamiento por altas presiones hidrostáticas

Alumno: Gussiel Torres Camacho

Facultad/Universidad: Facultad de Ciencias, Universidad Autónoma de Madrid

Fecha: Marzo 2013

Título: Impacto del procesamiento sobre la pared celular y las propiedades hipoglucémicas y tecnofuncionales de leguminosas

Alumno: Thaise Rachel Sarmento

Facultad/Universidad: Facultad de Ciencias, Universidad Autónoma de Madrid

Fecha: Noviembre 2012

Título: Caracterización de subproductos de cebolla como fuente de fibra alimentaria y otros compuestos bioactivos

Alumno: Vanesa Benítez García

Facultad/Universidad: Facultad de Ciencias, Universidad Autónoma de Madrid

Fecha: Octubre 2011

Título: Harinas de leguminosas deshidratadas: caracterización nutricional y valoración de sus propiedades tecno-funcionales

Alumno: Yolanda Aguilera Gutiérrez

Facultad/Universidad: Facultad de Ciencias, Universidad Autónoma de Madrid

Fecha: enero 2010

C. 6. Dirección Trabajo fin de Máster: 2

C.7.Trabajo fin de grado/ carrera: 13

C.8. Otros

- Delegada del Decano de la Facultad de Ciencias y Coordinadora del Grado en Nutrición Humana y Dietética. Nombramiento cargo unipersonal Rector de UAM. 2010- 2016. Representante de la Facultad de Ciencias de la UAM en la Conferencia de Decanos y Directores de Centro que imparten el Grado de Nutrición Humana y Dietética. 2010-2016.
- Presidente de la Comisión de Seguimiento de la titulación del Grado en Nutrición Humana y Dietética. 2010 – 2016.
- Miembro de la Comisión de Seguimiento de la titulación del Grado en Ciencias de la Alimentación. Desde 2010 – actualidad
- Coordinadora de los Trabajos Fin de Grado del Grado en Nutrición Humana y Dietética. Cursos 2014-15 hasta la actualidad.
- Presidente de la Comisión de Evaluación de Trabajos Fin de Grado del Grado en Ciencias de la Alimentación. Curso 2014-2015.
- Presidente de la Comisión de Evaluación de Trabajos Fin de Máster del Máster de Química Agrícola y Nuevos Alimentos. Curso 2014-2015.
- Reviewer de revistas científicas: Food Chemistry, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Research International, entre otras.

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR EL CVA

AVISO IMPORTANTE

En virtud del artículo 11 de la convocatoria **NO SE ACEPTARÁ NI SERÁ SUBSANABLE EL CURRÍCULUM ABREVIADO** que no se presente en este formato.

Este documento está preparado para que pueda rellenarse en el formato establecido como obligatorio en las convocatorias (artículo 11.7.a): letra Times New Roman o Arial de un tamaño mínimo de 11 puntos; márgenes laterales de 2,5 cm; márgenes superior e inferior de 1,5 cm; y espaciado mínimo sencillo.

La extensión máxima del documento (apartados A, B y C) no puede sobrepasar las 4 páginas.

Parte A. DATOS PERSONALES

Researcher ID (RID) es una comunidad basada en la web que hace visibles las publicaciones de autores que participan en ella. Los usuarios reciben un número de identificación personal estable (RID) que sirve para las búsquedas en la Web of Science. Los usuarios disponen de un perfil donde integrar sus temas de investigación, sus publicaciones y sus citas.

Acceso: Web of Science > Mis herramientas > Researcher ID

Código ORCID es un identificador compuesto por 16 dígitos que permite a los investigadores disponer de un código de autor inequívoco que les permite distinguir claramente su producción científico-técnica. De esta manera se evitan confusiones relacionadas con la autoría de actividades de investigación llevadas a cabo por investigadores diferentes con nombres personales coincidentes o semejantes.

Acceso: www.orcid.org

Si no tiene Researcher ID o código ORCID, no rellene estos apartados.

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica

Se incluirá 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. Adicionalmente, se podrán incluir otros indicadores que el investigador considere pertinentes.

Para calcular estos valores, se utilizarán por defecto los datos recogidos en la Web of Science de Thomson Reuters. Cuando esto no sea posible, se podrán utilizar otros indicadores, especificando la base de datos de referencia.

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM (*máximo 3500 caracteres, incluyendo espacios en blanco*)

Describa brevemente su trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de su línea de investigación. Indique también otros aspectos o peculiaridades que considere de importancia para comprender su trayectoria.

Si lo considera conveniente, en este apartado se puede incluir *el mismo resumen* del CV que se incluya en la solicitud, teniendo en cuenta que este resumen solo se utilizará para el proceso de evaluación de este proyecto, mientras que el que se incluye en la solicitud podrá ser difundido.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES *(ordenados por tipología)*

Teniendo en cuenta las limitaciones de espacio, detalle los méritos más relevantes ordenados por la tipología que mejor se adapte a su perfil científico. Los méritos aportados deben describirse de una forma concreta y detallada, evitando ambigüedades.

Los méritos aportados se pondrán en orden cronológico inverso dentro de cada apartado. Salvo en casos de especial importancia para valorar su CV, se incluirán únicamente los méritos de los últimos 10 años.

C.1. Publicaciones

Incluya una reseña completa de las 5-10 publicaciones más relevantes.

Si es un artículo, incluya autores por orden de firma, año de publicación, título del artículo, nombre de la revista, volumen: pág. inicial-pág. final.

Si se trata de un libro o de capítulo de un libro, incluya, además, la editorial y el ISBN.

Si hay muchos autores, indique el número total de firmantes y la posición del investigador que presenta esta solicitud (p. ej., 95/18).

C.2. Participación en proyectos de I+D+i

Indique los proyectos más destacados en los que ha participado (máximo 5-7), incluyendo: referencia, título, entidad financiadora y convocatoria, nombre del investigador principal y entidad de afiliación, fecha de inicio y de finalización, cuantía de la subvención, tipo de participación (investigador principal, investigador, coordinador de proyecto europeo, etc.) y si el proyecto está en evaluación o pendiente de resolución.

C.3. Participación en contratos de I+D+i

Indique los contratos más relevantes en los que ha participado (máximo 5-7), incluyendo título, empresa o entidad, nombre del investigador principal y entidad de afiliación, fecha de inicio y de finalización, cuantía.

C.4. Patentes

Relacione las patentes más destacadas, indicando los autores por orden de firma, referencia, título, países de prioridad, fecha, entidad titular y empresas que las estén explotando.

C.5, C.6, C.7... Otros

Mediante una numeración secuencial (C.5, C.6, C.7...), incluya los apartados que considere necesarios para recoger sus principales méritos científicos-técnicos: dirección de trabajos, participación en tareas de evaluación, miembro de comités internacionales, gestión de la actividad científica, comités editoriales, premios, etc.

Recuerde que todos los méritos presentados deberán presentarse de forma concreta, incluyendo las fechas o período de fechas de cada actuación.

El currículum abreviado pretende facilitar, ordenar y agilizar el proceso de evaluación. Mediante el número de identificación individual del investigador es posible acceder a los trabajos científicos publicados y a información sobre el impacto de cada uno de ellos. Si considera que este currículum abreviado no recoge una parte importante de su trayectoria, puede incluir voluntariamente el currículum en extenso en la documentación aportada, que será facilitado también a los evaluadores de su solicitud.



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN.

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN
Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL

DE UNIVERSIDADES

3.1 Currículum vitae
Impreso normalizado

Número de hojas que contiene: 63

Nombre: M^a del Camino García Fernández

Fecha: 05/12/2018

Firma:

El arriba firmante declara que son ciertos los datos que figuran en este currículum, asumiendo en caso contrario las responsabilidades que pudieran derivarse de las inexactitudes que consten en el mismo.

No olvide que es necesario firmar al margen cada una de las hojas

Este currículum no excluye que en el proceso de evaluación se le requiera para ampliar la información aquí contenida.

Apellidos: GARCÍA FERNÁNDEZ Nombre: MARÍA DEL CAMINO

Situación profesional actual

Organismo: UNIVERSIDAD DE LEÓN

Facultad / Escuela: FACULTAD DE VETERINARIA

Depto./Secc./Unidad .: HIGIENE Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Dirección postal: Avenida Peregrinos nº50, casa 26, 24008 León

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión): 987293071 (5632)

Fax: 987293073

Correo electrónico: mcgarf@unileon.es

Especialización (Códigos UNESCO):

Categoría profesional: Catedrático de Universidad Fecha de inicio: 28/07/2003

Situación administrativa:

X Plantilla Contratado Interino Becario

Otras situaciones especificar:

Dedicación: A tiempo completo X A tiempo parcial

Líneas de investigación

Breve descripción, por medio de palabras claves, de la especialización y líneas de investigación actuales.

- Calidad higiénico-sanitaria de los alimentos crudos y procesados. Seguridad Alimentaria.
- Influencia de los tratamientos tecnológicos sobre el valor nutritivo de los alimentos. Sous vide
- Pasteurización por altas presiones

- Tipificación y caracterización de alimentos autóctonos.
- Evaluación del Estado Nutricional de Colectivos de ancianos y escolares
- Los biosensores ópticos basados en la Resonancia de Plasmón Superficial (SPR).

Formación Académica

Titulación Superior	Centro	Fecha
Licenciado en Veterinaria	Facultad de Veterinaria. Universidad de León	10 de julio de 1979

Doctorado	Centro	Fecha
Doctor en Veterinaria	Facultad de Veterinaria. Universidad de León	5 de Julio de 1986

Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
Especialista del AISNA	Instituto Carlos III. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid	Abril 1986-Julio 1988

Idiomas (R = regular, B = bien, C = correctamente)

Idioma	Habla	Lee	Escribe
INGLÉS	R	B	B
FRANCÉS	B	B	B

Periodos de investigación reconocidos: 4 sexenios (último 2007-2012), solicitado el 5º en la última convocatoria

Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatorias públicas.

CONVOCATORIAS EUROPEAS

1. Título: "Food safety and quality based on the application of combined processes and hazard analysis critical control points (HACCP)". Proyecto financiado dentro del programa europeo FLAIR. Acción Concertada nº 7. Investigadores: 15 grupos de 7 países. Entre ellos, varios del Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León.
2. Título: "Food Quality management for EECs East European countries". (2002). Proyecto financiado por una acción integrada PHARE de la Comisión Europea (DG Enlargement) (CODE PHARE/2002/028-028). Investigadores Principales: Dña. María del Camino García Fernández y Elena Gonzalez Fandos.
3. Título: "Food Quality management for EECs East European countries". (QUAMANCEEC, projet number PP-175064). Proyecto Leonardo Da Vinci (Community Vocational Action Programme) de la Comisión Europea (Second phase.2000-2006). Investigadores Principales: Dña. María del Camino García Fernández y Elena Gonzalez Fandos.

CONVOCATORIAS NACIONALES.

4. Título: "Bases higiénicas y sanitarias para el establecimiento de una tecnología que mejore la fabricación del queso Manchego y de otros quesos fabricados con leche de oveja. Estafilococos y enterotoxinas estafilocócicas". Proyecto nº 4466/79 subvencionado por la Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica. Investigadores Principales: D. Benito Moreno García (sólo en la solicitud) y Dña. María Luisa García López. Otros investigadores: Ignacio Menes Alvarez, Luis Mariano Gutiérrez Fernández, José María Castro, Pilar Fernández, Juan José Francisco Polledo, María del Camino García Fernández, Andrés Otero Carballeira. Período: Enero 1981 Diciembre 1983. Asignación: 3.400.000 ptas.
5. Título: "La contaminación superficial de la carne de ovino en los mataderos por microorganismos productores de intoxicaciones alimentarias y de alteraciones: tecnología de su prevención y métodos de descontaminación". Proyecto CICYT ALI88 0405, subvencionado por la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología dentro del Plan Nacional de Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico (Programa Nacional de Tecnología de los Alimentos) 1988. Investigadores Principales: D. Benito Moreno García y Dña. María del Camino García Fernández. Asignación: 6.800.000 ptas. Período: Enero de 1989 a Diciembre de 1991.
6. Título: "Nuevos procesos para la mejora de la calidad microbiológica de la carne de aves y de los productos derivados". Proyecto CICYT ALI 91 294, subvencionado por la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología dentro del Plan Nacional de Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico (Programa Nacional de Tecnología de los Alimentos). 1991. Investigadores Principales: D. Benito Moreno García y Dña. María del Camino García Fernández. 1991 1993. Asignación: 6.400.000 pts.
7. Título: "Desarrollo de modelos matemáticos para predecir y garantizar la calidad y seguridad de productos obtenidos de especies piscícolas cultivados". Proyecto CICYT (ALI 94-0079). Miembro del grupo investigador. Período: 1994-96. Investigadora principal: M^a Luisa García López.
8. Título: "Estudio de un tratamiento de pasterización por altas presiones en productos cárnicos: modificaciones químicas y repercusiones sobre el contenido y disponibilidad de nutrientes. Proyecto PROFIT (FIT-060000-2001-65) Investigadora Principal: M^a del Camino García Fdez. Período: 2001-2002 Asignación: 19.000.000 pts

9. Título: "Pescado procesado mediante la tecnología "sous vide": estudio de la seguridad alimentaria y calidad nutricional". Proyecto del Plan Nacional de I+D+I (2000-2003)- AGL 2002-04411-C02-02 ALI-. Investigadores principales: M.C. García Fernández y M.T. García Arias. Importe: 70.000 Euros.

10. Título:" Biodisponibilidad de componentes funcionales para el diseño y desarrollo de nuevos productos cárnicos, mediante la utilización de tecnología de altas presiones: estudio clínico en humanos". Proyecto PROFIT (FIT-060000-2003-144) Investigadora Principal: M^a del Camino García Fdez. y M^a Trinidad García Arias. Periodo: 2003-2004 Asignación: 69.690 euros.

11. Título:"La seguridad alimentaria en el marco de la restauración colectiva", Proyecto financiado como beca de investigación por la Fundación Mapfre–Universidad de León en el año 2006. Investigadora Principal :M^a del Camino García Fdez

12. Título: "Incidencia de la dieta y del nivel de actividad física y deportiva en el sobrepeso escolar. Propuesta de mejora de hábitos alimentarios saludables. "Investigador Principal: Gerardo Villa Vicente .Miembro del equipo investigador .PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN UNIVERSIDAD DE LEON-FUNDACION MAPFRE. CONVOCATORIA 2007.

13. Título:" Investigación industrial de dietas y alimentos con características específicas para personas mayores". –Acrónimo SENIFOOD. Proyecto "CENIT-SENIFOOD", subcontrata la empresa CAMPOFRÍO FOOD GROUP, S.A. 18/12/2009 - 17/03/2013. Investigadora Principal :M^a del Camino García Fdez.

14. Título: "Hábitos alimentarios en la comunidad universitaria" .Investigador Principal: M^a del Camino García Fdez..PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN UNIVERSIDAD DE LEON-FUNDACION MAPFRE. CONVOCATORIA 2013

CONVOCATORIAS AUTONÓMICAS.

15. Título: "La ganadería ovina en Castilla y León: aprovechamiento de los recursos naturales, producción, mejora, industrialización y comercialización de sus producciones". Proyecto multidisciplinar (programa de investigación) subvencionado por la Junta de Castilla y León (y evaluado por la Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica). Investigadores Principales de la parte del Proyecto referida a leche de oveja y queso fabricado con leche de oveja (aspectos higiénicos y sanitarios): D. Benito Moreno García y Dña. María Luisa García López. Otros investigadores (de dicha parte): LM Gutiérrez Fernández, A Otero Carballeira, MC García Fernández, MR García Armesto. Período: Enero de 1985 a Diciembre de 1986. Asignación (a la parte arriba citada): 1.976.000 ptas.

16. Título: "La ganadería ovina en Castilla y León: normas o requisitos higiénicos y sanitarios en la obtención, conservación e industrialización de sus producciones (leche, queso y carne) para su exportación a los países de la Comunidad Económica Europea".Proyecto s/n subvencionado por la Consejería de Educación y Cultura de la Junta de Castilla y León. Investigadores principales: D. Benito Moreno García y Dña. María Luisa García López. Otros investigadores: Andrés Otero, María del Camino García Fernández, María Rosario García, Miguel Prieto. Período: Enero de 1986 a Diciembre de 1988. Asignación: 5.000.000 ptas.

17. Título: "Comercialización y calidad industrial en el sector quesero de Castilla y León".Proyecto financiado por la Junta de Castilla y León. (y evaluado por la Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica). Investigadores principales: José Luis Placer Galán y M.C. García Fernández. Asignación: 1.500.000 ptas. Período: 1994.

18. Título: "Almacenamiento en refrigeración del pescado graso y semigraso sometido a diferentes tratamientos tecnológicos: influencia sobre el valor nutritivo y la calidad microbiológica". Proyecto financiado por la Junta de Castilla y León. (evaluado por la Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica). Investigadoras principales: M.C. García Fernández y M.T. García Arias. Período: 1995-1997. 3.100.000 pts.
19. Título: Caracterización y tipificación del puerro de Sahagún, materia prima y producto elaborado. Contrato entre la Junta de Castilla y León y la Asociación para la Promoción y Fomento del Puerro de Sahagún Investigadores principales: M.C. García Fernández, M.T. García Arias. Asignación: 4.982.800 ptas. Período: 1999-2001.
20. Título: Caracterización y Tipificación de la cecina de chivo de Vegacervera (León). Contrato entre la Junta de Castilla y León y la Promotora Prodenominación Cecina de Chivo de Vegacervera. Investigadores principales: M.C. García Fernández, M.T. García Arias. Asignación: 5.300.000 ptas. Período: 2000-2002.
21. Título "Presencia de agentes zoonóticos en alimentos". Investigadora Principal : M^a del Camino García Fdez. Financia Conserjería de Sanidad. Junta de Castilla y León. 2005-2006. 25.000 euros .
22. Título: "Convenio para realizar investigaciones de riesgos microbiológicos relacionados con productos cárnicos de especial relevancia en Castilla y León". Investigadora Principal : M^a del Camino García Fdez. Financia Conserjería de Sanidad. Junta de Castilla y León. 2007-08 y 09.
23. Título: "Relación Alimentación-Malnutrición hospitalaria" Proyecto de investigación financiado por "SACYL GRS 327/B/2008". Enero-Diciembre 2008. Investigador principal Dr. I. Cano Rodríguez.
24. Título: "Calidad sensorial de la dieta hospitalaria y su relación con el estado nutricional del paciente hospitalizado". Proyecto de investigación financiado por "SACYL GRS 528/B/2010". Enero 2010-Diciembre 2010. Investigador principal Dr. Isidoro Cano Rodríguez.

CONVOCATORIAS PROVINCIALES.

25. Título: "Bases higiénicas y sanitarias para el establecimiento de una tecnología que mejore la fabricación del queso tipo Manchego y de otros quesos fabricados con leche de oveja, con especial referencia a estafilococos y enterotoxinas estafilocócicas". Proyecto s/n subvencionado por la por la Comisión Mixta Universidad Diputación Provincial de León. Investigadores principales: D. Benito Moreno García y Dña. María Luisa García López. Otros investigadores: Luis Mariano Gutiérrez Fernández, Andrés Otero Carballeira, María del Camino García Fernández, María Rosario García Armesto. Período: Enero de 1985 a Diciembre de 1985. Asignación: 835.000 ptas.
26. Título: "La ganadería ovina en la provincia de León: normas o requisitos higiénicos y sanitarios en la obtención y conservación de la leche y en la fabricación del queso para su exportación a los países de la Comunidad Económica Europea". Proyecto s/n subvencionado por la Comisión Mixta Universidad Diputación Provincial de León. Investigadores principales: D. Benito Moreno García y Dña. María Luisa García López. Otros investigadores: Andrés Otero Carballeira, María del Camino García Fernández, María Rosario García Armesto. Período: Octubre de 1985 a Diciembre de 1986. Asignación: 1.200.000 ptas.
27. Título: "Los mataderos de óvidos en la provincia de León: higienización de las canales por duchado con soluciones de ácidos orgánicos y por adición de bacterias acidolácticas". Proyecto s/n subvencionado por la Excelentísima Diputación Provincial de León. Investigadores

Principales: D. Benito Moreno García y Dña. María Luisa García López. Otros investigadores: María del Camino García Fernández, Andrés Otero, Miguel Prieto, María Luisa Sierra, Asignación: 800.000 ptas. Período: Junio de 1989 a Diciembre de 1990.

28. Título: “Tipificación del queso de vena azul de Valdeón (Caín, Cordiñanes, etc.) y establecimiento de las condiciones que permitan su elaboración industrial”. Proyecto s/n subvencionado por la Excelentísima Diputación Provincial de León a través del Convenio Diputación Universidad. Investigadores Principales: Dña. María Luisa García López y D. Andrés Otero Carballeira. Otros investigadores: Teresa María López Díaz, José Javier Sanz Gómez, María del Camino García Fernández, María del Rosario García Armesto, Carlos Alonso Calleja, Juan Pablo Encinas San Martín (asesor), Benito Moreno García (asesor). Asignación: 800.000 ptas. Período: Abril de 1990 a Diciembre de 1991.

29. Título: “Comercialización y calidad industrial en el sector quesero leonés”. Proyecto financiado por la Excelentísima Diputación Provincial de León a través del Convenio Diputación Universidad. Investigadores principales: José Luis Placer Galán y María del Camino García Fernández. Otros investigadores: Laurentino Bello Acebrón, Miguel Cervantes Blanco, Luis Echegaray y Tomás Gómez Arias. Asignación: 500.000 ptas. Período: 1992-1993.

30. Título: “Estudios del estado nutricional de un colectivo de ancianos”. Proyecto financiado por la Excm. Diputación Provincial de León. Investigadora principal: M^a del Camino García Fernández. Período: 1995-1997.

31. Título: “Nuevas tecnologías aplicables al sector agroganadero: Alimentos de León”. Proyecto financiado por la Excm. Diputación Provincial de León. Investigadora principales: M^a del Camino García Fernández y M^a Trinidad García Arias. Asignación: 1.500.000 ptas. Período: 1997-1998.

32. Título: “Tipificación y caracterización del queso de leche de oveja Assaf Española con vistas a la obtención de una Denominación reconocida”. Proyecto financiado por la Excm. Diputación Provincial de León. Investigadores principales: M.C. García Fernández y M.T. García Arias. Importe: 15.000.000 pts Período: 2001-2003.

33. Título: “Estudio de las Delicias de los Alimentos de León”. Proyecto financiado por la Excm. Diputación Provincial de León. Investigadora principales: M^a del Camino García Fernández y M^a Trinidad García Arias. Asignación: 18.000 euros. Período: 2005.

34. Título: “Estudio del chorizo y la morcilla de León”. Proyecto financiado por la Excm. Diputación Provincial de León. Investigadora principales: M^a del Camino García Fernández y M^a Trinidad García Arias. Asignación: 18.000 euros. Período: 2006.

35. Título: “Estudio de las Delicias de los Alimentos de León”. Proyecto financiado por la Excm. Diputación Provincial de León Investigadora principal: M^a del Camino García Fernández. Asignación: 18.000 euros. Período: 2005-2006.

36. TÍTULO: “Promoción de la dieta óptima en el siglo XXI” .Financia: AYUNTAMIENTO DE LEÓN. Investigadores principales: M^a del Camino García Fernández y M^a Trinidad García Arias. Asignación: 12.000 euros. Período: 2006.

37. Título: “Estudio riesgos microbiológicos de alimentos envasados en atmosferas y/o vacío de interés económico en la provincia de León mediante el uso de técnicas clásicas y de biología molecular” .Proyecto financiado por la Excm. Diputación Provincial de León. Investigadores principales: M^a del Camino García Fernández. Asignación: 15.000 euros. Período: 2008-2009.

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

PUBLICACIONES (LIBROS):

Título; Fecha Publicación; Editorial y páginas.

1. GARCÍA FERNÁNDEZ, M^a C. (1987). "Estudios sobre la composición y la calidad microbiológica, con especial atención a las micrococáceas, de los quesos de oveja «tipo Manchego y de Burgos» fabricados en Castilla y León". Tesis Doctoral. Facultad de Veterinaria de León. Servicio de Publicaciones de la Universidad de León, León.
2. GARCÍA FERNÁNDEZ, M^a C. (1997). "Actualización en Microbiología Sanitaria de los Alimentos". Edita el Colegio Oficial de Farmacéuticos de León. 231 p. Depósito Legal LE-378-1997.
3. GARCÍA FERNÁNDEZ, M^a C y GARCIA ARIAS, M^a T. (2002). "Elaboración de conservas vegetales". Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León. pp 296. ISBN 84-7719-991-4. Servicio Imprenta Universidad de León
4. GARCÍA FERNÁNDEZ, M^a C y GARCIA ARIAS, M^a T. (2002). "Estudio sobre: Los hábitos alimentarios y de estilos de vida de los escolares de la provincia de León". Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León. pp 127. ISBN 84-7719-986-8. Edita Celarayn. León
5. GARCÍA FERNÁNDEZ, M^a C y GARCIA ARIAS, M^a T.(2003). "Nutrición y Dietética". Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León. pp.590. ISBN 84-9773-023-2. Servicio Imprenta Universidad de León.
6. GARCÍA FERNÁNDEZ, M^a C y GARCIA ARIAS, M^a T.(2005). " Los manipuladores de alimentos "Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León. pp.590. ISBN 84-9773-023-2. Servicio Imprenta Universidad de León.
7. SANZ GÓMEZ, J., RENDUELES, E. Y GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (2009). "Aspectos microbiológicos en la elaboración de la Cecina de León". Coordinador. Emilio Sánchez Barrio .D,L. Va-759/09. Edita Junta de Castilla y León.
8. GARCIA FERNANDEZ, M^a C , SAZ GOMEZ, JJ Y GONZALEZ FANDOS, E. (2011). "Guía León-INNOVA de Seguridad Alimentaria para hostelería". Edita Instituto leonés de Desarrollo Económico, Formación y Empleo. Avda de la Magdalena 9, 24009. León, según la Orden ITC/1742/2010 de 24 de junio del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. 90 pp.

PUBLICACIONES (ARTÍCULOS) (#):

Título; Revista; Fecha publicación; Páginas.

A.-TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN:

1. OTERO, A., GARCÍA, M. L., GARCÍA, M. C. & MORENO, B. 1987. "Comparison of four methods for assay of staphylococcal thermonuclease". Archiv für Lebensmittelhygiene, 38:132-135.
2. GARCÍA, M. C., OTERO, A., GARCÍA, M. L. & MORENO, B. 1987. "Relationships between physicochemical parameters and microbial groups in Manchego and Burgos cheeses studied by principal components analysis". Microbiología SEM, 3:91-100.

3. OTERO, A., GARCÍA, M. C., GARCÍA, M. L. & MORENO, B. 1987. "Production of staphylococcal enterotoxins C1 and C2 and thermonuclease in ewe's milk". *Food Microbiol.*, 4:339 345.
4. GARCÍA, M. C., OTERO, A., GARCÍA, M. L. & MORENO, B. 1988. "Microbiological quality and composition of two types of Spanish sheep's milk cheeses (Manchego and Burgos varieties)". *J. Dairy Res.*, 54:551 557.
5. OTERO, A., GARCÍA, M. C., GARCÍA, M. L. & MORENO, B. 1988. "Effect of growth of a comercial starter culture on growth of *Staphylococcus aureus* and thermonuclease and enterotoxins (C1 and C2) production in broth cultures". *Int. J. Food Microbiol.*, 6:107 114.
6. GARCÍA, M. C., GARCÍA, M. L., OTERO, A. & MORENO, B. 1988. "Correlation between DNA base composition and routine tests for the identification of Micrococcaceae isolated from sheep's milk cheeses". *Syst. Appl. Microbiol.*, 10:180 184.
7. GARCÍA, M. C., OTERO, A., GARCÍA, M. L., GARCÍA, M. R. & MORENO, B. 1988. "Species identification of staphylococci and micrococci isolated from ewe's milk cheeses". *J. Dairy Res.*, 55:269 276.
8. OTERO, A., GARCÍA, M. C., GARCÍA, M. L., PRIETO, M. & MORENO B. 1988. "Behaviour of *Staphylococcus aureus* strains, producers of enterotoxins C1 and C2, during the manufacture and storage of Burgos cheese". *J. Appl. Bacteriol.*, 64:117 122.
9. GARCÍA, M.C., A. OTERO, M.L. GARCÍA, M. SIERRA & B. MORENO 1990. "Numerical taxonomy of Micrococcaceae isolated from Spanish sheep's milk cheeses". *J. Appl. Bacteriol.*, 68:33 41.
10. OTERO, A., M.L. GARCÍA, M.C., GARCÍA, B. MORENO & M.S. BERGDOLL 1990. "Production of staphylococcal enterotoxins C1and C2 and thermonuclease throughout the growth cycle". *Appl. Environ. Microbiol.*, 56:555 559.
11. GARCÍA LÓPEZ, M. L., GARCÍA FERNÁNDEZ, M. C., GARCÍA ARMESTO, M. R., PRIETO, M., OTERO, A. & FERNÁNDEZ ALVAREZ, M. F. 1990. "Biovars of coagulase positive staphylococci isolated from bovine mastitic milk". *Microbiología SEM*, 6:31 36.
12. GUTIÉRREZ, L.M., M.L. GARCÍA, A. OTERO, M.C. GARCÍA & B. MORENO 1990. "Incidence of staphylococcal ovine mastitis and antibiotic susceptibility of the strains". *Milchwissenschaft.*, 45: 778 781.
13. GARCÍA, M.L.; GARCÍA, M.C.; GARCÍA M.R.; PRIETO, M.; OTERO, A. y FERNÁNDEZ, F. 1990. "Biovars of coagulase positive staphylococci isolated from bovine mastitic milk". *Microbiologia SEM*, 6:31 36.
14. OTERO, A.; GARCÍA, M.C.; GARCÍA, M.L.; SANTOS, J.A. y B. MORENO. 1993. "Behaviour of *Staphylococcus aureus* Strains FRI 137 and FRI 361 during the manufacture and ripening of Manchego Cheese". *International Dairy Journal*, 3: 85 96.
15. GARCÍA, M.R.; PRIETO, M.; ALONSO, C.; GARCÍA, M.L.; GARCÍA, M.C. y OTERO, A. 1993. "Numerical taxonomy study of psychrophilic bacteria isolated from raw ewes milk". *Journal of Dairy Research*, 60: 371 383.
16. GARCÍA LÓPEZ, M.C.; OTERO, A.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y SANTOS, J.A. 1993. "Incidencia, comportamiento y control de *Aeromonas hydrophyla* en productos cárnicos y lácteos". *Microbiología S.E.M.*, 9: 49-56.

17. SANTOS, J.A.; LÓPEZ DÍAZ, T.M.; GARCÍA LÓPEZ, M.L.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. & OTERO, A. 1994. "Minimum water activity for the growth of *Aeromonas hydrophila* as affected by strain, temperature and humectant". *Letts. Appl. Microbiol.*, 19: 76-78.
18. SANTOS, J.A.; GONZÁLEZ, C.; GARCÍA LÓPEZ, M.L.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. & OTERO, A. 1994. "Antibacterial activity of the lactoperoxidase system against *Aeromonas hydrophila* in broth, skim milk and ewes' milk". *Letts. Appl. Microbiol.*, 19: 161-164.
19. CASTRILLÓN, A.M.; ALVAREZ PONTES, M.E.; GARCÍA ARIAS, M.T. and GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. 1992-94. "Cambios en el contenido en macronutrientes y en la composición en aminoácidos de sardina fresca y sardina descongelada por refrigeración o en horno microondas". *Anales de la Facultad de Veterinaria de León*, 38: 71-77.
20. SIERRA, M.L., GARCÍA LÓPEZ, M.L.; GONZÁLEZ, E.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. and OTERO, A. 1995. "Species of psychrophilic bacteria on freshly dressed lamb carcasses". *Archiv. Lebensmittelhygiene*, 46: 20-23.
21. SIERRA, M.L.; GONZÁLEZ FANDOS, M.E.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C.; GARCÍA LÓPEZ, M.L. and PRIETO, M. 1995. "Numerical taxonomy of an "atypical" population of Gram-positive cocci isolated from freshly dressed lamb carcasses". *International Journal of Food Microbiology*, 24: 363-373.
22. SANTOS, J.A.; LÓPEZ DÍAZ, T.M.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C.; GARCÍA LÓPEZ, M.L. and OTERO, A. 1995. "Antibacterial effect of the lactoperoxidase system against *Aeromonas hydrophila* and psychrotrophs during the manufacturing of the Spanish sheep fresh cheese Villalón". *Milchwissenschaft*, 50 (12): 690-692.
23. SIERRA, M.L.; GONZÁLEZ FANDOS, E.; GARCÍA LÓPEZ, M.L.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. and PRIETO, M. 1995. "Prevalence of *Salmonella*, *Yersinia*, *Aeromonas*, *Campylobacter* and cold-growing *Escherichia coli* on freshly dressed lamb carcasses". *Journal of Food Protection*, 58, 11: 1183-1185.
24. SANTOS, J.A.; LÓPEZ DÍAZ, T.M.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C.; GARCÍA LÓPEZ, M.L. and OTERO, A. 1996. "Effect of a lactic starter culture on the growth and protease activity of *Aeromonas hydrophila*". *Journal of Applied Bacteriology*, 80: 13-18.
25. LÓPEZ DÍAZ, T.M.; ROMÁN BLANCO, C.; GARCÍA ARIAS, M.T.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. and GARCÍA LÓPEZ, M.L. 1996. "Mycotoxins in two Spanish cheese varieties". *International Journal of Food Microbiology*, 30: 391-395.
26. SIERRA, M.L.; GONZÁLEZ FANDOS, M.E.; GARCÍA LÓPEZ, M.L.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. and MORENO, B. 1996. "Evaluation of selective enrichment and plating media for detection of *Salmonella* and *Yersinia enterocolitica* on fresh dressed lamb carcasses". *Archiv für Lebensmittelhygiene*, 47: 62-64.
27. SANTOS, J.A.; LÓPEZ DÍAZ, T.M.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C.; GARCÍA LÓPEZ, M.L. and OTERO, A. 1996. "Villalón, a fresh ewe's milk Spanish cheese, as a source of potentially pathogenic *Aeromonas* strains". *Journal of Food Protection*, 59 (12): 1288-1291.
28. SANTOS, J.A.; LÓPEZ DÍAZ, T.M.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C.; GARCÍA LÓPEZ, M.L. and OTERO, A. 1996. "Characterization and extracellular activity of psychrotrophic bacteria isolated from Villalón cheese (fresh variety of Spanish sheep's milk cheese)". *International Journal of Food Microbiology*, 33: 301-306.

29. SIERRA, M.L.; GONZÁLEZ FANDOS, M.E; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C.; GARCÍA LÓPEZ, M.L. y MORENO, B. 1996. "Aplicación del sistema de análisis de riesgos e identificación y control de puntos críticos (ARICPC) en la línea de procesado de ovino". *Alimentaria*, 270, marzo, pp. 39-42.
30. ESQUIVEL, M.R.; PRIETO, M., GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. and GARCÍA LÓPEZ, M.L. (1998). "Microbial changes during hanging of wild and farmed red partridges (*Alectoris rufa*). *Archiv für Lebensmittelhygiene* .4/5. 112-114.
31. SIERRA, M.; SHERIDAN, J.J.; GARCÍA, M.C.; CAPITA, R. y MORENO, B. (1999). "Incidencia de *Escherichia coli* 0157: H7 en muestras rectales y en canales de vacuno en el matadero". *Alimentaria*. Enero-Febrero.85-88.
32. GONZALEZ FANDOS M.E., SIERRA M., GARCÍA LOPEZ M.L. , GARCÍA FERNANDEZ M.C. and OTERO A. (1999)." The influence of manufacturing and drying conditions on the survival and toxinogenesis of *Staphylococcus aureus* in two Spanish dry sausages (chorizo and salchichón).*Meat Science*. 52. 411-419
33. CAPITA, R.; ALONSO CALLEJA, C.; SIERRA, M.; GARCÍA ARIAS, M.T.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y MORENO, B. (2000). "Sensibilidad de *Listeria monocytogenes* frente al fosfato trisódico "in vitro"".MAPFRE MEDICINA.Vol 11 nº4 . pp 264-273.
34. CAPITA, R.; ALONSO CALLEJA, C.; SIERRA, M., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. and MORENO, B. (2000). "Effect of trisodium phosphate solutions washing on the sensory evaluation of poultry meat". *Meat Science*. 55. 471-474.
35. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; GARCÍA-ARIAS, M.T.; MORENO, B. y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2000)." Effect of trisodium phosphate on mesophilic and psychrotrophic bacterial flora attached to chicken carcass skin during refrigerated storage". *Food Science and Technology International*. 6 (4). 345-350
36. GARCÍA-LINARES, C.; GARCÍA-ARIAS, M.T.; TOMÉ, M.; CAPITA, R. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2000). Changes in the quantitative and qualitative composition of fat from trout due to "sous vide" processing. Comparison with traditional cooking. *Proceedings of the Nutrition Society*.59. 130A.
37. CAPITA R., ALONSO CALLEJA, C., GARCÍA ARIAS, M. T., MORENO B. AND GARCÍA FERNÁNDEZ M.C. (2000) . "Evaluation of Fraser broth to isolate *Listeria* from poultry". *Lebensm.-Wiss. u.-Technol.*, 33. 560-563.
38. CAPITA R., ALONSO CALLEJA C., MORENO B. AND GARCÍA-FERNÁNDEZ M.C. (2000) "Occurrence of *Listeria* species in retail poultry meat and comparison of a cultural/immunoassay for their detection". *International Journal of Food Microbiology*. 65, 75-82
39. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; GARCIA-FERNÁNDEZ, M.C.; & MORENO, B. (2001)." Influence of strain and trisodium phosphate concentration on growth parameters of *Listeria monocytogenes* in vitro. *Letters in Applied Microbiology*, 32, 428-432.
40. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; GARCIA-FERNÁNDEZ, M.C.; & MORENO, B. (2001)." Comparison of the efficacy of different techniques, culture media, and sources of blood in determining the hemolytic activity of *Listeria spp*". *Canadian Journal of Microbiology*,47, 653-661.
41. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; GARCIA-FERNÁNDEZ, M.C. & MORENO, B. (2001)." Efficacy of trisodium phosphate in reducing *Listeria monocytogenes* populations on chicken skin during refrigerated storage". *Journal of Food Protection*. 64 (10). 1627-1630.

42. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; PRIETO, M.; GARCIA-FERNÁNDEZ, M.C.; & MORENO, B. (2001). "Comparison of PALCAM and modified Oxford plating media for isolation of *Listeria* species in poultry meat following UVMII or Fraser secondary enrichment broths". *Food Microbiology*. 18, 555-563.
43. CAPITA, R.; ALVAREZ-ASTORGA, M.; ALONSO-CALLEJA, C.; GARCIA-FERNÁNDEZ, M.C. & MORENO, B. (2001). "Evaluation of the EF-18 Agar-Hydrophobic Grid Membrane filter (HGMF) Method to isolate *Salmonella* from poultry products". *The Journal of Microbiology*.35(3). 202-205.
44. CAPITA, R.; ALVAREZ-ASTORGA, M.; ALONSO-CALLEJA, C.; GARCIA-FERNÁNDEZ, M.C. & MORENO, B. (2001). "Phage typing of *Staphylococcus aureus* isolates from poultry meta in Spain". *The Journal of Microbiology*.39(3). 219-225.
45. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; M.; MORENO, B.; GARCIA-FERNÁNDEZ, M.C.; (2001). "Assessment of Baird-Parker Agar as Screening test for determination of *Staphylococcus aureus* in poultry meat". *The Journal of Microbiology*39 (4).p.321-325.
46. AM. ROCANDIO; MT. GARCÍA-ARIAS; S. YSART; L. ANSOTEGUI, AND M.C. GARCÍA-FERNÁNDEZ.(2001)."Comparison of energy and nutrients intake among overweight / obese and non-overweight elderly people". *International Journal of Obesity and related metabolic disorders*. Vol. 25. Supplement 2. p113. May,2001
47. VILLARINO RODRIGUEZ A.; GARCÍA ARIAS, M.T. Y GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (2001). "Fabricación de una conserva de Puerro de Sahagún al natural: Características nutritivas y aplicación del sistema APPCC". En *ALIMENTARIA* nº 324. Julio, 2001.
48. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; GARCIA-FERNÁNDEZ, M.C. & MORENO, B. (2002)-. "Microbiological quality of retail poultry carcasses in Spain". *Journal of Food Protection* .64 (12), 1961-1966.
49. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; M.; MORENO, B.; GARCIA-FERNÁNDEZ, M.C.; (2002). "Comparison of cefsulodin-irgasan.novobiocin (CIN) and MacConkey plating media for isolation of *Yersinia* spp.in poultry ".*Lebensm.-Wiss. U.-Technol*.52. p.126-127.
50. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA,C.; MEREGHETTI, L.; MORENO,B. & GARCIA-FERNÁNDEZ,M.C. (2002). "Evaluation of the international phage typing set and some experimental phages for typing of *Listeria monocytogenes* from poultry in Spain". *Journal of Applied Microbiology* ,92, 90-96.
51. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA,C.; GARCIA-FERNÁNDEZ, M.C. & MORENO,B. (2002). "Activity of trisodium phosphate compared with sodium hydroxide wash solutions against *Listeria monocytogenes* attached to chicken skin during refrigerated storage". *Food Microbiology*, 19, 57-63.
52. VILLARINO RODRÍGUEZ, A.; MARTÍNEZ ROLLÓN, R.S.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. AND GARCÍA ARIAS, M.T. (2002). "Contenido en Energía y Nutrientes del puerro de Sahagún como hortaliza fresca y en conserva al natural". *Alimentaria*. 338, 91-96.
53. VILLARINO RODRÍGUEZ, A.; MARTÍNEZ ROLLÓN, R.S.; GARCÍA ARIAS, M.T. AND GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (2002). "Marca de garantía Puerro de Sahagún".*Alimentaria*. 338, 97-104.
54. VILLARINO RODRIGUEZ A,, GARCÍA-LINARES, MC GARCÍA ARIAS, M.T, ROCANDIO A.M. Y GARCÍA FERNÁNDEZ, MC. (2002). "Valoración antropométrica y ingesta de vitaminas de un

grupo de ancianos institucionalizados de la provincia de León (España). *Nutrición Hospitalaria* XVII (6), 153-158.

55. VILLARINO RODRIGUEZ A., GARCÍA-LINARES, MC GARCÍA ARIAS, M.T, ROCANDIO A.M. Y GARCÍA FERNÁNDEZ M.C. (2002). "Evaluación dietética y parámetros bioquímicos de minerales en un colectivo de ancianos de la provincia de León (España)". *Nutrición Hospitalaria*. XVIII (1), 38-42.
56. CAPITA, R, ALONSO CALLEJA, C., GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. Y B. MORENO (2002). Review: Trisodium phosphate (TSP) treatment for decontamination of poultry. *Food Sci. Tecnol. Int.*, 8 (1).pp11-24.
57. CAPITA, R, ALONSO CALLEJA, C., GARCÍA ARIAS, M.T., GARCÍA MORENO B. Y FERNÁNDEZ, M.C. (2002). Methods to detect of occurrence of various indicator bacteria on the surface of retail poultry in Spain. *Food Microbiology and Safety*, 67(2),pp765-771.
58. ÁLVAREZ-ÁLVAREZ, S., ESCAPA-LLAMAZARES, VILLARINO RODRÍGUEZ, A.; GARCÍA ARIAS, M.T. AND GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (2002). "Valoración del estado nutricional de un colectivo de estudiantes de la Universidad de León". *Enfermería Científica*, Nº 246-247, pp 0-0.
59. SANZ-GÓMEZ, JJ; MARTÍNEZ ROLLÓN, R.S.; GARCÍA ARIAS, M.T. AND GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (2002). "Marca de garantía "Cecina de chivo de Vegacervera". *Eurocarne* .Nº 109, 65- 76
60. SANZ-GÓMEZ, JJ; MARTÍNEZ ROLLÓN, R.S.; GARCÍA ARIAS, M.T. AND GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (2002). "Valor Nutritivo de un producto autóctono de la provincia de León: La cecina de chivo de Vegacervera", *Eurocarne* .Nº 110, 81-90.
61. SANZ-GÓMEZ, JJ; MARTÍNEZ ROLLÓN, R.S.; GARCÍA ARIAS, M.T. AND GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (2002). "Parámetros físico-químicos y contenido en nutrientes de la carne de cabrío para la producción de cecina de chivo de Vegacervera". *Eurocarne* .Nº 111, 57-64
62. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; GARCIA-FERNÁNDEZ, M.C. & MORENO, B. (2002). Characterization of *Staphylococcus aureus* isolated from poultry meta in Spain". *Poultry Sci.*, 81(3),414-421.
63. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; RODRÍGUEZ-PÉREZ, R., GARCIA-FERNÁNDEZ, M.C. & MORENO, B. (2002). "Influence of poultry carcass skin sample site on the effectiveness of trisodium phosphate against *Listeria monocytogenes*". *J. of Food Protection*, 65 (5), 853-856.
64. ALVAREZ ASTORGA, M., CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; MORENO, B & GARCIA-FERNÁNDEZ, M.C. (2002). "Microbiological quality of retail chicken by-products in Spain". *Meat Sci* 62 (1) 45-50.
65. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; PRIETO MARADONA M., GARCIA-FERNÁNDEZ, M.C. & MORENO, B. (2002). "Incidence and patogenicity of *Yersinia* spp. Isolates from poultry in Spain". *Food Microbiol.* 19 (4), 295-301.
66. GARCÍA-ARIAS, M.T., GARCÍA-LINARES, M.C., CAPITA, R. GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. and SÁNCHEZ-MUNIZ, F.J. (2003). "Deep-frying of chicken meat and chicken by-products. Changes in the proximate and fatty acid compositions". *Italian J. of Food Sci. and Technol.* (2003). 225-240.
67. GARCÍA-LINARES, M.C., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. and GARCÍA-ARIAS, M.T. (2003). "Influence of new technologies on sensorial and nutritional quality of fish and vegetables". In:

Bioavailability of micronutrient and minor dietary compounds. Technological and metabolic aspects. Vaquero, M.P., García-Arias, M.T. and Carbajal, A. (eds). En prensa.

68. GARCÍA-ARIAS, M.T., VILLARINO-RODRIGUEZ A., GARCÍA-LINARES, M.C., ROCANDIO, A.M. y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. Daily intake of macronutrients in a group of institutionalized elderly people in León (Spain)". (2003). *Nutrición Hospitalaria*. Vol. XVIII (2), 87-90.
69. GARCÍA-ARIAS, M.T., VILLARINO-RODRIGUEZ A., GARCÍA-LINARES, M.C., ROCANDIO, A.M. y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. "Iron, folate and vitamins B12 and C dietary intake of an elderly institutionalized population in León (Spain)". (2003). *Nutrición Hospitalaria*. Vol. XVIII (4), 208-211.
70. GARCÍA-ARIAS, M.T., ROCANDIO, A.M., ARROYO, M. y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2002). "Ingesta energética y de nutrientes en ancianos institucionalizados en centros de la comarca del Bierzo (León)". *Nutrición clínica*, XXII (4), 20-28.
71. ZABALA-HERRERO, A., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C y GARCÍA-ARIAS, M.T. (2003). "Valoración nutricional de menús ofertados a la población escolar de la provincia de León por cuatro empresas de restauración colectiva". *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 9 (1). 7-13.
72. GONZÁLEZ-FANDOS, E., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C., SANZ, J., GARCÍA-LINARES, M.C., VILLARINO-RODRÍGUEZ, A. Y GARCÍA-ARIAS, M.T. (2003). Sporeforming bacteria in trout processed by the sous vide method. *Annals of Nutrition & Metabolism* 47, 604 .
73. GARCÍA-ARIAS, M.T., ÁLVAREZ-PONTES, E., GARCÍA-LINARES, M.C, GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. and SÁNCHEZ-MUNIZ, F.J. (2003). "Grilling of sardine fillets. Effects of frozen and thawed modality on their protein quality". *J. of Food Sci. and Technol. Lebensmittel*. 36 (8)-763 -769.
74. GARCÍA-ARIAS, M.T., ÁLVAREZ-PONTES, E., GARCÍA-LINARES, M.C, GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C and SÁNCHEZ-MUNIZ, F.J. (2003). "Cooking-Freezing-Reheating (CFR) of sardine (*Sardina pilchardus*) fillets. Effect of different cooking and reheating procedures on the proximate and fatty acid compositions" *Food Chemistry*.. 83 (3) 349-356.
75. GARCÍA-ARIAS, M.T., ÁLVAREZ-PONTES, E., GARCÍA-LINARES, M.C, GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C and SÁNCHEZ-MUNIZ, F.J. (2003). "Freezing/defrosting/frying of sardine fillets. Influence of slow and quick defrosting on protein quality". *J. Sci Food Agric*. 83:602-608.
76. GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. GONZÁLEZ-FANDOS, E., SANZ, J., GARCÍA-LINARES, M.C., VILLARINO-RODRÍGUEZ, A. Y GARCÍA-ARIAS, M.T. (2003). Characterization of *Bacillus* spp associated with vacuum cooked salmon. *Annals of Nutrition & Metabolism* 47, 604 .
77. VAQUERO, M.C. GARCÍA-LINARES, M.C. GARCÍA-FERNÁNDEZ, F.J. SÁNCHEZ-MUNIZ, M.T. GARCÍA-ARIAS. (2003). Lipoprotein Profile in Elderly Persons from Northwestern Spain Consuming the Atlantic Diet, a Variant of the Mediterranean Diet". *M.P Nutr. Res*. 23: 1607-1618,
78. M.P. VAQUERO, F.J. SÁNCHEZ-MUNIZ, A. CARBAJAL, M.C. GARCÍA-LINARES, M.C. GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.T. GARCÍA-ARIAS (2004). Mineral and vitamin status in elderly persons from Northwest Spain consuming an Atlantic variant of the Mediterranean diet". *Ann. Nutr. Metab*. 48:125-133.
79. PIANTA, CELSO, DIAZ TERESA MARIA LOPEZ, GARCIA FERNANDEZ, M.C., FALLAVENA LUIS CESAR BELLO, ESMERALDINO ANAMARIA TELLES, (2004). "Presença de *Listeria* spp. Em queijos artesanais tipo Colonial no Rio Grande do Sul". *Veterinaria em foco*. 2(1) 5-14.

80. GARRIDO-POLONIO, C., GARCÍA-LINARES, M.C, GARCÍA-ARIAS, M.T, LOPEZ-VARELA, S., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C., TERPSTRA,A.H.M. AND SÁNCHEZ-MUNIZ, F.J. (2004). "Thermal oxidized sunflower-seed oil increases liver and serum peroxidation and modifies lipoprotein composition in rats" *British Journal of Nutrition*,92,257-265.
81. GARCÍA LINARES, M.C., GONZÁLEZ-FANDOS, E., GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. Y GARCÍA ARIAS, M.T. (2004). Microbiological and nutritional quality of sous vide or traditionally processed fish: influence of fat content. *Journal of Food Quality*. 27, 371-378.
82. GONZÁLEZ FANDOS, E.; GARCÍA LINARES, MC.; VILLARINO RODRÍGUEZ, A.; GARCÍA ARIAS, MT & GARCÍA FERNÁNDEZ, MC. (2004). "Evaluation of the microbiological safety and sensory quality of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) processed by the sous vide method. *Food Microbiology*. 21, 193-201.
83. GONZÁLEZ-FANDOS, E ; GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. , GARCÍA-LINARES, M.C., VILLARINO-RODRÍGUEZ, A. Y GARCÍA-ARIAS, M.T.(2004). Extended shelf life refrigerated pasteurized foods. *Microbiological Quality and Safety. Buletin USAMV-CN* 60, 476.
84. GONZÁLEZ-FANDOS, E., VILLARINO RODRÍGUEZ, A., GARCÍA LINARES, M.C., GARCÍA ARIAS, M.T. Y GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (2005). "Microbiological safety and sensory characteristics of salmon slices processed by the sous vide method ". *Food Control*. 16, 77-85.
85. GONZÁLEZ-FANDOS, E., SANZ, J., GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. Y GARCÍA ARIAS, M.T. 2005. Effectiveness of disinfectants used in the food industry on microorganisms of sanitary interest. *Acta Alimentaria* 34, 253-258.
86. GARCÍA LINARES, M.C., GONZÁLEZ-FANDOS, E., GARCÍA ARIAS, M.T. y GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (2006). "Microbiological and nutritional quality of extended shelf life refrigerated pasteurized fish". *Science des Aliments* 26.142-150.
87. GONZÁLEZ-FANDOS, E., GARCÍA-FERNÁNDEZ, C y SANZ GOMEZ J.J. (2006). Effect of high hydrostatic pressure on Salmonella and E.coli 0157:H7 in chorizo snack type. *Public Health Nutrition* :9(7A), 132.
88. ALICIA CALLEJA FERNÁNDEZ, CRISTINA MUÑOZ WEIGAND, MARÍA D. BALLESTEROS POMAR, ALFONSO VIDAL CASARIEGO, JUAN JOSÉ LÓPEZ GÓMEZ, ISIDORO CANO RODRÍGUEZ, M^a TRINIDAD GARCÍA ARIAS Y M^a CAMINO GARCÍA FERNÁNDEZ. (2011) Modificación de los hábitos alimentarios del almuerzo en una población escolar. *Nutrición Hospitalaria Nutr Hosp.* ;26(3):560-565.
89. ELENA ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, CARLOS ALONSO-CALLEJA, CAMINO GARCÍA-FERNÁNDEZ, ROSA CAPITA (2012). "Prevalence and antimicrobial resistance of Salmonella serotypes isolated from poultry in Spain: Comparison between 1993 and 2006". *International Journal of Food Microbiology* 153 (2012), 281-287.
90. ALICIA ALONSO-HERNANDO, MIGUEL PRIETO, CAMINO GARCÍA-FERNÁNDEZ, CARLOS ALONSO-CALLEJA, ROSA CAPITA*. (2012). " Increase over time in the prevalence of multiple antibiotic resistance among isolates of *Listeria monocytogenes* from poultry in Spain". *Food Control*, 23 (2012),37-41.
91. E.MAURIZ, C. GARCÍA-FERNÁNDEZ, J.V. MERCADER, A. ABAD-FUENTES, A.M.ESCUELA, L.M. LECHUGA. (2012). "Direct surface plasmon resonance immunosensing of pyraclostrobin residues in untreated fruit juices". *Anal Bioanal Chem*. 404(10).2877-2886.

- 92.- Elba Mauriz; Almudena Laliena; Daniela Vallejo; M^a Jesús Tuñón; JM Rodríguez López; R Rodríguez Pérez; M^aCamino García Fernández. (2013). Effects of a low-fat diet with antioxidant supplementation on biochemical markers of multiple sclerosis long-term care residents. *Nutrición Hospitalaria*. 28 - 6, pp. 2229 - 2235. 2013. ISSN 0212-1611.JCR 2013 0,845.70/83 (Q4)
- 93.-Elba Mauriz; Sara Carbajo Pescador; Raquel Ordóñez; M. Camino García Fernández; Jose L. Mauriz; Laura M. Lechuga; Javier Gonzalez- Gallego.(2014). On-line surface plasmon resonance biosensing of vascular endothelial growth factor signaling in intact-human hepatoma cell lines. *Analyst*.139 (6) 1426-1435. JCR (2014) 4,107. 7/74.(Q1)
- 94.- Elba Mauriz; Vallejo, D; Tuñón, M.J.; Rodriguez Lopez, JM; Rodriguez Pérez, R. Sanz Gomez JJ y M. Camino García Fernández. (2015). Effects of dietary supplementation with lemon verbena extracts on serum inflammatory markers of multiple sclerosis patients. *Nutrición Hospitalaria*. 31(2), 764-771. ISSN: 0212-1611. JCR 2015 0,845. 70/83 (Q4) .
- 95.- Domingo Fernández, Rosa Ana Menéndez, José Javier Sanz and María del Camino García-Fernandez. (2015). Fatty acid profile of two cured meat products: dry-cured ham and cecina. *Nutrición Hospitalaria*, 32(1):367-372. ISSN: 0212-1611. JCR 2015 1,497. 60/80 JCR
- 96.- Rosa Ana Menéndez, Eugenia Rendueles, José Javier Sanz, Rosa Capita and Camino García-Fernández. (2015). Behaviour of *Listeria monocytogenes* in sliced ready-to-eat meat products packaged under vacuum or modified atmosphere conditions. *Journal of Food Protection*, 78(10)1891-1895. ISSN: 0362-028X. JCR 2015 1,609. 50/125.(Q2)
- 97.- E. Mauriz, MC Garcia Fernandez, L.M. Lechuga (2016). Towards the design of universal immunosurfaces for SPR-based assays: A review. *Trends in Analytical Chemistry* 79, pp.191-198. ISSN 0165-9936.JCR (2016).3/80.(Q1).
- 98.- Adanero Jorge, F., Valencia Barrera, R.M., Matías Martínez, Y., García Rogado, M.R., Sanz Gómez, J.J., García Fernández, M.C. (2016). Palynological analysis of Northern Spain propolis. *Boletín Asociación Latinoamericana de Paleobotánica y Palinología*, 16, 195. ISSN: 0325-0121.
- 99.- Menéndez, R.A., Rendueles, E., Sanz, J.J., Jesús Ángel Santos, J.A.,García , M.C. (2017). Physicochemical and microbiological characteristics of diverse Spanish cured meat products. *CYTA – Journal of Food*, 16, 199-204. ISSN: 1947-6345.JCR 2016 1,371. 79/133 (Q3).
- 100.-Laura González-Torres, Catia Matos, Miguel Vazquez–Velasco, Jorge A. Santos Lopez, Iria Sanchez-Martinez, Camino Garcia-Fernández, Sara Bastida, Juan Benedi and Francisco Sanchez-Muniz. (2017). Glucomannan- and glucomannan plus spirulina-enriched pork affect liver fatty acid profile, LDL receptor expression and antioxidant status in Zucker fa/fa rats fed atherogenic diets, *Food & Nutrition Research*, 61 (1) 1-14.JCR 2016.2,086. 51/133. (Q2).
- 101.- Alicia Calleja-Fernández, Cristina Velasco-Gimeno, Alfonso Vidal-Casariago, begoña Pintorde –la-Maza, Laura Fias-Soriano, Rocio Villaa-Taibo,Pilar Garcia-Peris, Isidoro Rodriguez-Cano, Camino Garcia-Fernández, Maria D. Ballesteros-Pomar. (2017).Impact of Kitchen organization on oral intake of malnourished inpatients: A two-center study. *Endocrinología, diabetes y Nutrición* , 64(8):409-416.
- 102.-Javier Rua,Ivan López-Rodríguez,Javier Sanz, Maria Camino Garcia-Fernández, Maria Pilar del Valle, Maria Rosario Garcia-Armesto. (2018). Improving Functional properties of “Piel de Sapo” melón Juice by addition of a *Lippia citriodora* natural extract and probiotic-type lactic acid bacteria. *LWT-Food Science Technology*. 96:75-81. ISSN: 0023-6438. JCR 2017.3,129:24/133 (Q1).

103.- Quijada, N.M., De Filippis, F., Sanz, J.J., García-Fernández, M.C., Rodríguez-Lázaro, D., Ercolini, D., Hernández, M. (2018). Different Lactobacillus populations dominate in "Chorizo de León" manufacturing performed in different production plants. Food Microbiology 70, 94-102. ISSN: 0740-0020. JCR 2016 4,090 (Q1). 9/133 (Q1).

104.-Cristina Rodriguez-Melcón, Rosa Cápita, Camino Garcia-Fernández and Carlos Alonso-Calleja.(2018). Effects of Bacteriophage P100 at different Concentrations on the structural parameters of Listeria monocytogenes Biofilms. Journal of Food Protection, 81(12),2040-2044.

105.- Cristina Rodriguez-Melcón, Felix Riesco-Pelaez, Javier Carballo, Camino Garcia-Fernández, Rosa Cápita, Carlos Alonso- Calleja. (2018). Structure and viability of 24-and 72-h-old biofilms formed by four pathogenesis bacteria on polystyrene and glass contact surfaces. Food Microbiology, 76. 513-517.JCR 4,090: 9/133.(Q1).

106.- Cristina Rodriguez-Melcón, Camino Garcia-Fernández, Rosa Cápita, Carlos Alonso-Calleja.Susceptibility of *Listeria monocytogenes* planktonic cultures and biofilms to sodium hypochlorite and benzalkonium chloride. Food Microbiology.

B.- ARTÍCULOS DE REVISIÓN Y CAPÍTULOS DE LIBRO:

1. OTERO, A.; M^a L. GARCÍA y M^a C. GARCÍA (1990). Conservadores antimicrobianos. Publicaciones del Curso de Verano "Ciencia e tecnología de alimentos: aditivos alimentarios", Universidad de Santiago de Compostela, Colegio Universitario de Lugo, Lugo (en prensa).

2. GARCÍA, M^a C.; M^a L. GARCÍA y A. OTERO (1990). "Microorganismos patógenos y quesos". Industria Láctea española, 142: 97 101.

3. GARCÍA, M.C.; GARCÍA, M.L. y OTERO, A. (1990). "Microorganismos patógenos en el queso". Revista Española de Lechería, Abril 1991, 21 23 y 26.

4. MORENO, B.; GARCÍA, M.L.; OTERO, A. y GARCÍA, M.C. (1992). "El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: su introducción en las industrias de alimentos en los años 90". Alimentaria, Marzo, 19 27.

5. GARCÍA LÓPEZ, M.L.; OTERO, A.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y SANTOS BUELGA J.A. (1993). "Incidencia, comportamiento y control de Aeromonas hydrophila en productos cárnicos y lácteos". Microbiología SEM, 9: 49 56.

6. MORENO B.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (1993) "En carne y productos cárnicos: posibles normas microbiológicas, Listeria monocytogenes". Cárnica 2000. Junio de 1993. pp. 41 54.

7. MORENO, B.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C.; SIERRA, M.L.; LÓPEZ, T.M. y M.R. GARCÍA ARMESTO (1993). "Beneficios de la aplicación del sistema ARICPC, para la prevención de la presencia de Listeria en las industrias de alimentos" en Listeria en Alimentos, Conferencia Consenso, po. 179 186. Editado por el Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid.

8. GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C.; GONZÁLEZ FANDOS, E.; SIERRA, M.L. y GARCÍA LÓPEZ, M.L. (1994). "Aplicación del sistema de análisis de riesgo y puntos críticos de control (ARPC) en el matadero". Publicaciones sobre las Jornadas de Aspectos sanitarios y análisis de los factores productivos en el ganado vacuno. Zamora, Noviembre, 1994, 12-1 a 12-15.

9. GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (1995). "La seguridad del alimento, evaluación de factores que lo afectan. Métodos y sistemas eficaces de control y seguimiento de los puntos críticos".

Conferencia publicada en el libro I Curso de Higiene de los Alimentos y Salud Pública, 2 de Abril a 2 de Junio. Zamora. Edita el Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora.

10. GONZÁLEZ FANDOS, M.E. y GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (1995). "Patógenos emergentes en alimentos". En: Libro del Curso de Perfeccionamiento en Veterinaria. Mayo-Junio, 1995. Universidad de León, pp. 653-668.
11. GARCÍA ARIAS, M.T. y GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (1996). "Valor nutritivo de alimentos en conserva". Libro del Curso Conservas y Semiconservas, Aspectos Tecnológicos, Sanitarios y Legislación. Imprime Gráficas Celarayn, León, pp. 209-217.
12. GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C.; SIERRA, M.L. y GONZÁLEZ FANDOS, M.E. (1997). "Control e inspección. Normas sanitarias y producción y comercialización de carne de caza silvestre y de cría, aves de corral". Libro de ponencias del Master Universitario en Veterinaria y Fauna Salvaje. Colegio de Veterinarios de Zamora-ICE de la Universidad de León, pp. 1-22.
13. GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (1997). "Principales enfermedades de origen biótico transmitidos por los alimentos: importancia actual". Libro de Curso sobre Actualización en Microbiología Sanitaria de los Alimentos. Colegio de Farmacéuticos de León, pp. 1-12.
14. GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (1997). "Estructura y problemática de la Industria Agroalimentaria en la Provincia de León". En Boletín Informativo de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León. ACTA-C.L., Segunda Etapa, nº 2, pp. 2-7.
15. GONZÁLEZ FANDOS, M.E.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y SIERRA, M.L. (1997). "Sistemas de garantía de calidad y aseguramiento de la calidad en la industria agroalimentaria". En Libro del Curso Productos Cárnicos y Lácteos. Aspectos Tecnológicos, Sanitarios y Legislación. Universidad de León. Enero-Febrero, 1997, pp. 391-396.
16. GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y M.T. GARCÍA ARIAS (1998). "Bases de una dieta equilibrada". En: Enfermedades y otros riesgos asociados con el consumo de alimentos. ISBN-84-605-75853. 339-353.
17. GARCÍA ARIAS, M.T. y GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (1998). "Dieta y salud pública". En: Enfermedades y otros riesgos asociados con el consumo de alimentos. ISBN-84-605-75853. 354-368.
18. CAPITA, R.; ALONSO CALLEJA, C.; GARCÍA ARIAS, M.T.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y MORENO, B. (1999). "Aspectos de interés en la calidad microbiológica de la carne de pollo". Eurocarne, nº 73, enero-febrero, 73-86.
19. CAPITA GONZÁLEZ, R.; ALONSO CALLEJA, C.; GARCÍA ARIAS, M.T.; MORENO GARCÍA, B. y GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (1999). El pollo como alimento. Alimentación, Equipos y Tecnología Nº 7, Septiembre 1999, 101-108.
20. CAPITA GONZÁLEZ, R.; ALONSO CALLEJA, C.; SIERRA CASTRILLO, M.; MORENO GARCÍA, B. y GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (1999). Descontaminación de la carne de ave. I. Tratamientos físicos de descontaminación. Alimentaria Nº 303, Junio 1999, 97-102.
21. CAPITA GONZÁLEZ, R.; ALONSO CALLEJA, C.; GARCÍA ARIAS, M.T.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y MORENO, B. (1999). Descontaminación de la carne de ave. II. Tratamientos químicos de descontaminación y situación dentro de la Unión Europea. (1999). Alimentaria, Nº 303, Junio 1999, 103-111.

22. CÁPITA GONZALEZ ROSA, ALONSO CALLEJA CARLOS, GARCÍA LINARES M^a CARMEN, MORENO BENITO Y GARCÍA FERNÁNDEZ MARÍA DEL CAMINO. (2000). "Salmonella y Salmonelosis humana". Alimentaria. Junio.91-98.
23. CÁPITA, ROSA; ALONSO CALLEJA, C.; GARCÍA LINARES, M.C.; MORENO, B. y GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO. (2000)." Listeria monocytogenes y carne de pollo". Alimentación, Equipos y Tecnología. XIX (3),73-78.
24. GARCÍA-ARIAS, M.T; GARCÍA FERNÁNDEZ M.C. (2001) "Influencia de los tratamientos tecnológicos sobre las características sensoriales y el valor nutritivo de verduras y hortalizas". Elaboración de conservas vegetales. Ed. Universidad de León. ISBN – 84 – 7719-991-4 pp 49-63.
25. GARCÍA-ARIAS, M.T; GARCÍA FERNÁNDEZ M.C.",(2001). "Características sensoriales y valor nutritivo de verduras y hortalizas). Elaboración de conservas vegetales. Ed. Universidad de León. ISBN – 84 – 7719-991-4 pp 33-48.
26. GARCÍA FERNÁNDEZ M.C.; GARCÍA-ARIAS, M.T.",(2001) "Verduras y hortalizas: alimentos funcionales Elaboración de conservas vegetales. Ed. Universidad de León. ISBN – 84 – 7719-991-4 pp 17-32.
27. LÓPEZ-DIAZ, TERESA MARÍA; GARCÍA FERNÁNDEZ M.C.; GARCÍA-ARIAS, M.T.(2001). "Formación, estructura, composición química y valor nutritivo del huevo". 1ª Jornadas sobre el huevo y los ovoproductos. Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora, ICE de la Universidad de León. Libro de las Jornadas. pp 1-7
28. VILLARINO-RODRÍGUEZ, A., GARCÍA-LINARES, M.C., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. y GARCÍA-ARIAS, M.T. (2002). Proceso de elaboración de conservas vegetales. En: Elaboración de conservas vegetales. ISBN 84-7719-991-4.pp. 93-108. Ed. Universidad de León.
29. VILLARINO-RODRÍGUEZ, A., GARCÍA-LINARES, M.C., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. y GARCÍA-ARIAS, M.T. (2002). El uso de los envases de vidrio en la elaboración de conservas vegetales. En: Elaboración de conservas vegetales. ISBN 84-7719-991-4. pp. 109-121. Ed. Universidad de León.
30. VILLARINO-RODRÍGUEZ, A., GARCÍA-LINARES, M.C., SANZ-GÓMEZ, J.J., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. y GARCÍA-ARIAS, M.T. (2002). Aspectos higiénicos relativos al diseño y disposición de una industria de conservas vegetales. En: Elaboración de conservas vegetales. ISBN 84-7719-991-4. pp. 165-178 Ed. Universidad de León.
31. GARCÍA-LINARES, M.C., VILLARINO-RODRÍGUEZ, A., SAN-GÓMEZ, J.J., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. y GARCÍA-ARIAS, M.T. (2002). Control de calidad en la industria conservera. En: Elaboración de conservas vegetales. ISBN 84-7719-991-4. pp. 191-206. Ed. Universidad de León.
32. GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C y GARCÍA-ARIAS, M.T. (2003). "Concepto de alimentación y nutrición". En: Nutrición y Dietética. Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León. ISBN 84-9773-023-2. 21-26 pp.
33. GARCÍA-ARIAS, M.T. y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2003). "Las proteínas". En: Nutrición y Dietética. Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León. ISBN 84-9773-023-2. 91-104 pp.
34. GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C y GARCÍA-ARIAS, M.T. (2003). "Alimentación en el primer año de vida". En: Nutrición y Dietética. Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León. ISBN 84-9773-023-2. 245-260 pp.

35. GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C y GARCÍA-ARIAS, M.T. (2003). "Alimentación en la infancia y adolescencia". En: Nutrición y Dietética. Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León. ISBN 84-9773-023-2. 61-268 pp.
36. GARCÍA-ARIAS, M.T. y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2003). "Tablas de composición y grupos de alimentos". En: Nutrición y Dietética. Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León. ISBN 84-9773-023-2. 289-298 pp.
37. SANZ-GOMEZ, J.J., GARCÍA-ARIAS, M.T. y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2003). "Carne y productos cárnicos". En: Nutrición y Dietética. Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León. ISBN 84-9773-023-2. 299-306 pp.
38. LOPEZ-DIAZ, T., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C y GARCÍA-ARIAS, M.T. (2003). "El huevo". En: Nutrición y Dietética. Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León. ISBN 84-9773-023-2. 313-320 pp.
39. VILLARINO-RODRIGUEZ, A., GARCÍA-ARIAS, M.T. y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2003). "Frutas y hortalizas". En: Nutrición y Dietética. Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León. ISBN 84-9773-023-2. 353-366 pp.
40. GARCÍA-LINARES, M.C., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C y GARCÍA-ARIAS, M.T. (2003). "Grasas y aceites". En: Nutrición y Dietética. Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León. ISBN 84-9773-023-2.367-378 pp.
41. GARCÍA-ARIAS, M.T. y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2003). "Tecnología de los alimentos y valor nutritivo I". En: Nutrición y Dietética. Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León. ISBN84-9773-023-2. 427-436 pp.
42. GARCÍA-ARIAS, M.T. y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2003). "Tecnología de los alimentos y valor nutritivo II". En: Nutrición y Dietética. Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León. ISBN 84-9773-023-2. 437-448 pp.
43. GONZÁLEZ-FANDOS, E., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. AND VAZQUEZ-BURGUETE, J.L. (2004). Application of the hazard analysis critical control point in salmon processed by the sous vide method. pp 235-243. En ""Food Quality Management for East European Countries. Editura AcademiPres, Cluj-Napoca, Rumania. ISBN 973-7950-402.
44. GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C (2009). "El ICTAL al servicio de la Empresa Alimentaria". Boletín Económico de Castilla y León. Abril 2009, nº 18. Edita Caja España. 33-34.
45. GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C (2009). "Evolución de los hábitos Alimentarios en España". Revista de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León, nº 39, septiembre 2009, 5-9.
46. GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C (2012). "La alimentación optima en el marco de la dieta mediterránea". En: Vino y Alimentación: estudios humanísticos y científicos. Universidad de la Rioja. Servicio de Publicaciones. ISBN .978-84-96487-72-7

OTROS TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN:

1. VILLARINO-RODRÍGUEZ, A., MARTÍNEZ-ROLLÓN, R.S., GARCÍA-ARIAS, M.T. y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2001). Marca de Garantía Puerro de Sahagún: "Reglamento de Uso Puerro de Sahagún". Junta de Castilla-León, 18 de Abril, 2001.

2. SANZ-GÓMEZ, J.J., MARTÍNEZ-ROLLÓN, R.S., GARCÍA-ARIAS, M.T. y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2001). "Reglamento de Uso: Cecina de Chivo de Vegacervera". Junta de Castilla-León, 28 de Agosto, 2002.
3. GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C , SANZ-GÓMEZ, J.J. ,y GARCÍA-ARIAS, M.T.. (2012). "Reglamento de Uso: Chorizo de Vegacervera". Junta de Castilla-León, 9 de Agosto de 2012.

PREMIOS DE INVESTIGACIÓN.

Premio Nacional de Investigación en Medicina Deportiva que concede la Escuela de Medicina Deportiva de la Universidad de Oviedo (edición 2007) al trabajo: "La escasa actividad física y deportiva genera, más que la alimentación, sobrepeso, obesidad infantil y riesgo de Síndrome metabólico" J.G. VILLA VICENTE, P. SANCHEZ COLLADO, J.A. RODRIGUEZ-MATARROYO,...M.C. GARCÍA FERNÁNDEZ.

2º premio al mejor póster Clínico en Obesidad presentado en el IX Congreso de la SEEDO. ALICIA CALLEJA FERNÁNDEZ 1,3; CRISTINA MUÑOZ WEIGAND ; ALFONSO VIDAL CASARIEGO ; MARÍA D. BALLESTEROS POMAR ; LUCÍA ÁLVAREZ CUENDIAS ; Mª CAMINO GARCÍA FERNÁNDEZ "Modificación del almuerzo diario en una población escolar tras una intervención nutricional" SEEDO, Coruña 21-23 de octubre de 2009

Participación en contratos I+D de especial relevancia con Empresas y/o Administraciones (nacionales y/o internacionales)

Título del contrato/proyecto : **Extracción de muestras de sangre y realización de análisis hematológicos a residentes en centros de la tercera edad del Bierzo.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN - SERVICIO TERRITORIAL AGRICULTURA Y GANADERÍA

Entidades participantes:

Duración, desde: 01/08/1996 hasta: 31/12/1997

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 1

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 12.772.72 euros

Título del contrato/proyecto : **Producción de carne de vacuno de calidad.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: ASOCIACIÓN REGIONAL DE MUNICIPIOS MINEROS (ARMI)

Entidades participantes:

Duración, desde: 25/10/1999 hasta: 31/12/1999

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 3

Título del contrato/proyecto: **La cecina de chivo: proceso de elaboración, calidad microbiológica y valor nutritivo**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora:

Entidades participantes: Grupo de Acción Local Cuatro Valles

Duración, desde: 1999 hasta: 2000

Investigador responsable:

Número de investigadores participantes: 2

Título del contrato/proyecto: **Asistencia técnica mediante el establecimiento de un sistema de autocontrol de calidad, a través de estudio del proceso de elaboración y correlación con los parámetros de calidad de la miel.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: ASOCIACIÓN LEONESA DE APICULTORES (ALA)

Entidades participantes: ASOCIACIÓN LEONESA DE APICULTORES (ALA), JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN - CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

Duración, desde: 27/07/2001 hasta: 31/12/2001

Investigador responsable: LÓPEZ FERNÁNDEZ, MARÍA MERCEDES

Número de investigadores participantes: 9

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 7193.58

Título del contrato/proyecto : **Gestión de calidad, higiene y seguridad en la industria alimentaria.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN - SERVICIO TERRITORIAL AGRICULTURA Y GANADERÍA

Entidades participantes:

Duración, desde: 06/2001 hasta: 12/2001

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 1

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 9484.33

Título del contrato/proyecto: **Análisis de enterotoxinas estafilocócicas**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: KRAFT FOODS ESPAÑA, S.A.

Entidades participantes:

Duración, desde: 29/03/2001 hasta: 31/12/2001

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 2

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 1553.62

Título del contrato/proyecto : **Desarrollo de un distintivo de calidad de la Campaña Productos de León**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN

Entidades participantes: DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN

Duración, desde: 2000 hasta: 2001

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO , FRESNO BARO, JOSÉ MARÍA

Número de investigadores participantes: 6

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 18000 euros

Título del contrato/proyecto: **Caracterización y Tipificación del puerro de Sahagún, materia prima y producto elaborado.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN Y FOMENTO DEL PUERRO DE SAHAGÚN

Entidades participantes:

Duración, desde: 18/10/1999 hasta: 31/12/2001

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 9

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 13476.57

Título del contrato/proyecto: **Caracterización del puerro de Sahagún con vistas a la obtención de una denominación reconocida: materia prima y producto elaborado.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: ADESCAS

Entidades participantes:

Duración, desde: 28/06/1999 hasta: 31/12/2001

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 7

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 19389.06

Título del contrato/proyecto: **“Análisis de los parámetros físico-químicos, microbiológicos, polínicos y organolépticos de 60 muestras de miel procedentes de las distintas zonas biogeográficas de la provincia de León”.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: ASOCIACIÓN LEONESA DE APICULTORES (ALA)

Duración, desde: 07/2001 hasta: 31/12/2002

Investigador responsable: ROSA MARÍA VALENCIA BARRERA, GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes: 5

Título del contrato/proyecto: **“Asistencia técnica mediante el establecimiento de un sistema de autocontrol de calidad, a través de estudio del proceso de elaboración y correlación con los parámetros de calidad de la miel”.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: ASOCIACIÓN LEONESA DE APICULTORES (ALA)

Duración, desde: -27/07/2001 hasta: - 31/12/2001

Investigador responsable: MARÍA MERCEDES LÓPEZ FERNÁNDEZ, GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes: 6.

Título del contrato/proyecto: **Producción de Carne de Vacuno de Calidad.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: ASOCIACIÓN REGIONAL DE MUNICIPIOS MINEROS (ARMI)

Entidades participantes:

Duración, desde: 15/09/2000 hasta: 31/12/2002

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 2

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 6297.1 euros.

Título del contrato/proyecto: **CARACTERIZACIÓN Y TIPIFICACIÓN DE LA CECINA DE CHIVO DE VEGACERVERA (LEÓN).**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: PROMOTORA PRODENOMINACIÓN CECINA DE CHIVO DE VEGACERVERA

Entidades participantes:

Duración, desde: 02/11/2000 hasta: 31/12/2004

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 4

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 31121.36 euros

Título del proyecto: **Estudio del comportamiento y evolución de microorganismos presentes en productos cárnicos crudo curados.**

Entidad financiadora: CAMPOFRÍO ALIMENTACIÓN, S.A.

Entidades participantes:

Duración, desde: 10/2001 hasta: 12/2002 Cuantía de la subvención: 2.941.96

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 4

Título del contrato/proyecto: **Implantación y seguimiento del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: **SERVICIOS DE ALIMENTACION RUBIO**

Entidades participantes:

Duración, desde: 15/01/2001 hasta: 31/12/2003

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 3

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 20.723.32 pts

Título del proyecto: **Asesoramiento técnico/científico sobre seguimiento y control del sistema de Autocontrol A.P.P.C.C.**

Entidad financiadora: MANGA MARTÍNEZ, S.L.

Entidades participantes:

Duración, desde: 17/06/2002 hasta: 31/12/2004 Cuantía de la subvención: 1.377.2

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 4

Título del contrato/proyecto: **IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL ALIMENTARIO (APPCC) EN LOS CENTROS ASISTENCIALES DE LA EXCELENTÍSIMA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora :DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN

Entidades participantes:

Duración, desde: 02/10/2002 hasta: 31/12/2004

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 5

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 77.586.2 euros

Título del contrato/proyecto: **Caracterización del queso de leche de oveja "Assaf Española" con vistas a la obtención de una denominación de calidad.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN

Entidades participantes:

Duración, desde: 01/10/2000 hasta: 31/12/2003

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 6

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 44756.17 euros.

Título del contrato/proyecto: **Implantacion del sistema appcc en la UTE (RUBIO S.L.: -GESCO FOOD).**

Tipo de contrato:Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora:U.T.E. SERVICIOS ALIMENTACIÓN RUBIO, S.L.U. - GESCO FOODS, S.L.

Entidades participantes:

Duración, desde: 01/2003 hasta: 12/2003

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 3

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 6360 euros

Título del contrato/proyecto :**Implantación de un sistema de autocontrol Alimentario (APPCC).**

Tipo de contrato:Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: PARADA DE POSTAS LEÓN, S.L.

Entidades participantes:

Duración, desde: 01/10/2004 hasta: 01/10/2005

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 1

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 5400 euros

Título del contrato/proyecto: **SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL A.P.P.C.C.**

Tipo de contrato:Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora:PROCOLE, S.L.

Entidades participantes:

Duración, desde: 01/2004 hasta: 01/2005

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 4

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 6000 euros.

Título del contrato/proyecto: **" Análisis y caracterización de productos de pastelería, confitería, bollería y repostería, incorporados en delicias gastronómicas de León".**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN

Duración, desde: 2004 hasta: -2006

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO . Número de investigadores participantes: 3

Título del contrato/proyecto: **Selección de levaduras para la elaboración de vino del Bierzo.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: PRADA A TOPE, S.A.

Entidades participantes:

Duración, desde: 25/02/2005 hasta: 25/02/2007

Investigador responsable: LÓPEZ DÍAZ, TERESA MARÍA

Número de investigadores participantes: 4

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 11000 euros

Título del contrato/proyecto: **Control microbiológico y asesoramiento dietético.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: CATERING DE CELIS

Entidades participantes:

Duración, desde: 10/2006 hasta: 12/2007

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 4

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 4400 euros

Título del contrato/proyecto: **Promoción de la dieta óptima en el siglo XXI.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: AYUNTAMIENTO DE LEÓN

Entidades participantes:

Duración, desde: 09/2006 hasta: 12/2006

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 1

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 19827.59 euros

Título del contrato/proyecto: **Análisis nutricional de derivados lácteos obtenidos por ultrafiltración.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: KRAFT FOODS ESPAÑA, S.L.U.

Entidades participantes:

Duración, desde: 04/2006 hasta: 12/2007

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 1

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 3500 euros

Título del contrato/proyecto: **Definición y validación de un tratamiento higienizante para el control de Listeria monocytogenes en diferentes productos cárnicos.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: EMBUTIDOS FERMÍN, S.L.

Entidades participantes:

Duración, desde: 06/11/2006 hasta: 06/04/2007

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 2

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 3.660.69 euros

Título del contrato/proyecto: **“ IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL ALIMENTARIO (APPCC) EN LOS CENTROS ASISTENCIALES DE LA EXCELENTÍSIMA DIPUTACIÓN DE LEÓN”.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN

Duración, desde: 2002 hasta: -2010

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes:3

Título del contrato/proyecto:” **Implantación de un sistema de autocontrol Alimentario (APPCC)**”.

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: PARADA DE POSTAS LEÓN, S.L.

Duración, desde: 2004- hasta: 2010

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes:3

Título del contrato/proyecto: “**Control microbiológico y asesoramiento dietético**”.

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: CATERING DE CELIS

Duración, desde: 2006 hasta: -2008

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes: 3.

Título del contrato/proyecto: “**Definición y validación de un tratamiento higienizante para el control de *Listeria monocytogenes* en diferentes productos cárnicos**”.

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: EMBUTIDOS FERMÍN, S.L.

Duración, desde: 2006 hasta: -2008

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes:2

Título del contrato/proyecto: **Convenio Diputación Chorizo y Morcilla de León.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN

Duración, desde:2006 hasta: 2007

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes:3

Título del contrato/proyecto: **“CALIDAD NUTRICIONAL Y MICROBIOLÓGICA DE PLATOS ELABORADOS CON CARNE DE CONEJO PROCESADOS EN SU PROPIA GRASA”**. Diseño del confit de conejo. **Producto ya comercializado.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: MANGA MARTÍNEZ, S.L.

Duración, desde:2006 hasta: 2007

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes:2

Título del contrato/proyecto: **“Elaboración de un protocolo de Análisis de Puntos Críticos (APPCC) de la Unidad de cocina de la Escuela Municipal de Hostelería de León”**.

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: ILDEFE, S.A.

Duración, desde: 01/2007 hasta: 12/2007

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes:2.

Título del contrato/proyecto: **“Asesoría higiénica y nutricional”**.

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: COMEDORES COLECTIVOS DE CELIS, S.L

Duración, desde:2007 hasta: 2011

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes:2

Título del contrato/proyecto: **Asesoría higiénica.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: PROMOTORA CECINA DE CHIVO

Duración, desde: 10/2007 hasta: 10/2008

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes:2

Título del contrato/proyecto: **Implantación y gestión del sistema APPCC.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: VEGASAHAGUN, S.L.

Duración, desde:2007 hasta:2008

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes: 2

Título del contrato/proyecto: **Beca sobre el control de calidad de las indicaciones geográficas protegidas (IGP) de legumbres producidas en la provincia de León.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN

Duración, desde: 01/05/2008 hasta: 30/04/2010

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO Número de investigadores participantes:2

Título del contrato/proyecto: **Análisis microbiológico y control de calidad de derivados lácteos.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: LACTIBER LEON, S.L.

Duración, desde:2008 hasta: 2012

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes:3

Título del contrato/proyecto: **Informe sobre estudio de la supervivencia de Salmonella y Listeria en centros de jamón deshuesados.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: CAMPOFRÍO FOOD GROUP, S.A.

Duración, desde:06/2008 hasta: 10/2008

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes:2

Título del contrato/proyecto: **Seguimiento y gestión del sistema APPCC en la guardería ARCO IRIS, C.B.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: GUARDERÍA ARCO IRIS, C.B.

Duración, desde:04/2009 hasta: 05/2009

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes:2

Título del contrato/proyecto: **Trabajo para el desarrollo de instalación y servicio del personal de la cocina de la empresa VESTAS NACELLES SPAIN, S.A.U. Tramitación de la autorización sanitaria de apertura de la cocina.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: VESTAS NACELLES LEON

Duración, desde: 08/2009 hasta: 12/2009

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO Número de investigadores participantes:2

Título del contrato/proyecto: **Determinación de la vida útil y seguridad alimentaria de mondongo de morcilla envasado al vacío.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: INDUSTRIAS CÁRNICAS J. SUÁREZ, S.C.

Duración, desde:2009 hasta: 2010

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes:2

Título: **Impartición de un Módulo de Manipulador (Taller Empleo Ventas II).**

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: FULDEFE.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 29/10/2009– 31/12/2011.

Importe: 330,00 €.

Título: **Diseño de platos a base de cecina de chivo de Vegacervera: Estabilidad nutricional y seguridad alimentaria.**

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: CÁRNICAS TAVITO, S.L.

Investigadores responsables: Dra. M^a Camino García Fernández y Dr. José Javier Sanz Gómez

Nº investigadores: 2.

Duración: 24/01/2010– 23/01/2011.

Importe: 15.312,00 €.

Título: Estudio y diagnóstico sobre la situación del sector de la restauración en León en relación con la seguridad alimentaria para la asociación León Innova.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: ASOCIACIÓN LEÓN INNOVA

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 3.

Duración: 15/02/2010– 31/12/2011.

Importe: 8.352,00 €.

Título: Validación del nivel de umbral de detección de L. monocytogenes con el equipo BAX.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: OXOID, S.A.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 3.

Duración: 10/06/2010– 31/12/2011.

Importe: 3.480,00 €.

Título: Impartición de un curso de manipulador en el marco del Proyecto EJES.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: ILDEFE, S.A.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 13/05/2010– 31/12/2012.

Importe: 330,00 €.

Título: Elaboración de una guía de actuaciones para los servicios de restauración-hostelería, que garanticen la seguridad alimentaria de los servicios ofertados por los asociados.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: ASOCIACIÓN LEÓN INNOVA

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 3.

Duración: 04/11/2010– 31/12/2011.

Importe: 3.304,00 €.

Título: **Impartición de un módulo de manipulador de alimentos (Servicio de restaurante).**

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: ILDEFE, S.A.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 15/01/2010– 31/12/2012.

Importe: 330,00 €.

Título: **Determinación del contenido en gluten en distintos productos elaborados en el obrador de la empresa.**

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: BLANCO DEL POZO, ANA BELÉN (CASAMA PASTELERÍA)

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 29/10/2010– 31/12/2012.

Importe: 177,00 €.

Título: **Impartición de un curso "Cocina para colectividades".**

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: FULDEE.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 11/11/2010– 31/12/2012.

Importe: 540,00 €.

Título: **Definición y validación de un tratamiento higienizante para el control de Listeria monocytogenes en diferentes productos cárnicos.**

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: EMBUTIDOS FERMÍN, S.L.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 26/07/2010– 31/12/2012.

Importe: 7.670,00 €.

Título: Curso manipulador de alimentos. Taller de Empleo Las Ventas III.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: FULDEE.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 27/10/2010– 31/12/2012.

Importe: 330,00 €.

Título: Seguimiento y gestión del sistema de autocontrol alimentario (APPCC) en los centros asistenciales y de personas mayores (Santa Luisa) pertenecientes a la Diputación de León.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 3.

Duración: 01/01/2011– 31/12/2013.

Importe: 58.997,64 €.

Título: Análisis de compuestos volátiles en legumbres.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: PRODUCTOS AGRARIOS POLIFER, S.A.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 18/02/2011– 31/12/2011.

Importe: 500,32 €.

Título: Curso sobre Higiene de los Alimentos y sistemas de autocontrol.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: ILDEFE, S.A.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 06/06/2011- 31/12/2012.

Importe: 330,00 €.

Título: Seguimiento y control higiénico y nutricional de la empresa Comedores Colectivos de Celis.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: COMEDORES COLECTIVOS DE CELIS, S.L.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 3.

Duración: 01/01/2011- 31/12/2012.

Importe: 16.031,25 €.

Título del contrato/proyecto: "Servicio de sistema de control alimentario APPCC en los centros de la Diputación de León (Ntra. Sra. del Sagrado Corazón, Residencia Santa Luisa, Cosamai, Ntra. Sra. del Valle y Escuela de Capacitación de Almazcara)".

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN

Duración, desde:01/2009 hasta:12/2011

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO . Número de investigadores participantes:3

Título del contrato/proyecto: "Control sanitario del comedor colectivo de la empresa VESTAS NACELLES".

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora:: PARADA DE POSTAS LEÓN, S.L.

Duración, desde: 01/2010 hasta: 12/2012

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 2

Título del contrato/proyecto: **“Seguimiento y control higiénico y nutricional de la empresa Comedores Colectivos de Celis”**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: COMEDORES COLECTIVOS DE CELIS, S.L.

Duración, desde: 10/2010 hasta: 10/2011

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO

Número de investigadores participantes: 2

Título del contrato/proyecto: **“Seguimiento y gestión del sistema de autocontrol alimentario (APPCC) en los centros asistenciales y de personas mayores (Santa Luisa) pertenecientes a la Diputación de León”.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN

Duración, desde: 01/2011 hasta:12/2012

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes: 3

Título del contrato/proyecto: **“Realización documentación para la obtención NGRSA de la cocina central de la empresa contratante y determinación vida útil bocadillos fabricados por dicha empresa”.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: SOLTRA - SOLIDARIDAD Y TRABAJO

Duración, desde: 01/2011 hasta: 12/2011

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO . Número de investigadores participantes: 2.

Título del contrato/proyecto: **“Seguimiento y control higiénico y nutricional” de la empresa Comedores Colectivos de Celis”.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: COMEDORES COLECTIVOS DE CELIS, S.L.

Duración, desde: 01/2012 hasta: 12/2012

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO .

Número de investigadores participantes: 2.

Título del contrato/proyecto: **“Seguimiento y gestión del sistema de autocontrol alimentario (APPCC) en los centros asistenciales y de personas mayores (Santa Luisa) pertenecientes a la Diputación de León”.**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN

Duración, desde: 01/2012 hasta: 12/2013- 31/12/2014

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO y JOSÉ JAVIER SANZ GÓMEZ. Número de investigadores participantes: 3

Título: **“Estudio y comportamiento de Salmonella, Listeria monocytogenes y Clostridium sporogenes como cepa apatógena de Clostridium botulinum durante la elaboración, maduración-secado, y envasado en atmósferas protectoras de embutidos crudos curados”.**

Investigador principal (nombre y apellidos): María del Camino García Fernández

Entidad financiadora: Campofrio Food Group

Duración (fecha inicio 03/2013- fecha fin:01/2014):

Financiación recibida (en euros):3.500€

investigadores participantes: 3

Título: **“ Estudio del comportamiento de *Listeria monocytogenes* en jamón serrano envasado en atmósfera modificada 80-20 (N2-CO2) y almacenado a refrigeración durante un periodo mínimo de 6 meses.”**

Investigador principal (nombre y apellidos): M^a del Camino García Fernández

Entidad financiadora: Campofrio Food Group

Duración (fecha inicio 07/2013- fecha fin: 01/2014):

Financiación recibida (en euros): 2.200 €. Investigadores participantes: 3.

Título: **Tipificación y caracterización de queso de vaca de León. Estudio de sus características microbiológicas y físico-químicas, conducentes a la obtención de una figura de calidad.**

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: VEGA ESLA SOC. COOP.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 4.

Duración: 14/04/2013 – 14/04/2015.

Importe: 42.955,00 €.

Título del contrato/proyecto: **“Estudio de vida útil de productos de panadería/bollería”**

Tipo de contrato: Contrato de Investigación

Empresa/Administración financiadora: Fundación Alimerka

Duración, desde: 01/2014 hasta: 06/2014

Investigador responsable: GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA DEL CAMINO .

Número de investigadores participantes: 2.

Duración: 29/12/2014 - 31/12/2016.

Importe: 115.494,50 €.

Título: **Estudio de vida útil de productos de panadería/bollería.**

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: FUNDACIÓN ALIMERKA

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 10/01/2014 – 09/07/2014.

Importe: 1.613,54 €.

Título: **Asesoramiento científico y técnico.**

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: CAMPOFRÍO FOOD GROUP, S.A.U

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 3.

Duración: 15/12/2014 – 31/12/2019.

Importe: 142.699,92 €.

Título: **Asesoramiento científico y tecnológico Manga Martínez.**

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: MANGA MARTÍNEZ. LA ARTESA SELECCIÓN, S.L.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 3.

Duración: 22/04/2014 – 31/12/2015.

Importe: 3.796,03 €.

Título: Evaluación de intervenciones combinadas (compuestos bioactivos naturales y HHP) frente a microorganismos patógenos en carne separada mecánicamente y loncheados de pollo (RTE).

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE LEÓN

Investigador responsable: Dra. María Rosario García Armesto.

Nº investigadores: 7.

Duración: 11/05/2015 – 10/06/2015.

Importe: 1.857,00 €

Título: Análisis de microbiológico de orégano silvestre.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: HUGO CONDE MARCOS

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 25/10/2016 – 31/12/2016.

Importe: 145,20 €

Título: Análisis de productos cárnicos.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: CECINAS PABLO, S.A.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 09/03/2016 – 08/03/2017.

Importe: 1.815,00 €.

Título: Análisis de caracterización y calidad de la miel, estudio y caracterización de propóleos, jaleas y ceras.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: URZAPA.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 09/03/2016 – 08/03/2017.

Importe: 891,83 €.

Título: Análisis y asesoría técnica en la elaboración y servicio de comidas.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: GUARDERÍA ARCO IRIS, C.B.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 13/03/2017 – 12/03/2018.

Importe: 302,50 €.

Título: Asesoramiento y realización de analíticas según el manual de gestión de APPCC establecido en la Escuela Municipal de Hostelería.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: FULDEFE.

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 03/03/2017 – 31/12/2017.

Importe: 314,60 €.

Título: Determinación del contenido en histidina en muestras biológicas.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: INSTITUTO DE BIOTECNOLOGÍA DE LEÓN (INBIOTEC).

Investigador responsable: Dra. M^a Camino García Fernández.

Nº investigadores: 2.

Duración: 30/01/2017 – 29/04/2017.

Importe: 7.966,34 €.

Título: Obtención de una figura de calidad alimentaria para el queso de vaca, oveja y cabra de la provincia de León"

Entidad financiadora: Asociación de productores de queso de León.

Investigadores responsables: Dra. M^a Camino García Fernández y Dr. José Javier Sanz Gómez.

Nº de investigadores: 5.

Duración: 21-12-2017 a 21-12-2018)

Importe: 24.200,00 €

Título: Identificación, aislamiento y utilización de sustancias antibacterianas de origen natural específicamente diseñadas para la mejora de la seguridad microbiológica de los productos cárnicos. Mejora de la conservación de los productos cárnicos mediante la investigación de nuevos polímeros o mejoras de la composición de los polímeros existentes utilizados en el envasado de productos cárnicos.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: CAMPOFRÍO FOOD GROUP S.A.U.

Investigadores responsables: Dra. M^a Camino García Fernández y Dr. José Javier Sanz Gómez.

Nº investigadores: 5.

Duración: 14/12/2017 – 30/06/2019.

Importe: 151.250,00 €.

Título: Apoyo tecnológico y de servicio a la empresa VITATENE, S.A.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: VITATENE, S.A.

Investigadores responsables: Dra. M^a Camino García Fernández y Dr. José Javier Sanz Gómez.

Nº investigadores: 5.

Duración: desde 21/09/2018.

Título: Actividades de Apoyo tecnológico y de servicios. Asesoría científica y tecnológica.

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: HIJOS DE BERNARDINO FERNANDEZ, S.L.

Investigadores responsables: Dra. M^a Camino García Fernández y Dr. José Javier Sanz Gómez.

Nº investigadores: 5.

Duración: desde 22/03/2018.

Título: **Actividades de Apoyo tecnológico y de servicios.**

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: INSTITUTO DE BIOTECNOLOGÍA DE LEÓN (INBIOTEC).

Investigadores responsables: Dra. M^a Camino García Fernández y Dr. José Javier Sanz Gómez.

Nº investigadores: 5.

Duración: desde 05/11/2018 30/06/2019.

Título: **Actividades de Apoyo tecnológico y de servicios.**

Tipo proyecto: contratos de investigación art. 83.

Entidad financiadora: DE OSOS Y COLMENAS

Investigadores responsables: Dra. M^a Camino García Fernández y Dr. José Javier Sanz Gómez.

Nº investigadores: 5.

Duración: desde 19/10/2018

Importe:

TESINAS DE LICENCIATURA DIRIGIDAS

1. Cristina Muñoz Weigand (Febrero, 1994), "Identificación de microorganismos termodúricos presentes en leche de oveja destinada a la fabricación de queso". Directores: María Luisa García López y María del Camino García Fernández. Calificación: Sobresaliente.
2. M^a Rosario Esquivel García (Julio, 1994), "Asociaciones bacterianas que participan en la alteración de canales de perdiz roja (*Alectoris rufa*)". Directores: María Luisa García López y María del Camino García Fernández. Calificación: Sobresaliente.
3. María Teresa Álvarez Astorga. (Abril de 2009). "Microbiología de productos derivados de carne de pollo en establecimientos de venta al público: despieces, menudillos, salchichas y hamburguesas". Directoras: Rosa Cápita González y M^a del Camino García Fernández. Calificación: Sobresaliente.

TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

1. M^a LUISA SIERRA CASTRILLO, 1991, "Flora microbiana superficial de canales de ovino recién obtenidas: microorganismos patógenos, alterantes e indicadores". Universidad de León, Facultad de Veterinaria. Fecha de lectura: 24 de Septiembre de 1991. Calificación: Apto «Cum laude» por unanimidad. Directores: Doña María del Camino García Fernández y Don Benito Moreno García.

2. JESÚS SANTOS BUELGA, 1994, "Calidad microbiológica y control de *Aeromona hydrophila* en queso de Villalón". Universidad de León. Facultad de Veterinaria. Fecha de lectura: 15 de Noviembre de 1994. Calificación: Apto "Cum laude" por unanimidad. Directores: Dña. María del Camino García Fernández y Don Andrés Otero Carballeira.
3. ROSA CAPITA GONZÁLEZ (1998). "Calidad higiénica y sanitaria de la carne de pollo, con atención especial a *Listeria monocytogenes*. Ensayos de descontaminación". Sobresaliente "cum laude" por unanimidad. 6 de noviembre de 1999. Directores: D. Benito Moreno García y Dña. M^a C. García Fernández. PREMIO EXTRAORDINARIO 1998.UNIVERSIDAD DE LEON.
4. CELSO PIANTA (2003).Título: "Calidad sanitaria en quesos artesanales de Rio Grande do Sul, Brasil". Directoras: Dra. M.C. García Fernández y Dra. T. M. López Díaz. Fecha de lectura: 14/11/2003. Calificación: sobresaliente "cum laude".
5. M^a DEL CARMEN GARCÍA CASTRO (2007). La inspección en el matadero en el diagnóstico de la TUBERCULOSIS Y CISTICERCOSIS BOVINA". Sobresaliente "cum laude" por unanimidad. 7 de Mayo de 2007. Directores: D. Francisco García Marín y Dña. M^a C. García Fernández.
6. ALVARO VILLARINO RODRIGUEZ.(2010). "Efecto del almacenamiento sobre el Valor nutritivo, la calidad higiénica-sanitaria y sensorial de la trucha arco-iris (*Oncorhynchus mykiss*) procesada mediante la tecnología sous-vide". . Directores: Dña. M^a C. García Fernández y Dña M.T. García Arias. Apto por unanimidad. 5 de marzo de 2010.
7. ROSA ANA MENENDEZ GARCÍA (2012). Principales Riesgos Microbiológicos de los productos crudo-curados envasados en atmosferas modificadas y/o vacio de interés económico en Castilla y León. Apto por unanimidad. 16 de julio de 2012. Directores: Dña. M^a C. García Fernández y Don JJ Sanz Gomez.
8. ALICIA REBECA CALLEJA FERNANDEZ (2013) "Relación entre la desnutrición y la calidad de alimentación en el ámbito hospitalario" Directoras:. M^a C. García Fernández y M.D. Ballesteros Pomar.Apto cum laudem. 24 de mayo de 2013.
9. FELIX ADANERO JORGE. "Caracterización de propóleos de Castilla y León". Directores: Dra. María del Camino García Fernández, Dra. Rosa Mari Valencia Barrera y Dr. José Javier Sanz Gómez. Fecha: 24-11-2017.Calificación sobresaliente cum laude

Patentes y Modelos de utilidad

☒ Patente de Invención N^o: ES 2 191 573 B1. TITULO: "Procedimiento para la fabricación de una conserva de puerro de Sahagún al natural".

INVENTORES: Villarino-Rodríguez, Álvaro (ULE); García-Arias, M^a Trinidad (ULE); García-Fernández, M^a del Camino (ULE).

N^o DE SOLICITUD (en OEPM): P 200201102.

FECHA DE SOLICITUD: 16/05/2002.

FECHA DE PUBLICACIÓN DEL INFORME DEL ESTADO DE LA TÉCNICA: 01/09/2003.

FECHA DE CONCESIÓN: 28/12/2004.

FECHA DE PUBLICACIÓN EN EL BOPI DE LA CONCESIÓN NACIONAL: 01/02/2005.

NÚMERO DE PUBLICACIÓN DE LA SOLICITUD NACIONAL: 2 191 573.

CLASIFICACIÓN EUROPEA: A23L1/212C, A23B7/06

PATENTE DE INVENCIÓN Nº ES 2 191 573 B1.

PAÍS DE PRIORIDAD: España

ENTIDAD TITULAR: VEGASAHAGÚN S.L.

PAISES A LOS QUE SE HA EXTENDIDO: NACIONAL

EMPRESA/S QUE LA ESTA/N EXPLOTANDO: VEGASAHAGÚN S.L.

☐ Patente de Invención Nº: ES 2 184 654 B1. TITULO: "Procedimiento para la elaboración de cecina de chivo de Vegacervera".

INVENTORES: Sanz-Gómez, Jose Javier (ULE); García-Arias, M^a Trinidad (ULE); García-Fernández, M^a del Camino (ULE).

Nº DE SOLICITUD (en OEPM): P 200202300.

FECHA DE SOLICITUD: 02/10/2002.

FECHA DE PUBLICACIÓN DEL INFORME DEL ESTADO DE LA TÉCNICA: 08/10/2002

FECHA DE CONCESIÓN: 25/02/2004

FECHA DE PUBLICACIÓN EN EL BOPI DE LA CONCESIÓN NACIONAL: 01/04/2004

NÚMERO DE PUBLICACIÓN DE LA SOLICITUD NACIONAL: 2184654

CLASIFICACIÓN EUROPEA: A23L 1/318 A23L 1/48

PATENTE DE INVENCIÓN Nº ES 2 184 654 B1

PAÍS DE PRIORIDAD: España

ENTIDAD TITULAR: Asociación de Productores de Cecina de chivo de Vegacervera.

PAISES A LOS QUE SE HA EXTENDIDO: nacional

EMPRESA/S QUE LA ESTA/N EXPLOTANDO: Asociación de Productores de Cecina de chivo de Vegacervera.

Contribuciones a Congresos

PONENCIAS A CONGRESOS

1. OTERO, A., M.C. GARCÍA, M.L. GARCÍA y B. MORENO (1986). Efecto de un cultivo iniciador (*Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*, *Streptococcus lactis* subsp. *diacetylactis*) sobre el crecimiento y la producción de enterotoxina C y de termonucleasa de dos cepas de *Staphylococcus aureus* (FRI 361 Y L2). I Reunión Nacional de Biotecnología, León, 24 de julio de 1986. Libro de resúmenes de los trabajos científicos presentados a la Reunión, 101.

2. GARCÍA, M.C., GARCÍA, M.L. y OTERO, A. (1990). "Microorganismos patógenos en el queso". Ponencia presentada al V Symposium Marschall para la industria quesera, Madrid, 5 de noviembre de 1990.
3. GARCÍA, M.C. (1992). "Tendencias actuales en el control de la calidad de la industria Agro Alimentaria" en las Jornadas de Formación sobre el sector agroalimentario. organizadas por la Junta de Castilla y León. Diciembre de 1992.
4. GARCÍA, M.C. (1993). "Control de los alimentos en los hospitales" presentada en las III Jornadas Castellano Leonesas de actualización en Nutrición Artificial. Julio de 1993. León.
5. MORENO, B., GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (1993). "Listeria spp. y Listeria monocytogenes en carne y productos cárnicos. Posibles normas microbiológicas". Ponencia presentada dentro del Simposio "Perspectiva actual de Listeria en Alimentos". XIV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Septiembre de 1993. Zaragoza. Libro de la Reunión pág. 60.

COMUNICACIONES A CONGRESOS

I. INTERNACIONALES

I.A. PROCEEDING Y COMUNICACIONES PUBLICADAS EN REVISTAS CIENTÍFICAS

1. GARCÍA-LINARES, M.C.; CAPITA-GONZÁLEZ, R.; GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. and GARCÍA-ARIAS, M.T. (1999). Influence of storage time on nutritional quality of sous vide cooked salmon. Proceedings of the International Congress "Improved traditional foods for the next century" pp. 250-354. 28-29 October. Valencia, Spain.
2. CAPITA-GONZÁLEZ, R.; GARCÍA-LINARES, M.C.; GARCÍA-ARIAS, M.T.; ALONSO-CALLEJA, C. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999). Fat content and fatty acids composition of chicken meat and chicken by-products. Proceedings of the International Congress "Improved traditional foods for the next century" pp. 328-332. 28-29 October. Valencia, Spain.
3. GARCÍA-ARIAS, M.T.; GARCÍA-LINARES, M.C.; CAPITA, R. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.T. (1999). "Sous vide" processed salmon: Fat content and fatty acid composition. Proceedings of the International Congress "Improved traditional foods for the next century" pp. 333-337. 28-29 October. Valencia, Spain.
4. GARCÍA-LINARES, M.C.; CAPITA-GONZÁLEZ, R.; GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. and GARCÍA-ARIAS, M.T. (1999). Effects of sous vide processing on the proximate and amino acid composition of trout fillets. The influence of storage time (1999). Proceedings of the International Congress "Improved traditional foods for the next century" pp. 338-343. 28-29 October. Valencia, Spain.
5. CAPITA, R.; GARCÍA-LINARES, M.C.; ALONSO-CALLEJA, C.; GARCÍA-ARIAS, M.T. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999). Macronutritional and mineral levels in chicken meat and by-products. Simposio Internacional "Caracterización de productos ganaderos de la dehesa/Caracterização de produtos de origem animal produzidos no montado". C5.2. 6-8 Octubre. Mérida, España.
6. CAPITA, R.; ÁLVAREZ-ASTORGA, M.; ALONSO-CALLEJA, C.; GARCÍA-ARIAS, M.T.; MORENO, B. AND GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999). Incidence of Salmonella in meat and by-products from chicken. Simposio Internacional "Caracterización de productos ganaderos de la dehesa/Caracterização de produtos de origem animal produzidos no montado". C5.3. 6-8 Octubre. Mérida.

7. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; ÁLVAREZ-ASTORGA, M.T.; GARCÍA-ARIAS, M.T.; MORENO, B. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999). Staphylococcus aureus in chicken meat and by-products. Simposio Internacional "Caracterización de productos ganaderos de la dehesa/Caracterização de produtos de origem animal produzidos no montado". C5.4. 6-8 Octubre. Mérida, España.
8. GARCÍA-ARIAS, M.T.; GARCÍA-LINARES, M.C.; CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999). Chicken and by-products amino acids levels. Simposio Internacional "Caracterización de productos ganaderos de la dehesa/Caracterização de produtos de origem animal produzidos no montado". C5.5. 6-8 Octubre. Mérida, España.
9. YSART, S., ROCANDIO, A.M., GARCÍA-ARIAS, M.T. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2000) "Daily intake of macronutrients in a group of elderly people institutionalized of León". Third European Congress on Nutrition and Health in the Elderly People, Madrid 23-25 November 2000, Revista Española de Geriatria y Gerontología, 35 (6), pp. 371.
10. YSART, S., ROCANDIO, A.M., GARCÍA-ARIAS, M.T. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2000) "Iron, folate and vitamin B12 dietary intake of an elderly León population". III European Congress on Nutrition and Health in the Elderly People, Madrid 23 Nov. Revista Española de Geriatria y Gerontología, 35pp. 376.
11. ROCANDIO, A.M., GARCÍA-ARIAS, M.T., YSART, S., ANSOTEGUI, L. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2001)"Comparison of energy and nutrients intake among overweight/obese and non-overweight elderly people". 11th European Congress on Obesity. Vienna 30 May-2 June, 2001, International Journal of Obesity and related metabolic disorders, pp S62.
12. MC GARCÍA-LINARES, R. CAPITA-GONZALEZ, MT GARCÍA-ARIAS and MC GARCÍA-FERNÁNDEZ. (2001)."Deep-fat frying of chicken meat and chicken by-products: Changes in mineral content" 17 th International Congress of Nutrition. Vienna, 27-31 august. Annals of nutrition & Metabolism". 45 (suppl.1) p 389.
13. VILLARINO-RODRIGUEZ, MARTINEZ ROLLON S., MC GARCÍA-FERNÁNDEZ AND MT GARCÍA-ARIAS (2001)." Mineral content of raw and canned Sahagun leek (León, Spain)". 17 th International Congress of Nutrition. Vienna, 27-31 august Annals of nutrition & Metabolism. 45 (suppl.1) p 375.
14. MC GARCÍA-LINARES, MT GARCÍA-ARIAS and MC GARCÍA-FERNÁNDEZ. (2001). Nutritional quality of sous vide processed trout fillets. Effects of storage time 17 th International Congress of Nutrition. Vienna, 27-31 august.. Annals of nutrition & Metabolism, 45 (suppl. 1) p 385.
15. ÁLVAREZ-ASTORGA, M.T., CAPITA-GONZÁLEZ, R., ALONSO-CALLEJA, C., GARCÍA-ARIAS, M.T. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C.(2001) "Phage typing of staphylococcus aureus isolated from poultry by-products in Spain". 17th International Congress of Nutrition. Vienna, 27-31 August, 2001, Annals of Nutrition & Metabolism, Federation of European Nutrition Societies. Pp. 544.
16. YSART, S., ROCANDIO, A.M., GARCÍA-ARIAS, M.T., ARROYO, M. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2001) "Energy intake in a group of institutionalized elderly people". 17th International Congress of Nutrition. Vienna 27-31 August, 2001, Annals of Nutrition & Metabolism, Federation of European Nutrition Societies. Pp. 419.
17. CHAMORRO, MN, SANZ-GÓMEZ, JJ, GARCÍA ARIAS, M.T. AND GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (2001). "Fat content and fatty acid composition of Cecina de chivo deVegacervera (León)" Nutrition. 17 (11/12) .p-1015.

18. GARCÍA-LINARES, M.C.; GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. and GARCÍA-ARIAS, M.T. (2001). "Effect of sous vide processing and storage time in the proximate composition of salmon and trout". Nutrition. 17 (11/12) .p-1017

19. VILLARINO-RODRÍGUEZ A., MARTINEZ-ROLLON S., GARCÍA-ARIAS, M.T and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C.(2001) "Proximate composition, mineral content and sensory análisis of Sahagún leek (León, Spain)". Abstract selected, Congress of the Spanish Nutrition Society (SEN), Murcia 24-27 October 2001, Nutrition, 17 (11/12), pp 1015.

I.B. PROCEEDING Y COMUNICACIONES PUBLICADAS EN LIBRO DE ABSTRATS.

1. OTERO, A., M.C. GARCÍA, M.L. GARCÍA & B. MORENO (1987). Behavior of Staphylococcus aureus strains FRI 137 and FRI 361 during manufacture and ripening of Manchego cheese. 13th International Symposium of the IUMS ICFMH & FECS, Halkidiki, Greece, 5 9 October, 1987. Abstracts of de Symposium, 23. Internacional.

2. GARCÍA, M.L., M.C. GARCÍA, A. OTERO, M. PRIETO & M.R. GARCÍA (1989). Biotypes of coagulase positive staphylococci associated with bovine mastitis. Xth International Symposium of the World Association of Veterinary Food Hygienists, Stockholm, July 1989. Internacional.

3. ROMAN, C.; SANZ, J.J.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y GARCÍA, M.L. (1993). "Species of Bacillus isolated from a Spanish sheep cheese (Zamorano Cheese)". FEMS MEETING. Identification of bacteria present trends future prospects. University of Granada. SPAIN. Sep. 1993. Abstract book p. 129.

4. CAPITA, R.; ALONSO, C.; GARCÍA ARIAS, M.T.; MORENO, B. and GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (1999). "Incidence of Yersinia spp. In chicken carcasses from retail establishments". Symposium: New Developments its guaranteeing the optimal sensory quality of meat. Madrid, 5-7 may 1999. Book of Abstracts, 223.

5. CAPITA, R.; ALONSO, C.; GARCÍA ARIAS, M.T.; MORENO, B. y GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (1999). "Evaluation of the hygienic quality of chicken carcasses by the quantification in their surface of coliforms and of Escherichia coli. Symposium: New Developments its guaranteeing the optimal sensory quality of meat. Madrid, 5-7 may 1999. Book of Abstracts, 224.

6. GARCÍA LINARES, M.C.; CAPITA, R.; ÁLVAREZ, M.T.; ALONSO, C.; GARCÍA ARIAS, M.T. y GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (1999). "Evaluation of the hygienic quality and nutritional value of poultry meat. Symposium: New Developments its guaranteeing the optimal sensory quality of meat. Madrid, 5-7 may 1999. Book of Abstracts, 227.

7. GARCÍA-LINARES, C.; GARCÍA-ARIAS, M.T.; TOMÉ M.; CAPITA, R. AND GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999). Changes in the quantitative and qualitative composition of fat from trout due to "sous vide" processing. Comparison with traditional cooking. Abstract of original Communication " Conjoint Congress SEN/NS" C76. 8-11 September, 1999. Pamplona, Spain.

8. GARCÍA-ARIAS, M.T.; GARCÍA-LINARES, M.C.; TOMÉ, M.; CAPITA, R. AND GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999). Influence of "sous vide" technology on the total fat and fatty acid content of salmon slices. Comparison with traditional cooking. Abstract of original Communication " Conjoint Congress SEN/NS" C77. 8-11 September, 1999. Pamplona, Spain.

9. ÁLVAREZ, M.T., GARCÍA-LINARES, M.C., ALONSO, C., GARCÍA-ARIAS, M.T. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999) "Quality parameters of some poultry-meat products". Symposium New Developments in guaranteeing the optimal sensory quality of meat. Madrid, 5-7 May, 1999.

Book of Abstracts, pp. 222. Comisión Europea, Fundación Vaquero & Instituto de agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC).

10. CAPITA-GONZÁLEZ, R., ALONSO-CALLEJA, C., GARCÍA-ARIAS, M.T., MORENO-GARCÍA, B. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999) "Incidence of *Yersinia* spp. in chicken carcasses from retail establishments". Symposium New Developments its guaranteeing the optimal sensory quality of meat. Madrid, 5-7 May, 1999, Book of Abstracts, Comisión Europea, Fundación Vaquero & Instituto de agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC). pp. 223.

11. CAPITA-GONZÁLEZ, R., ALONSO-CALLEJA, C., GARCÍA-ARIAS, M.T., MORENO-GARCÍA, B. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999) "Evaluation of the hygienic quality of chicken carcasses by the quantification in their surface of coliforms and of *Escherichia coli*". Symposium New Developments its guaranteeing the optimal sensory quality of meat. Madrid, 5-7 May, 1999. Book of Abstracts, Comisión Europea, Fundación Vaquero & Instituto de agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC). pp. 224.

12. GARCÍA-LINARES, M.C., CAPITA, R., GARCÍA-ARIAS, M.T. Y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999) "Influencia del tratamiento sous vide y almacenamiento en el contenido mineral de filetes de trucha: comparación con un cocinado tradicional". XIII Encontro Galego Portugués de Química. Vigo, 17-19 Noviembre 1999, Libro de resúmenes, ANQUE & Sociedad Portuguesa de Química. pp. 241.

13. TOMÉ, M., GARCÍA-LINARES, M.C., CAPITA, R., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. Y GARCÍA-ARIAS, M.T. (1999) "Comparación del contenido mineral de rodajas de salmón crudas, procesadas sous vide y sometidas a un cocinado tradicional: influencia del almacenamiento". XIII Encontro Galego Portugués de Química. Vigo, 17-19 Noviembre, 1999, Libro de resúmenes, ANQUE & Sociedad Portuguesa de Química. pp. 219.

14. GARCÍA-LINARES, M.C., CAPITA, R., VILLARINO, A., GARCÍA-ARIAS, M.T. Y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999) "Aplicación del sistema ARICPC en la elaboración de salmón procesado sous vide. II. Cuadro de gestión". Reunión Europea: Las Auditorías y el mantenimiento del sistema HACCP. Madrid, 18-19 Noviembre. Libro de resúmenes.

15. CAPITA, R.; ALONSO C.; GARCÍA LINARES M.C.; GARCIA ARIAS, M.T. GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. AND MORENO B. (2000). "Influence of trisodium phosphate in growth parameters of *Listeria monocytogenes*". Comunicación. Nutritionists meet Food Scientist and Technologists. Book of Abstracts, Oporto, p.85. Portugal, 12-14 de Abril.

16. GARCÍA-LINARES, M.C., CAPITA, R., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C and GARCÍA-ARIAS, M.T. (2000) "Microbiological and nutritional quality of sous vide and traditionally processed fish: influence of fat content". Nutritionists meet Food Scientists and Technologists. Oporto (Portugal), 12-14 April 2000, Book of Abstracts, EFFOST, Instituto Superior de Ciencias de Nutrição & SPCNA. pp.48.

17. CAPITA-GONZÁLEZ, R.; GARCÍA LINARES M.C.; TOMÉ, M.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C.; GARCIA ARIAS, M.T. (2000). "Deep-frying of chicken meat and chicken by-products: changes in the fatty acid composition". Comunicación. Nutritionists meet Food Scientist and Technologists. Book of Abstracts, Oporto, p.86. Portugal, 12-14 de Abril.

18. ALVAREZ-PONTES, E., CASTRILLÓN, A., CAPITA, R, GARCÍA-LINARES, M.C., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C and GARCÍA-ARIAS, M.T. (2000) "Changes in the composition of protein in sardine (*Clupea pilchardus*) produced by griddle frying. A comparison between fresh, frozen and defrosted samples". Nutritionists meet Food Scientists and Technologists. Oporto (Portugal), 12-

14 April 2000, Book of Abstracts, EFFOST, Instituto Superior de Ciências de Nutrição & SPCNA. pp. 87.

19. TOMÉ OTERO, M.; GARCÍA-ARIAS, M.T., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C., FRANCO MATILLA I.; PRIETO GUTIERREZ, B. Y BERNARDO ALVAREZ, A. (2000). "Análisis de formulas infantiles de continuación: estudio relativo a los micronutrientes". Comunicación. IV Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. III Workshop Internacional de Nutrición Comunitaria. Libro de resúmenes. p. 224. Bilbao 5-7 Octubre,

20. García-Fernández, M.C., García-Arias, M.T., y MUÑOZ WEIGAND C. (2000). "Irregularidad en el patrón de comidas de escolares de la provincia de León. Omisión del desayuno." Comunicación. IV Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. III Workshop Internacional de Nutrición Comunitaria. Libro de resúmenes. p. 224. Bilbao 5-7 Octubre.

21. García-Fernández, M.C., García-Arias, M.T., y MUÑOZ WEIGAND C (2000). "Preferencias y aversiones alimentarias de la población escolar de la provincia de León." Comunicación. IV Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. III Workshop Internacional de Nutrición Comunitaria. Libro de resúmenes. p. 231. Bilbao 5-7 Octubre.

22. TOMÉ-OTERO, M., GARCÍA-ARIAS, M.T., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C., FRANCO-MATILLA I., PRIETO-GUTIERREZ, B. Y BERNARDO ALVAREZ, A. (2000) "Contenido en ácidos grasos de fórmulas infantiles de continuación en polvo y líquidas". IV Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. III Workshop Internacional de Nutrición Comunitaria. Bilbao 5-7 Octubre, 2000, Libro de resúmenes. pp. 223.

23. VILLARINO-RODRÍGUEZ A., GARCÍA-LINARES, M.C., MARTINEZ-ROLLON S., GARCÍA-ARIAS, M.T. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2001) "Proximate composition of raw and canned Sahagún leek (León, Spain). 5º Encontro de Química de Alimentos: Qualidade, Segurança & Inovação. Oporto 8-11 de Mayo de 2001, Actas do 5º Encontro de Química de Alimentos, Universidad católica Portuguesa & Sociedad Portuguesa de Química. pp.116-119.

24. GARCÍA-LINARES, M.C., GARCÍA-ARIAS, M.T. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2001) "The sensory quality of salmon prepared using cook-chill and sous vide methods." 5º Encontro de Química de Alimentos: Qualidade, Segurança & Inovação. Oporto 8-11 de Mayo de 2001. Actas do 5º Encontro de Química de Alimentos, Universidad católica Portuguesa & Sociedad Portuguesa de Química. pp. 336-338.

25. SANZ-GÓMEZ, J.; GARCÍA-ARIAS, M.T. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2001). "Implantación del sistema de análisis y control de puntos críticos (APPCC) en comedores escolares en la provincia de León". Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria (HACCP), 2-3 de Abril, 2001, San Sebastián.

26. VILLARINO RODRÍGUEZ A.; MARTINEZ-ROLLON S.; GARCÍA-ARIAS, M.T. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2001) "Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) del proceso de elaboración de puerros de Sahagún (León) en conserva al natural". Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria (HACCP), 2-3 de Abril, 2001, San Sebastián. Libro resúmenes .pp.92.

27. VILLARINO-RODRÍGUEZ A., GARCÍA-LINARES, M.C., GARCÍA-ARIAS, M.T. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2001) "Dietary quality offered in five institutions for aged in León, Spain". 1st Congress of the International Academy on Nutrition and Aging. Paris 29-30 June, 2001, Book of Abstracts, pp. 44.

28. VILLARINO-RODRÍGUEZ A., GARCÍA-LINARES, M.C., GARCÍA-ARIAS, M.T. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2001) "Consumption of food in a group of institutionalized elderly people". 1st Congress of the International Academy on Nutrition and Aging. Paris 29-30 June, 2001, Book of Abstracts pp. 44.
29. GONZALEZ, M.E, SANZ, J, VILLARINO- A., GARCÍA-LINARES, M.C., GARCÍA-ARIAS, M.T. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2001) "Efecto de diferentes tratamientos Sous vide sobre la calidad microbiológica y sensorial del salmón". V Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética. Madrid, 14-16 Noviembre, 2001.
30. GONZALEZ, M.E, VILLARINO A., SANZ, J., GARCÍA-LINARES, M.C., GARCÍA, M.T. and GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2001) "Efecto de diferentes tratamientos Sous vide sobre la calidad microbiológica y sensorial de la trucha". V Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética. Madrid, 14-16 Noviembre, 2001. Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación.
31. GARCÍA-ARIAS, M.T., ROCANDIO, A.M., ARROYO, M. y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2002) "Valoración de la ingesta dietética en ancianos institucionalizados en la provincia de León". I Congreso de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas, Barcelona, 18-19 Octubre, 2002, Libro de resúmenes, pp.88.
32. ROCANDIO, A.M., GARCÍA-ARIAS, M.T., ARROYO, M. y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2003) "Fat intake in elderly institutionalized population of north of Spain". 12th European Congress on Obesity, May 29- June 1, , Helsinki.
33. GONZÁLEZ-FANDOS, E., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. AND VAZQUEZ-BURGUETE, 2003 J.L.Application of the hazard analysis critical control point in salmon processed by the sous vide method. The First Symposium on Food Quality Management for East European Countries, Cluj-Napoca (Rumania) 2003, 53-54.
34. GONZÁLEZ-FANDOS, E., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C., SANZ, J., GARCÍA-LINARES, M.C., VILLARINO-RODRÍGUEZ, A. Y GARCÍA-ARIAS, M.T. 2003 Sporeforming bacteria in trout processed by the sous vide method. 9th European Nutrition Conference. Federation of the European Nutrition Societies (FENS), Rome 2003.
35. GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. GONZÁLEZ-FANDOS, E., SANZ, J., GARCÍA-LINARES, M.C., VILLARINO-RODRÍGUEZ, A. Y GARCÍA-ARIAS, M.T. 2003. Characterization of Bacillus spp associated with vacuum cooked salmon. 9th European Nutrition Conference. Federation of the European Nutrition Societies (FENS), Rome 2003.
36. M.C. GARCIAFERNANDEZ, M.T. GARCIA ARIAS, G.CARREÑO GONZALEZ Y C. MUÑOZ WEIGAND(2004). Programa de educacion nutricional en la escuela:El desayuno saludable.VI Congreso de la Sociedad Española de Nutricion Comunitaria. Libro de resúmenes, pp159.
37. M.C. GARCIAFERNANDEZ, M.T. GARCIA ARIAS, J.J. SANZ GOMEZ ,C.ESCANDELL Y C. MUÑOZ WEIGAND (2004).Control integral del servicio de comedor escolar.Experiencia en la provincia de Leon.VI Congreso de la Sociedad Española de Nutricion Comunitaria. Libro de resúmenes, pp160.Eivissa.
38. GONZÁLEZ-FANDOS, E., VILLARINO, A.;, GARCÍA-LINARES, M.C.; GARCÍA-ARIAS, GARCÍA-FERNÁNDEZ, C. (2004). Seguridad Microbiológica del pescado procesado por la tecnología sousvide.V Congreso Internacional sobre la Dieta Mediterranea. Barcelona.

39. GONZÁLEZ-FANDOS, E., GARCÍA-FERNÁNDEZ, C., GARCÍA-LINARES, M.C., VILLARINO, A. Y GARCÍA-ARIAS, M.T. Extended shelf life refrigerated pasteurized foods: Microbiological quality and safety. International Symposium: Prospects for the 3rd Millenium Agriculture. Cluj-Napoca (Rumania) 2004.
40. GONZÁLEZ-FANDOS, E., GARCÍA-FERNÁNDEZ, C. Y GARCÍA-ARIAS, M.T.(2005). Implantacion del sistema APPCC en la elaboración de trucha procesada por el sistema sousvide. 2ª Congreso Internacional HACCP-Kausal. Bilbao.
41. GONZÁLEZ-FANDOS, E., M.C. GARCÍA-FERNÁNDEZ,y J.J. Sanz .(2006).Effect of high hydrostatic pressure on Salmonella and E.coli O157:H7 in chorizo snacks. 2nd FEMS Congress of European Microbiologists.Madrid.
42. RENDUELES ALVAREZ,E.;SANZ GOMEZ,J.J. y M.C. GARCIAFERNANDEZ.(2007).Aplicación del sistema APPCC en restauración social. Diseño de plantillas de puestos de trabajo.IX Congreso de la Sociedad Española de Nutricion SEN. Tenerife.
43. SANZ GOMEZ,J.J. ;RENDUELES ALVAREZ,E.; GARCIA ARIAS, M.T. y M.C. GARCIAFERNANDEZ.(2007).Termorresistencia de cepas de Listeria monocytogenes aisladas de productos cárnicos curados de cerdo ibérico. IX Congreso de la Sociedad Española de Nutricion SEN. Tenerife .
44. VILLA, J.G., COLLADO,P.S., AVILA, M.C.,GARCIA FERNANDEZ,M.C. (2007). Sólo el deporte extraescolar previene la obesidad infantil y el síndrome metabólico en niños preadolescentes.XII Congreso Nacional de la Federacion Española de Medicina del Deporte. Sevilla. En: Archivos de Medicina del Deporte. Volumen XXIV (5)409.
45. VILLA J.G.,COLLADO,P.S., AVILA, M.C. RODRIGUEZ-MARROYO J:A ,GARCIA FERNANDEZ,M.C. (2008).Nutrition and Sports Suplemntation-IV. Sports Medecine for a Better World. Barcelona 2008 ,Libro de resúmenes 561-562.
46. VILLA, J.G., COLLADO,P.S. RODRIGUEZ-MARROYO J.A , AVILA, M.C.,GARCIA FERNANDEZ,M.C. (2008). Ejercicio físico y salud en niños. International Symposium of Physical Exercise and Heatlth in Special Populations. Zaragoza. Libro de resúmenes 53-57.
47. A VIDAL-CASARIEGO, A CALLEJA-FERNÁNDEZ, C VELASCO-GIMENO, MC GARCÍA-FERNÁNDEZ, L FRÍAS-SORIANO, P GARCÍA-PERIS, MD BALLESTEROS-POMAR."IS ADDUCTOR POLLICIS THICKNESS A USEFUL NUTRITIONAL PARAMETER IN HOSPITALIZED PATIENTS?". Congreso de la Sociedad Europea de Nutrición Parenteral y Enteral (ESPEN). Gothenburg, Sweden. 3-6 September 2011.
48. ALICIA CALLEJA FERNÁNDEZ, ALFONSO VIDAL CASARIEGO, MARÍA CAMINO GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA PARRADO CUESTA, ISIDORO CANO RODRÍGUEZ, MARÍA BALLESTEROS POMAR." ACCURACY OF A VISUAL SCALE FOR QUANTIFYING ORAL INTAKE IN HOSPITALIZED PATIENTS". Congreso de la Sociedad Europea de Nutrición Parenteral y Enteral (ESPEN). Gothenburg, Sweden. 3-6 September 2011.
49. ALICIA CALLEJA-FERNÁNDEZ, ALFONSO VIDAL CASARIEGO, ISIDORO CANO RODRÍGUEZ, Mª CAMINO GARCÍA FERNÁNDEZ, MARÍA D. BALLESTEROS POMAR. "COMPARISON OF DIFFERENT NUTRITIONAL SCREENING TOOLS IN HOSPITALIZED PATIENTS". Congreso de la Sociedad Europea de Nutrición Parenteral y Enteral (ESPEN). Barcelona, Spain. 7-11 September 2012.

50.-Sanz Gómez, J., Salgado, C.R., García Fernández, M.C., Valencia-Barrera, R.M, Silva, M. Antimicrobial activity of honeys from Argentina and España to food-borne pathogens. 42 Congreso Internacional de Apicultura. APIMONDIA 2011. Buenos Aires, 21-25 septiembre 2011.

51.-Salgado, C.R., Sanz Gómez, J., Silva, M., Valencia- Barrera, R.M., García Fernández, M.C. Botanical origin and physical-chemical properties of Argentina (Chaco province) and España (León province) honeys. 42 Congreso Internacional de Apicultura. APIMONDIA 2011. Buenos Aires, 21-25 septiembre 2011.

52.-Salgado, C.R, Sanz Gómez, J., García Fernández, M.C., Valencia-Barrera, R.M., Silva, M. Microbiological quality of honeys of the Chaco province (Argentina) and the Comarca of Maragatería (León, España)”. 42 Congreso Internacional de Apicultura. APIMONDIA 2011. Buenos Aires, 21-25 septiembre 2011. XIV Jornadas Argentinas de Microbiología. III Jornadas de la Sociedad de Microbiología e Infectología del NEA. Chaco, del 29 de septiembre al 1 de octubre de 2011.

53.-Salgado, C.R., Sanz Gómez, J., García Fernández, M.C., Valencia-Barrera, R.M., Silva, M. Microbiological quality of honeys of the Chaco province (Argentina) and the Comarca of Maragatería (León, España)”. Tipo de participación: poster.

54 Congreso Internacional de Apicultura. APIMONDIA 2011. Buenos Aires (Argentina). 21-25, septiembre 2011. 53.-MAURIZ, E., GARCIA FERNANDEZ, C., MERCADER, J.V., ABAD-FUENTES, A. Y LECHUGA, L.M. “ Direct SPR immunosensing of Pyraclostrobin in fruit juice samples”. XI Conference on optical chemical Sensors and Biosensors. April 1-4. Barcelona 2012.

55.-GARCIA-FERNANDEZ M.C., TUÑÓN M.J., RODRIGUEZ-LOPEZ J.M., RODRIGUEZ-PEREZ R., MAURIZ E. “ Antioxidant effect of a low-fat diet suplement with Lemon verbena extracts on biochemical markers of multiple sclerosis long-term care residents”. III World Congress of Public Health Nutrition. 9-12 de nov 2014. Las Palmas de Gran Canaria. International Journal Of Community Nutrition. Vol 0, November 2014. p122.

56.-Adanero Jorge, F., García Rogado, M.R., Sanz Gómez, J.J., Valencia-Barrera, M.R., García Fernández, M.C. Palynological analysis of Northern Spain propolis. Tipo de participación: poster. XIV Internacional Palynological Congress. X International Organization of Paleobotany Conference. Salvador (Brasil). Octubre 2016.

57.-Adanero Jorge, F., Valencia-Barrera, R.M., Sanz Gómez, J.J., García Fernández, M.C. Phenolic compounds of Spain propolis. II Propolis in Human and Bee Health Conference. Sofia (Bulgaria), september, 28-29, 2018.

II. NACIONALES.

II.A. PROCEEDING Y COMUNICACIONES PUBLICADAS EN REVISTAS CIENTÍFICAS

1. GARCÍA-LINARES, M.C.; TOMÉ, M.; CAPITA, R.; MUÑOZ, M.C., SIERRA, M.L.; GARCÍA, M.C. y GARCÍA-ARIAS, M.T. (1998) “Contenido en macronutrientes de trucha (arco iris) cruda, procesada “sous vide” y sometidas a un tratamiento culinario tradicional”. II Congreso de la SEMBA. 1998. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria, vol. XVIII, nº 6, 314.

2. MUÑOZ, C.; CAPITA, R.; SIERRA, M.L.; GARCÍA-LINARES, M.C.; TOME, M.; GARCÍA, M.T. y GARCÍA, M.C. (1998) “Microbiología de truchas (arco iris) crudas, procesadas “sous vide” y sometidas a un tratamiento culinario tradicional”. II Congreso de la SEMBA. 1998. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria, vol. XVIII, nº 6, 314, 1998.

3. GARCÍA-LINARES, M.C.; TOMÉ, M.; CAPITA, R.; MUÑOZ, M.C., SIERRA, M.L.; GARCÍA, M.C. y GARCÍA-ARIAS, M.T. (1998) "Comparación del contenido en macronutrientes de rodajas de salmón crudas, procesadas "sous vide" y sometidas a un cocinado tradicional". II Congreso de la SEMBA. 1998. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria, vol. XVIII, nº 6, 315, 1998.
4. CAPITA, R.; ALONSO CALLEJA, C.; SIERRA, M.; MORENO, B. y GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. (1998). "Eficacia del sistema ISO-GRID y del medio EF-18 para el aislamiento de Salmonella a partir de carne de pollo. II Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada". II Congreso de la SEMBA. 1998. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria, vol. XVIII, nº 6, 316.
5. CAPITA, R.; ALONSO CALLEJA, C.; MUÑOZ-WEIGAND, C.I.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y MORENO, B. (1998). "Comprobación de la influencia del tratamiento con fosfato trisódico sobre las poblaciones de microorganismos psicrotrofos presentes de forma natural en fragmentos de piel de pollo". II Congreso de la SEMBA. 1998. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria, vol. XVIII, nº 6, 316.
6. GARCÍA-LINARES, M.C.; GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. and GARCÍA-ARIAS, M.T., (2001). "Efecto del procesado Sous Vide y del tiempo de almacenamiento en el contenido en macronutrientes del salmón y la trucha". Congreso Nacional de la SEN. Murcia. Nutrición Hospitalaria. Vol. XVI. Número 5, p.227.
7. CHAMORRO, N; SANZ J.; GARCÍA-ARIAS, M.T. AND GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. 2001. Contenido en grasa y composición en ácidos grasos en cecina de chivo de Vegacervera (León). Congreso Nacional de la SEN. Murcia Nutrición Hospitalaria. Vol. XVI. Número 5, p.228, 2001.
8. VILLARINO-RODRIGUEZ A, MARTINEZ ROLLON S., GARCÍA-ARIAS, M.T. AND GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. 2001. Contenido en energía, proteína, carbohidratos, grasa, fibra, cenizas y minerales, y análisis sensorial del puerro de Sahagún (León). Congreso Nacional de la SEN. Murcia Nutrición Hospitalaria. Vol. XVI. Número 5, p.228, 2001.
9. SANZ J.; CHAMORRO N; GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. and GARCÍA-ARIAS, M.T. 2001. Macrominerales y elementos traza en cecina de chivo de Vegacervera (León). Congreso Nacional de la SEN. Murcia. Nutrición Hospitalaria. Vol. XVI. Número 5, p.228, 2001.
10. VILLARINO-RODRIGUEZ, A., GARCÍA-LINARES, M.C., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. y GARCÍA-ARIAS M.T. (2002) "Evaluación dietética y parámetros bioquímicos de minerales en un colectivo de ancianos institucionalizados de la provincia de León". XVIII Congreso nacional SENPE & SEN, León, 15-17 Mayo, 2002, Nutrición Hospitalaria, vol XVII, Supl. 3 pp. 114.
11. VILLARINO, A., GARCÍA-LINARES, M.C., GARCÍA-ARIAS M.T. y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2002) "Evaluación antropométrica y estimación de la ingesta de vitaminas de un grupo de ancianos institucionalizados de la provincia de León". XVIII Congreso nacional SENPE & SEN, León, 15-17 Mayo, 2002 Nutrición Hospitalaria, vol XVII, Supl. 3 pp. 125.

II.B. COMUNICACIONES PUBLICADAS EN LIBRO DE ABSTRACT.

1. OTERO,A.; GARCÍA M.C.; GARCÍA, M.L. & MORENO, B., (1982). Detección de termonucleasa estafilocócica: estudio comparativo de cuatro técnicas comparativas. III reunión científica del grupo de microbiología de los alimentos de la SEM. León. Libro de la reunión, punto 72 C.

2. GARCÍA M.C.; OTERO,A. ; GARCÍA, M.L.; DÍEZ, V. & MORENO, B., (1982). Estudio de la flora microbiana de ciertos parámetros fisicoquímicos y de la presencia de termonucleasa en quesos elaborados con leche de oveja. III reunión científica del grupo de microbiología de los alimentos de la SEM. León. Libro de la reunión, punto 6 C.
3. OTERO,A; GARCÍA M.C.; GARCÍA, M.L. & MORENO, B., (1982). Recuperación de nucleasas termoestable en quesos elaborados con leche de oveja. III reunión científica del grupo de microbiología de los alimentos de la SEM. León. Libro de la reunión, punto 74 C.
4. GUTIÉRREZ, L.M., J.J. FRANCISCO POLLEDO, A. OTERO y M.C. GARCÍA (1983). Resistencia a diversos antibióticos en cepas de estafilococos aisladas de leche mamítica de oveja. IX Congreso Nacional de Microbiología de la Sociedad Española de Microbiología, Valladolid, 6 10 de septiembre de 1983. Libro de Resúmenes de Comunicaciones al Congreso, Volumen I, Tomo 2, 1019. Nacional.
5. GARCÍA, M.C., A. OTERO, M.L. GARCÍA y B. MORENO (1984). Presencia y cuantificación de termonucleasa en quesos frescos y madurados elaborados total o parcialmente con leche de oveja. IV Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología, Pamplona, 18 20 de junio de 1984. Libro de la Reunión, 101. Nacional.
6. OTERO, A., M.C. GARCÍA, M.L. GARCÍA y B. MORENO (1984). Producción de termonucleasa y enterotoxina C1 por la cepa *Staphylococcus aureus* FRI 137 en presencia y ausencia de cultivos iniciadores. IV Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología, Pamplona, 18 20 de junio de 1984. Libro de la Reunión, 20. Nacional.
7. GARCÍA, M.C., A. OTERO, M.L. GARCÍA y B. MORENO (1985). Validez de las pruebas sencillas en la adscripción a género de los cocos Gram-positivos catalasa positivos aislados de alimentos. X Congreso Nacional de Microbiología de la Sociedad Española de Microbiología, Valencia, 30 de septiembre 3 de octubre de 1985. Libro del Congreso, comunicación nº 588. Nacional.
8. GARCÍA, M.C., A. OTERO, M.L. GARCÍA y B. MORENO (1985). Taxonomía numérica de cocos Gram-positivos catalasa positivos aislados de quesos fabricados con leche de oveja. X Congreso Nacional de Microbiología de la Sociedad Española de Microbiología, Valencia, 1985. Libro del Congreso, comunicación nº 584.
9. GARCÍA, M.C., A. OTERO, M.L. GARCÍA y B. MORENO (1985). Estafilococos y micrococos presentes en quesos fabricados con leche de oveja: aspectos sanitarios, tecnológicos y ecológicos. X Congreso Nacional de Microbiología de la Sociedad Española de Microbiología, Valencia, 30 de septiembre 3 de octubre de 1985. Libro del Congreso, comunicación nº 585. Nacional.
10. OTERO, A., M.C. GARCÍA, M.L. GARCÍA y B. MORENO (1986). Efecto de un cultivo iniciador (*Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*, *Streptococcus lactis* subsp. *diacetylactis*) sobre el crecimiento y la producción de enterotoxina C y de termonucleasa de dos cepas de *Staphylococcus aureus* (FRI 361 Y L2). I Reunión Nacional de Biotecnología, León, 2 4 de julio de 1986. Libro de resúmenes de los trabajos científicos presentados a la Reunión, 101. Nacional.
11. GARCÍA, M.C., A. OTERO, M. PRIETO, M.L. GARCÍA y B. MORENO (1986). Relaciones entre diversos parámetros microbiológicos y de composición en quesos tipo Manchego y de Burgos estudiadas mediante un análisis de componentes principales. V Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología, Zaragoza, 29 de sep 1986. Libro Reunión, 55.

12. GARCÍA, M.C., A. OTERO, M.R. GARCÍA, M.L. GARCÍA y B. MORENO (1986). Calidad microbiológica y composición de dos quesos españoles (tipos Manchego y de Burgos) elaborados con leche de oveja. V Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología, Zaragoza, 29 de septiembre 1 de octubre de 1986. Libro de la Reunión, 57. Nacional.
13. GARCÍA, M.C., A. OTERO, M.L. GARCÍA, M.L. SIERRA y B. MORENO (1986). Estafilococos, termonucleasa y enterotoxinas estafilocócicas en dos tipos de quesos españoles elaborados con leche de oveja (Manchego y de Burgos). V Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología, Zaragoza, 29 de septiembre 1 de octubre de 1986. Libro de la Reunión, 59. Nacional.
14. OTERO, A., M.C. GARCÍA, M. SIERRA, M. PRIETO, M.L. GARCÍA y B. MORENO (1987). Crecimiento de tres cepas de *Staphylococcus aureus* y producción de enterotoxinas (C1 y C2) y de termonucleasa en leche de oveja. XI Congreso Nacional de Microbiología de la Sociedad Española de Microbiología, Gijón, 24 27 de junio de 1987. Libro de Resúmenes de Comunicaciones al Congreso, Volumen 1, Tomo II, 892. Nacional.
15. GARCÍA, M.R., A. OTERO, M. SIERRA, M. C. GARCÍA y B. MORENO (1987). Variación estacional de la flora microbiana de la leche de oveja a su llegada a la industria láctea: grupos de interés tecnológico. XI Congreso Nacional de Microbiología de la Sociedad Española de Microbiología, Gijón, 24 27 de junio de 1987. Libro de Resúmenes de Comunicaciones al Congreso, Volumen 1, Tomo II, 886. Nacional.
16. PRIETO, M., M.R. GARCÍA, A. OTERO, M.C. GARCÍA y M.L. GARCÍA (1987). Evolución cuantitativa de la flora superficial (psicrotrofa y mesófila) de canales de ovino mantenidas a refrigeración. XI Congreso Nacional de Microbiología de la Sociedad Española de Microbiología, Gijón, 24 27 de junio de 1987. Libro de Resúmenes de Comunicaciones al Congreso, Volumen 1, Tomo II, 890. Nacional.
17. GARCÍA, M.R., A. OTERO, E. GONZÁLEZ, M.C. GARCÍA y B. MORENO (1988). Comparación del método espiral con procedimientos tradicionales de siembra para la determinación de diferentes grupos microbianos en leche de oveja. VI Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología, Madrid, 28 30 de septiembre de 1988. Libro de la Reunión, pp. 158 159. Nacional.
18. SIERRA, M.L., M.C. GARCÍA, A. OTERO, M.L. GARCÍA y E. GONZÁLEZ (1989). Incidencia de bacterias patógenas en canales de ovino recién obtenidas. XII Congreso Nacional de la Sociedad Española de Microbiología, Pamplona, 24 27 de septiembre de 1989. Libro del Congreso, volumen II, Resúmenes de comunicaciones, pp. 147 (c. nº 67).
19. SIERRA, M., GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C., GONZÁLEZ FANDOS, M^a E., OTERO, A. y MORENO, B. (1990). Incidencia de *Salmonella* y otras enterobacteriáceas en canales de ovino. VII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología, Barcelona, 19 21 de septiembre de 1990. Libro de Comunicaciones de la Reunión, pp. 69. Nacional.
20. SANTOS, J.A., SANZ, J., LÓPEZ, T.M., GARCÍA, M.C. y OTERO, A. (1991). Aislamiento y caracterización de *Aeromonas* móviles obtenidas de distintos alimentos. XIII Congreso Nacional de Microbiología, Salamanca, 15 18 de julio de 1991. Libro del Congreso, p. 223.
21. SIERRA, M., GONZÁLEZ, E., PRIETO, M., GARCÍA, M.C. y MORENO, B. (1991). Taxonomía numérica de cocos Gram positivos, catalasa positivos aislados de canales de cordero recién

obtenidas en el matadero. XIII Congreso Nacional de Microbiología, Salamanca. Julio 1991. Libro del Congreso, p. 213.

22. ROMAN, C., PÉREZ CARDENAL, D., GONZÁLEZ, C.J. y GARCÍA, M.C. (1991). Evolución de la flora esporulada en quesos madurados elaborados con leche de oveja artesanal e industrialmente. XIII Congreso Nacional de Microbiología, Salamanca, Julio 1991. Libro del Congreso, p. 216.

23. SANTOS, J.A.; SANZ, J.; GONZÁLEZ, C.J.; GARCÍA, M.C. y A. OTERO. (1992). Identificación de cepas de AEROMONAS móviles aisladas de queso de Villalón artesanal por medio del fenómeno suicida. Santiago de Compostela, Septiembre de 1992. V Reunión del Grupo de Taxonomía Bacteriana de la SEM. Libro de la Reunión pp. 95 96.

24. SANTOS, J.A.; SANZ, B.J.; GONZÁLEZ, C.J.; GARCÍA, M.C. y A. OTERO. (1992). Características lipolíticas y proteolíticas de microorganismos psicrotrofos aislados de queso fresco de oveja. VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos de la SEM. Cáceres. Septiembre de 1992. Libro del Congreso p. 93.

25. ROMAN, C.; ALONSO, C.; LÓPEZ, T.M.; GARCÍA M.C. y M.L. GARCÍA. (1992). Evolución de Enterococcus en quesos madurados elaborados con leche de oveja industrial y artesanalmente. VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos de la SEM. Septiembre de 1992. Cáceres. Libro del Congreso p. 90.

26. SIERRA, M.; GONZÁLEZ, E.; GARCÍA, M.C.; MORENO, B. y GARCÍA M.R. (1992). Aislamiento y significación patogénica de cepas Yersinia presentes en canales de ovino recién obtenidas. VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos de la SEM. Cáceres, Septiembre de 1992. Libro del Congreso p. 59.

27. SIERRA, M.L.; SHERIDAN, J.; GONZÁLEZ FANDOS, E.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y B. MORENO. (1993) "Desarrollo de una técnica rápida para los recuentos de totales en muestras de la superficie de canales de cordero" XIV Congreso Nacional de Microbiología. Zaragoza. Septiembre de 1993. Libro de la Reunión p. 227.

28. SANTOS, J.A.; GONZÁLEZ, C.J.; SANZ, J.; LÓPEZ, T.M. y M.C. GARCÍA FERNÁNDEZ. (1993). "Efecto del sistema lactoperoxidasa sobre tres cepas de Aeromonas Hydrophila en caldo de cultivo a dos temperaturas de incubación. XIV Congreso Nacional de Microbiología. Zaragoza, Septiembre de 1993. Libro de la Reunión p. 235.

29. GONZÁLEZ FANDOS, M.E.; SIERRA, M.; SANZ, J.; GARCÍA LÓPEZ, M.L.; OTERO, A. y GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. 1994 "Efecto del ajo, orégano, pimentón y pimienta sobre el crecimiento de bacterias acidolácticas". IX Congreso del Grupo de Microbiología de los Alimentos. S.E.M. Lérida, p. 190.

30. SANTOS, J.A.; GONZÁLEZ, C.J.; LÓPEZ, T.M.^a; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C.; OTERO, A. 1994. "Estudio taxonómico de la flora ácido láctica del queso de Villalón". IX Congreso del Grupo de Microbiología de los Alimentos. S.E.M. Lérida 1994, p. 102.

31. ROMAN BLANCO, M.C.; ALONSO, C.; ENCINAS, J.; SANZ, J.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y GARCÍA LÓPEZ, M.L. 1994. "Características microbiológicas y físico-químicas de quesos de oveja alterados (castellano y zamorano)". IX Congreso del Grupo de Microbiología de los Alimentos. S.E.M. Lérida 1994, p. 128.

32. GARCIA CASTRO, M.C., TOLEDO MADAGAN, M.M., PRIETO MARADONA, M. GARCIA FERNANDEZ, M.C. Y GARCIA LOPEZ, M.L. (1994). "Calidad microbiológica de canales de vacuno

recién obtenidas”. VI Jornadas Nacionales de Inspección y Tecnología de la carne. Libro del Congreso. pp 119-120.

33. ALVAREZ ASTORGA, M.T.; CAPITA GONZÁLEZ, R.; ALONSO CALLEJA, C.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C.; GARCÍA LÓPEZ, M.L. y MORENO GARCÍA, B. 1995. “Calidad microbiológica de algunos productos derivados de la carne de pollo en los establecimientos de venta”. XV Congreso Nacional de Microbiología. SEM, 25-27 de Septiembre. Madrid 1995. Libro del Congreso, p. 132.

34. ESQUIVEL GARCÍA, M.R.; LÓPEZ DÍAZ, T.M.; SANZ GÓMEZ, J.J.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y GARCÍA LÓPEZ, M.L. 1995. “Evolución de los recuentos de los distintos tipos de perdices rojas”. XV Congreso Nacional de Microbiología SEM. 25-27 de Septiembre. Madrid 1995. Libro de Congreso, p. 133.

35. CAPITA, R.; ALVAREZ ASTORGA, M.T.; ALONSO CALLEJA, C.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y MORENO, B. 1995 “Contaminación superficial de canales de pollo a nivel de venta al público”. XV Congreso Nacional de Microbiología SEM. 25-27 Septiembre. Madrid 1995. Libro de Congreso, p. 132.

36. CAPITA, R.; ALONSO CALLEJA, C.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y MORENO, B. (1996) “Evaluación del sistema Listeria Rapid Test para la detección de Listeria spp. en alimentos”. X Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos. Septiembre, Valencia 1966. Libro de la Reunión, nº p. 124.

37. CAPITA, R.; RODRÍGUEZ PÉREZ, R.; ALONSO CALLEJA, C.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y MORENO, B. (1996) “Presencia de Salmonella spp. en canales de pollo a nivel de los establecimientos de venta al público”. X Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos. Septiembre, Valencia 1966. Libro Reunión, nº p. 136.

38. SIERRA, M.L.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y GONZÁLEZ FANDOS, M.E. (1996). “Influencia del desollado mecánico en la calidad microbiológica de las canales de ovino recién obtenidas”. VI Congreso de Farmacéuticos en la Alimentación. Mayo, Madrid 1996. Libro del Congreso, p. 160.

39. CAPITA, R.; RODRÍGUEZ, R.; BRITTES, L.; GARCÍA, M.C. y MORENO, B. (1996). “Determinación de la resistencia de algunas cepas de L. monocytogenes frente al fosfato trisódico”. XVI Congreso de la Sociedad Española de Microbiología, Julio, Barcelona 1997, Libro de la Reunión, p. 173.

40. CAPITA GONZÁLEZ, R.; ALONSO CALLEJA, C.; SIERRA CASTRILLO, M.; GARCÍA FERNÁNDEZ, M.C. y MORENO GARCÍA, B. (1998). “Nivel de contaminación y origen de los Staphylococcus aureus presentes en la superficie de canales de pollo adquiridas en establecimientos de venta al público”. IV Congreso Internacional de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación - Nuevos Alimentos, Tecnología y Salud, 4, 5 y 6 de Febrero, 1998, Alicante.

41. CAPITA, R.; VIÑUELA, J.M.; RODRÍGUEZ, R.; ALONSO, C.; GARCÍA, M.C. y MORENO, B. (1998). “Aislamiento y caracterización y fagotipificación de algunas cepas de S. aureus aisladas a partir de canales de ave en establecimientos de venta al público”. XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos, pp. 92,

42. CAPITA, R.; ALONSO, C.; VIÑUELA, J.M.; SIERRA, M.C.; MORENO, B.; GARCÍA, M.C. (1998). “Validez del medio de cultivo Baird-Parker para el recuento de micrococáceas, staphylococos spp...”. XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Pamplona, 1998, pp. 84.

43. SIERRA, M.; CAPITA, R.; GARCÍA, M.C. y MORENO, B. (1998). "Incidencia de E.coli 0157:H7 en canales de vacuno en el matadero". XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Pamplona, 1998, pp. 91.
44. TOMÉ, M.; GARCÍA-LINARES, M.C.; CAPITA, R.; GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. Y GARCÍA-Arias, M.T. (1999). Comparación del contenido mineral de rodajas de salmón crudas, procesadas sous vide y sometidas a un cocinado tradicional: influencia del almacenamiento. Libro de resúmenes del "XIII Encontro Galego Portugués de Química" pp. 219. 17-19 Noviembre, Vigo.
45. GARCÍA-LINARES, M.C.; TOMÉ, M.; CAPITA, R.; GARCÍA-ARIAS, M.T. Y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999). Influencia del tratamiento sous vide y almacenamiento en el contenido mineral de filetes de trucha: comparación con un cocinado tradicional. Libro de resúmenes del "XIII Encontro Galego Portugués de Química" pp. 241. 17-19 Noviembre, Vigo.
46. GARCÍA-LINARES, M.C.; GARCÍA-ARIAS, M.T. Y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999). Aplicación del sistema ARICPC en la elaboración de salmón procesado "sous vide". I. Diagrama de flujo. Libro de resúmenes de la "Reunión Europea: Las Auditorías y el mantenimiento del sistema HACCP". 18-19 Noviembre, Madrid.
47. ALONSO, C.; CAPITA, R.; GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. Y MORENO, B. (1999). Evaluación de los medios de cultivo CIN y MacConkey para el aislamiento de Yersinia spp. a partir de alimentos. Libro de resúmenes del "XVII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología" pp.433. Granada, 17-21 Septiembre.
48. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; SIERRA, M.; MORENO, B. Y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999). Evaluación de la eficacia del tratamiento con fosfato trisódico para reducir las poblaciones de Listeria monocytogenes presentes en carne de pollo. Libro de resúmenes del "XVII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología" pp.450. Granada, 17-21 Septiembre.
49. GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C.; CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; SIERRA, M.; GARCÍA-LINARES, M.C. Y GARCÍA-ARIAS, M.T. (1999). Evolución microbiana, pH y aw a lo largo del tiempo de almacenamiento de truchas arco iris (*Salmo gairdneri*) sometidas al tratamiento tecnológico de "sous vide". Libro de resúmenes del "XVII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología" pp.465. Granada, 17-21 Septiembre.
50. GARCÍA-LINARES, M.C.; CAPITA, R.; MUÑOZ, C.; ALONSO-CALLEJA, C.; GARCÍA-ARIAS, M.T. Y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (1999). Evolución del grado de contaminación microbiana y de algunos parámetros físico-químicos en rodajas de salmón sometidas a un tratamiento "sous vide". Libro de resúmenes del "XVII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología" pp.467. Granada, 17-21 Septiembre.
51. SIERRA, M.; GARCÍA M.C.; CAPITA, R Y MORENO B. (1999)."Incidencia de E.coli 0157:H7 en carne y productos cárnicos".Libro de resúmenes del "XVII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología" pp.497. Granada, 17-21 Septiembre.
52. CAPITA, R.; ALONSO-CALLEJA, C.; GARCIA ARIAS, M.T.; MORENO, B. Y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2000)." Comparación de la eficacia de los medios Palcam y Oxford modificado (OM) para el aislamiento de Listeria spp y de Listeria monocytogenes a partir de la carne de pollo". Libro de ponencias y Comunicaciones. XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.pp178. Oviedo. 18-20 de Septiembre.2000.
53. ALONSO-CALLEJA, C.; CAPITA, R. RODRÍGUEZ-PÉREZ R.; GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C., Y MORENO, B. (2000)." Evaluación del sistema ISOGRID para la determinación de Escherichia coli

a partir de alimentos" XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. pp175. Oviedo. 18-20 de Septiembre.2000

54. MARAÑÓN-RUIZ, I., ROCANDIO, A., GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. y GARCÍA-ARIAS, M.T. (2000) "Comparación del contenido en macronutrientes de trucha asalmonada cruda y procesada tradicionalmente". Simposio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Vitoria, 22-23 Marzo, 2000. asociación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Euskadi.

55. SANZ, J.; MUÑOZ-WEIGAND, M.C; GARCÍA-ARIAS, M.T. Y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2001)."Evaluación de dos agentes de limpieza y desinfección empleados en cocinas de centros escolares con implantación del sistema APPCC". XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología .16-20 Septiembre,

56. CHAMORRO, N; SANZ J.; MARTINEZ-ROLLON, S.; GARCÍA-ARIAS, M.T. Y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2001). "Calidad higienico-sanitaria de carne fresca de cabra de la raza serrana". XIII Jornadas Nacionales de Inspección y Calidad de la carne. Bilbao, 24-25 Mayo. Pendiente libro de reunión.

57. CHAMORRO, N; SANZ J.; MARTINEZ-ROLLON, S.; GARCÍA-ARIAS, M.T. Y GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. (2001)." Contenido en grasa y ácidos grasos de carne fresca de cabra de la raza serrana". XIII Jornadas Nacionales de Inspección y Calidad de la carne. Bilbao, 24-25 Mayo,

58. SANZ J.; CHAMORRO, N; MARTINEZ-ROLLON, S.; GARCÍA-FERNÁNDEZ, M.C. y GARCÍA-ARIAS, M.T. (2001). "Contenido en macronutrientes y composición mineral de carne de cabra de la raza serrana". XIII Jornadas Nacionales de Inspección y Calidad de la carne. Bilbao, 24-25 Mayo.

59. GARCIA FERNÁNDEZ, M.C., SANZ GOMEZ, J.J.; MUÑOZ WEIGAND,C; ESCANDELL, M.C.; GARCÍA LINARES, M.C. M. SANTOS Y M.T. GARCIA ARIAS. (2002). "Efecto de cinco agentes de limpieza y desinfección, empleados habitualmente en la industria alimentaria, en el control de microorganismos patógenos asociados a intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias". XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos. Bilbao. Septiembre de 2002. Libro de la Reunión p 260.

60. SANZ GOMEZ, J.J.; MUÑOZ WEIGAND,C; ESCANDELL, M.C.; Villarino RODRÍGUEZ, A.; DEL VALLE HERRERO, H. ; GARCIA ARIAS M.T. y M.C GARCIA FERNÁNDEZ. (2002). "Calidad higiénico sanitaria de la cecina de equino de Villarramiel (Palencia)". XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos. Bilbao. Septiembre de 2002. Libro de la Reunión p 261.

61. VALENCIA BARRERA, R.M.; FERNÁNDEZ, A. VEGA MARAY, A.M.; GARCIA FERNÁNDEZ, M.C. y FERNÁNDEZ GONZALEZ, D. (2002)." Análisis de mieles de la provincia de León". XIV Simposio de Palinología de la Asociación de Palinólogos de Lengua Española (APLE). Salamanca, Septiembre de 2002 Libro de la Reunión p.92.

62. GONZÁLEZ-FANDOS, E., VILLARINO, A., GARCÍA-LINARES, M.C., GARCÍA-ARIAS, M.T. Y GARCÍA-FERNÁNDEZ. Seguridad microbiológica del pescado procesado por el sistema sous vide. Barcelona 2004.

63. CALLEJA FERNÁNDEZ AR, MUÑOZ WEIGAND C, ÁLVAREZ CUENDIAS L, GARCÍA FERNÁNDEZ MC. "Prevalencia de sobrepeso y obesidad en un colectivo escolar de 10-14 años". IV Congreso de la Asociación Española de dietistas-Nutricionistas. Bilbao 1-4 Octubre 2008. Póster.

64. ALICIA CALLEJA FERNÁNDEZ 1,3; CRISTINA MUÑOZ WEIGAND 2; ALFONSO VIDAL CASARIEGO 3; MARÍA D. BALLESTEROS POMAR 3; LUCÍA ÁLVAREZ CUENDIAS 1; M^a CAMINO GARCÍA FERNÁNDEZ “Modificación del almuerzo diario en una población escolar tras una intervención nutricional” SEEDO, Coruña 21-23 de octubre de 2009. 2º premio al mejor póster clínico en obesidad presentado en el IX Congreso de la SEEDO.
65. CALLEJA FERNÁNDEZ A,, FARIZA VICENTE E, BREA LARANJO C, VIDAL CASARIEGO A, LÓPEZ GÓMEZ JJ, GARCÍA MAYO L, CANO RODRÍGUEZ I, GARCÍA FERNÁNDEZ M^aC, BALLESTEROS POMAR MD. “Seguridad y calidad organoléptica de la dieta hospitalaria”. Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Enteral y Parenteral. Badajoz 12-14 de mayo de 2010. Póster.
66. CALLEJA FERNÁNDEZ A, VELASCO GIMENO C, FRÍAS SORIANO L, GARCÍA PERIS P, VIDAL CASARIEGO A, GARCÍA FERNÁNDEZ M^aC, BALLESTEROS POMAR M^a.D. “Valoración de la ingesta real de pacientes hospitalizados y causas de no consumo”. Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Enteral y Parenteral. Girona 24-27 de mayo de 2011. Póster
67. A. CALLEJA-FERNÁNDEZ, MC GARCÍA FERNÁNDEZ, A VIDAL-CASARIEGO, MS PARRADO, I CANO-RODRÍGUEZ, MD BALLESTEROS-POMAR. “Ingesta real de la dieta hospitalaria: Valoración sensoria y de consumo”. Congreso de la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición. Santiago de Compostela 18-20 mayo de 2011. Póster
68. A CALLEJA, C. VELASCO, L. FRÍAS, P. GARCÍA, A. VIDAL, MD. BALLESTEROS, M^a C. GARCÍA FERNÁNDEZ . “Valoración y aceptación de la dieta hospitalaria”. IV Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Valencia 8-10 de junio de 2011. Póster.
69. J.J. SANZ, E. RENDUELES, R. MENENDEZ, Y M.C. GARCÍA FERNÁNDEZ. “El chorizo de León, un embutido autóctono de calidad”. VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Valencia, 8-10 Junio, 2011.
70. R.A.MENENDEZ GARCIA, J.J.SANZ GOMEZ; E.RENDUELES y M.C. GARCIA FERNANDEZ. (2012). Evolución de Clostridium sporogenes inoculado en productos cárnicos loncheados y envasados.XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Logroño. Libro de resúmenes.65.
71. GARCIA FERNANDEZ M.C., MENEDEZ R.A., RENDUELES E. y SANZ GOMEZ J.J. “ Comportamiento de las esporas de Clostridium sporogenes durante el proceso de elaboración de la cecina”. XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Zaragoza 26 de septiembre de 2014.
- 72.-Adanero, F., Sanz, J.J., Valencia Barrera, M.R., García, M.C.Interés terapéutico del própolis de Castilla y León: Contenido en CAPE y crisina. IV Congreso Ibérico de Apicultura. Salamanca (España). 8-9, abril 2016.
- 73.-Rendueles Álvarez, E., Sanz Gómez, J.J., Menéndez García, R.A., García Fernández, M.C.Importancia del factor humano sobre la calidad higiénico sanitaria en restauración colectiva.KAUSAL 2016. Vitoria-Gasteiz (España). 27, mayo 2016.
- 74.-Menéndez, R.A., Blanco, E.M., Rendueles, E., Sanz, J.J., García, M.C.Behaviour of Staphylococcus aureus in sliced of packaged cecina”.72. XX Congreso nacional de Microbiología de los Alimentos SEM 2016. León (España), 14-16, septiembre

EXPERIENCIA EN ORGANIZACIÓN DE ACTIVIDADES I+D

Vocal del Comité Organizador de la III Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la SEM. Facultad de Veterinaria, Universidad de León. Octubre de 1982.

Miembro del Comité Científico del XVIII Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE) y del IX Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (SEN). 14 al 17 de Mayo de 2002. León.

Moderadora de la sesión de posters: Investigación Básica. En el XVIII Congreso Nacional de la SENPE. 14 al 17 de Mayo de 2002. León

Organización de la XVI Jornada de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, titulada "Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el siglo XXI". Organiza ACTA/CL. 31 de Mayo de 2002. León

Miembro del Comité organizador del First Internacional Symposium on Food Quality Managenet for EECs East European Countries (FQM!), que tendrá lugar en Cluj-Napoca (Rumanía) de 27 al 29 de julio del 2003.

Directora del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTAL) de la Universidad de León desde el 12-11- 2004 hasta el 7 de mayo de 2016.

Miembro del Comité Científico del XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos celebrado en Septiembre de 2012 en Logroño.

Miembro por elección de la Comision de Investigación de la Universidad de León desde 2010 hasta la actualidad.

Directora del curso de Formación del Plan de Formación para el profesorado de especialidades vinculadas a la formación profesional, a desarrollar en el año 2018 en la Comunidad de Castilla y León, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo en el marco del Programa Operativo FSE Castilla y León 2014-2020, convocado por ORDEN EDU/484/2018, de 2 de mayo (B.O.C.Y.L nº 90, de 11 de mayo). QUI0118CL "ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS (Y BIOTECNOLÓGICOS)". Del 2 al 6 de julio de 2018. ICTAL. Universidad de León.

Directora del curso de Extensión Universitaria. Alimentación y salud. Años 2013-14-15-16-17 y 2018. Universidad de León. Astorga (León).



Currículum vitae

Nombre: **Isabel Goñi Cambrodón**

Fecha: Febrero/2019

Área de Conocimiento: Nutrición y Bromatología
Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos
Facultad de Farmacia, UCM

ÍNDICE

PRESENTACIÓN

Identificación y situación profesional actual

Datos generales

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

ACTIVIDAD INVESTIGADORA

Líneas de investigación

Indicadores generales de calidad de la producción científica

Resumen del currículum Investigador

Participación y dirección de proyectos de investigación i+d financiados en convocatorias públicas; Redes temáticas, Acciones Europeas y Proyectos Iberoamericanos

Participación y dirección de contratos de investigación

Patentes. Propiedad industrial e intelectual

Publicaciones: revistas y libros

 Revistas

 Libros

Congresos

Dirección de tesis doctorales

Estancias en centros de investigación

Participación en estudios interlaboratorios Europeos

Homologación profesional CAM, Categorías B y C

Revisor/experto

Asesoramiento de empresas

ACTIVIDAD DOCENTE

Dedicación

Indicadores generales de calidad de la Docencia

Méritos docentes

Evaluación de la calidad de la docencia

Resumen del currículum en Docencia

Proyectos de Innovación Docente

Asignaturas impartidas

 1979 – 1991

 Licenciatura de Farmacia

 Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los alimentos

 Diplomatura de Dietética y Nutrición

 1991-2010

 Licenciatura de Farmacia

 Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los alimentos

 Diplomatura de Dietética y Nutrición

 2010-actualidad

 Grados y Master

 Grado de Farmacia

 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

 Grado de Nutrición y Dietética

 Master de Análisis Biosanitarios

Docencia en el Programa de Doctorado

Profesor en cursos (Magister; Título de expertos; Cursos interdisciplinares; Cursos de formación, etc.)

Profesor de cursos monográficos (30 h) en Universidades Extranjeras

Dirección de tesis doctorales, proyectos fin de carrera, tesinas, trabajos fin de master, DEAS

Dirección de tesis doctorales

Tutora-directora de DEAs:

Tutora-directora de licenciados de Universidades extranjeras:

Tutora-directora de Proyectos fin de Master

Tutora-directora de trabajos experimentales de Metodología Básica de Investigación

Tutora-directora de estancias prácticas

Tutora-directora de Proyectos fin de Grado

Tutora-directora de becarios de colaboración UCM

Tutorización de trabajos experimentales de alumnos de 1º y 2º

Tutorización de alumnos en el Programa de Doctorado de Nutrición (Mención de Calidad)

Manuales docentes

Talleres y cursos de divulgación; Semana de la Ciencia; Noche Europea de los Investigadores. Día Nacional de la Nutrición

Ponencias y participación en congresos orientados a la formación docente universitaria.

ACTIVIDAD DE GESTIÓN

Desempeño de cargos de responsabilidad en gestión en Universidad Pública, recogidos en Estatutos Universitarios

- Creación y Dirección de la Unidad Asociada de Investigación UCM/CSIC, Nutrición y Salud Gastrointestinal.
- Creación (en 2004) y dirección de Grupo de Investigación UCM, (Nº 950574), Nutrición y Salud Gastrointestinal (NuSaGa).

Investigador principal de proyectos competitivos ininterrumpidamente desde 2000.

Investigador principal de contratos de investigación con empresas y administración.

Junta de Facultad y Comisiones delegadas

Otras actividades de gestión (Comités editoriales; Comités organizadores; Organización congresos, cursos y actividades de docencia e investigación; Tribunales; Evaluador der proyectos)

OTROS MÉRITOS NO INDICADOS EN APARTADOS ANTERIORES

Conferencias por invitación

PRESENTACIÓN

IDENTIFICACIÓN Y SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL

Apellidos y Nombre: **GOÑI CAMBRODÓN, ISABEL**

Catedrático de Universidad, 2017

Organismo: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Facultad de Farmacia

Departamento: Nutrición y Ciencia de los Alimentos

Dirección postal: Pl. Ramón y Cajal s/n. Facultad de Farmacia, 28040-Madrid

Teléfono: 913941812

Correo electrónico: igonic@ucm.es

Situación profesional actual

Organismo: Universidad Complutense de Madrid (UCM)

Facultad: Farmacia

Departamento: Nutrición y Ciencia de los Alimentos

Dirección postal: Facultad de Farmacia, Ciudad Universitaria, 28040-Madrid

Especialización (Códigos UNESCO): 3309; 3206

Categoría profesional: Catedrático de Universidad

Régimen de dedicación: Tiempo completo

DATOS GENERALES

Categoría profesional actual y fecha de inicio: Catedrático de Universidad, junio/2017

Área de Conocimiento: Nutrición y Bromatología

Acreditación Nacional. ANECA, Consejo de Universidades, (resolución, 17 de Marzo 2011) para concurrir a concursos de acceso al cuerpo de Catedráticos de Universidad.

Actividad Investigadora: Evaluación positiva de 4 sexenios de actividad investigadora (1992 a 2015)

Actividad Docente: Evaluación positiva de 6 quinquenios de méritos docentes (1979 a 2009), máximo reconocido por la UCM

Actividad de Gestión: Directora de la Unidad Asociada de Investigación UCM/CSIC (2004-2013). Investigador principal de Proyectos y Contratos (1999-2017). Creación y dirección del Grupo de Investigación UCM validado, Nº 950578, Nutrición y Salud Gastrointestinal (2004-Actualidad)

Comunidad de Madrid (Dirección General de Universidades e Investigación): Evaluación positiva (Complemento retributivo adicional) de la actividad docente e investigadora 2004-2018

Medalla de Honor de la Facultad de Farmacia, UCM, 2014

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

Categoría	Organismo o Centro	Régimen de dedicación	Fecha nombramiento	Fecha cese o finalización
PROFESOR AYUDANTE DE CLASES PRÁCTICAS	Dpto. de Fisiología Animal. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid	Tiempo completo	1/Dic/1979	30/Sep/1987
PROFESOR AYUDANTE LRU	Área de conocimiento de Nutrición y Bromatología. Dpto. de Nutrición y Bromatología I (Nutrición)	Tiempo completo	1/Oct/ 1987	30/Sep/1989
PROFESOR TITULAR INTERINO DE ESCUELA UNIVERSITARIA	Área de conocimiento de Nutrición y Bromatología. Dpto. de Nutrición y Bromatología I. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid	Tiempo completo	1/Oct/1989	14/Feb/1991
PROFESOR TITULAR DE ESCUELA UNIVERSITARIA	Área de conocimiento de Nutrición y Bromatología. Dpto. de Nutrición y Bromatología I. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid	Tiempo completo	15/Feb/1991	2/Mar/1992
PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Área de conocimiento de Nutrición y Bromatología. Dpto. de Nutrición y Bromatología I. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.	Tiempo completo	3/Mar/1992	25/Junio/2017
CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	Área de conocimiento de Nutrición y Bromatología. Dpto. de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid	Tiempo completo	26/Junio/2017	Actualidad

A continuación se presentan las actividades de Investigación, Docencia y Gestión

ACTIVIDAD EN INVESTIGACIÓN

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- A) Desarrollo de nuevos ingredientes funcionales a partir de subproductos agroalimentarios. Componentes bioactivos de alimentos vegetales, fibra dietética y compuestos bioactivos asociados. Revalorización de subproductos agroalimentarios: Nuevos ingredientes para alimentos funcionales. Antioxidantes. Prebióticos. Evaluación de efectos de ingredientes sobre la microbiota (actividades enzimáticas, proliferación/inhibición) y sobre la salud celular (estrés oxidativo; daños DNA).
Desarrollo de metodologías *in vitro* e *in vivo* para evaluar efectos fisiológicos de componentes alimentarios en el organismo (Fracción no digestible de los alimentos -fibra dietética-, respuesta glucémica e índice glucémico; fermentación colónica; actividad antioxidante).
- B) Evaluación del estado nutricional en poblaciones (crecimiento; sobrepeso y obesidad; envejecimiento). Dieta y antioxidantes.
Técnicas dietéticas, biométricas y funcionales. Aplicación en colectivos específicos: envejecimiento, sobrepeso y obesidad.

Códigos Unesco: 3206 (Ciencias de la Nutrición); 3309 (Tecnología de los Alimentos)

Indicadores generales de calidad de la producción científica

- Sexenios de investigación: 4 sexenios concedidos (1992-2015).
- ISI web of Knowledge/Essential indicators
 - Resultados: 166
 - Citas totales: 6998
 - Promedio Citas/elemento: 41,96
 - Promedio citas/año (últimos 5 años): 136,39
 - Publicaciones en 1^{er} cuartil: 37%; 2^o cuartil: 29%; 3^{er} cuartil: 12 %; 4^o cuartil: 21%
 - Índice h: 35,88
 - Posición 348 en *Scientist Rankings en Agricultural Sciences*
 - Autora de los 4 primeros *top papers* UCM en *Agricultural Sciences* (enero/2016)
 - Autora de los *top papers* N^o 16, 27, 39 y 54 en España en *Agricultural Sciences* (enero/2016)

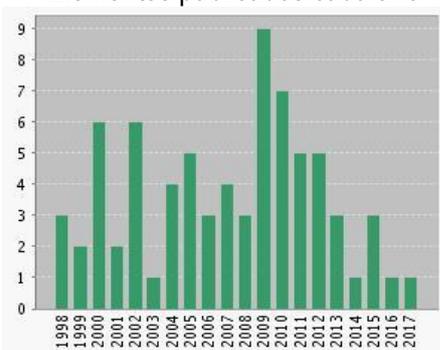
Autor: (Goñi I*)

Refinado por Dominios de investigación: (SCIENCE TECHNOLOGY) AND

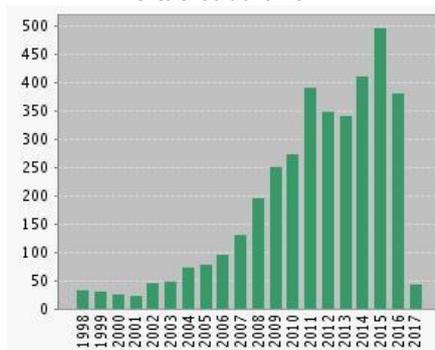
Áreas de investigación: (NUTRITION DIETETICS OR FOOD SCIENCE TECHNOLOGY) AND

Tipos de documento: (ARTICLE)

Elementos publicados cada año



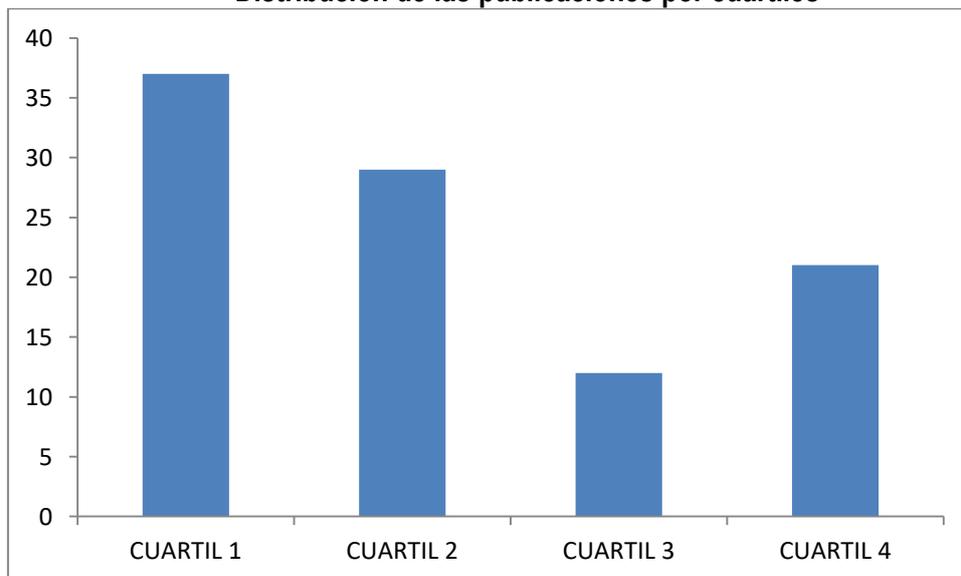
Citas cada año



Resultados encontrados:	166
Total de veces citado:	6998
Total de veces citado sin citas propias:	6500
Artículos en que se cita:	2892
Artículos totales en que se cita sin citas propias:	2829
Promedio de citas por elemento:	41.96
h-index:	35,88

ResearchGate (plataforma social de ciencia): RG score: 35,88
h-index: 38

Distribución de las publicaciones por cuartiles



Resumen del currículum investigador

Trayectoria científica, logros científico-técnicos y objetivos a corto/medio plazo:

Comencé esta línea de investigación a finales de los 80, participando como investigador en un proyecto CICYT, cuyo objetivo principal era caracterizar y cuantificar los componentes no digestibles (fibra dietética, FD) de subproductos agroalimentarios, concretamente de cítricos, alcachofa, de la elaboración de aceite y de vinificación. Las características de las materias primas, nos obligó a modificar el método oficial de AOAC para el análisis de FD y a adaptarlo a las características y composición de cada muestra. Los resultados experimentales nos permitieron detectar errores en el método oficial y pudimos aportar soluciones, recogidas en las publicaciones.

Una faceta importante fue establecer el protocolo para otros métodos analíticos relacionados con la FD, tales como almidón resistente, (*Food Chem*, 1996, 355 citas) y fracción no digestible (*J Agric Food Chem*, 2000, 114 citas). Los métodos se han aplicado a muestras sólidas y líquidas y en todos los alimentos de origen vegetal de la dieta Española. La metodología recomendada para la cuantificación de FD en cualquier tipo de muestra se publicó en *Food Res Int*, 2009, (42 citas).

Mi formación en los campos de Fisiología y Nutrición, me llevó a estudiar las metodologías *in vitro* para la evaluación de propiedades fisiológicas, tales como la estimación del índice glucémico (*Nutr Res*, 1997, 432 citas), método *in vitro* para simular la fermentación colónica y el procedimiento para evaluar la bioaccesibilidad intestinal de los compuestos bioactivos contenidos en distintas matrices y en la dieta Española completa (*Food Chem*, 2007, 242 citas).

Una de las propiedades más interesantes desde un punto de vista sanitario de los productos vegetales ricos en FD y en compuestos bioactivos, es la capacidad antioxidante. La metodología recomendada para las diferentes muestras se publicó en *Food Res Int*, 2008, (206 citas).

Las propiedades fisiológicas de componentes no digestibles de algas; subproductos de vinificación y de alcachofa; Fructooligosacáridos, etc, también se han evaluado en estudios *in vivo* con animales de experimentación (*Am J Enol Vitic*, 1997 (22 citas); *J Agric food Chem*, 1998, 10 citas; *Nutr Res*, 1999, 22 citas; *J Sci Food agric*, 2000, 29 citas; *J Agric Food Chem*, 2002, 14 citas; *Food Chem*, 2002, 14 citas; *Food Chem*, 2002, 37 citas; *J Sci Food gric*, 2002, 10 citas; *Nutr Res*, 2002, 29 citas; *Ann Nutr Metab*, 2002, 11 citas; *Int J Food Microb*, 2005, 50 citas; *J Sci Food Agric*, 2005, 34 citas; *Nutr Res*, 2005, 14 citas; *Nutr Res*, 2006, 16 citas).

Un resultado relevante que ha marcado la trayectoria de investigación actual y la del futuro más próximo fue el efecto prebiótico observado en los compuestos polifenólicos contenidos en FAU, concentrado de FD elaborado según patente, a partir de los subproductos de vinificación (*J Food Sci*, 2012, 16 citas; *Int J Food Microbiol*, 2009, 37 citas).

Finalmente, resaltar que la producción de ingredientes de elevada calidad nutricional a partir de subproductos agroalimentarios los revaloriza. Entre ellos cabe destacar FAU ampliamente estudiada tanto *in vitro* como *in vivo* en estudios con animales y en estudios clínicos con voluntarios sanos. FAU se ha utilizado con éxito en nutrición de pollos broiler, (*Poultry Sci*, 2007, 63 citas; 2008, 79 citas), como ingrediente funcional de hamburguesas (*Meat Sci*, 2009, 34 citas; *LWT-Food Sci Technol*, 2009, 63 citas) y reestructurados de pescado y como suplemento dietético (*Nutrition*, 2008, 75 citas; *Plant Food Human Nutr*, 2009, 61 citas).

Por todo ello, fibra dietética, compuestos bioactivos asociados y salud gastrointestinal son las palabras-eje de mi trayectoria, sobre las que puedo situar otras palabras clave más específicas tales como estrés oxidativo y antioxidantes; prebióticos; salud de los colonocitos y de la microbiota; alimentos funcionales.

En la actualidad hemos comenzado el proyecto UCM (ref, PR26/16-20285) *Estrategia basada en nutrigenética para el tratamiento personalizado de sobrepeso y obesidad*, cuyo principal objetivo es establecer un programa eficaz de intervención para el tratamiento personalizado del sobrepeso y obesidad, basado en nutrigenética, es decir adecuación de la dieta en función del perfil genético.

Además pretendemos llevar a cabo el proyecto titulado *Compuestos bioactivos de frutas y verduras consumidas habitualmente en la dieta española. Efectos sobre la microbiota humana*, cuyo principal objetivo es estudiar la influencia de los compuestos polifenólicos de frutas y verduras consumidas por la población española, sobre la microbiota intestinal humana. Estudio del efecto prebiótico en voluntarios sanos por técnicas metagenómicas.

Ambos proyectos se encuentran en su fase inicial y preliminar respectivamente y se realizan en colaboración con el Centro de Apoyo a la Investigación de Genómica y Proteómica de UCM.

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN I+D FINANCIADOS EN CONVOCATORIAS PÚBLICAS

Título: Desarrollo psíquico y malnutrición proteica, evolución sensoriomotriz y capacidad de aprendizaje.

Entidad financiadora: CAICYT 3875

Entidades participantes: Dpto. Psicobiología. Facultad de Psicología. Universidad Autónoma de Madrid y Dpto. de Fisiología. Facultad de farmacia. Universidad Complutense de Madrid

Duración desde: 1981 hasta: 1983 Cuantía de la subvención: 12.000.000 pts

Investigador responsable: Francisco Rodríguez Sanabria

Número de investigadores participantes: 7

Título del proyecto: Contribución al estudio experimental de los apetitos específicos mediante un sistema computarizado.

Entidad financiadora: FIS 83/0724

Entidades participantes: Departamento de Fisiología. Facultad de farmacia. Universidad Complutense de Madrid

Duración, desde: 1984 hasta: 1985 Cuantía de la subvención: 4.000.000 pts.

Investigador responsable: Luis García Diz

Número de investigadores participantes: 2

Título del proyecto: Estudio comparativo del estado nutritivo de grupos vulnerables de la poblaciones de España e Italia.

Entidad financiadora: CSIC-CNR

Entidades participantes: Instituto de Nutrición CSIC e Istituto di Scienza dell'Alimentazione, Università di Perugia, Italia

Duración: 1985- 1986 Cuantía de la subvención: 10.000.000 pts.

Investigador responsable: Gregorio Varela y Flaminio Fidanza

Número de investigadores participantes: 8

Título del proyecto: Estudio piloto sobre el estado nutritivo y rendimiento escolar en alumnos de E. G. B.

Entidad financiadora: Subdirección General de Investigación Educativa

Entidades participantes: Instituto de Nutrición CSIC

Duración: 1984-1985 Cuantía de la subvención: 10.000.000 pts.

Investigador responsable: Gregorio Varela

Número de investigadores participantes: 5

Título del proyecto: Obtención de fibra dietética a partir de subproductos de industrias agroalimentarias españolas. Análisis, caracterización y estudio de sus propiedades físico-químicas.

Entidad financiadora: CAICYT PA85-0197

Entidades participantes: Instituto de Nutrición y Bromatología CSIC-UCM

Duración: 1987-1989 Cuantía de la subvención: 4.000.000 pts.

Investigador responsable: Fulgencio Saura Calixto

Número de investigadores participantes: 3

Título del proyecto: Caracterización y propiedades fisiológica de fibras alimentarias: Influencia de la presencia de compuestos polifenólicos y proteína indigestible, aplicación a la preparación de concentrados de fibra.

Entidad financiadora: CICYT ALI89-0551.

Entidades participantes: Instituto de Nutrición y Bromatología CSIC-UCM. Instituto de Fermentaciones (CSIC), Departamento de Química Agrícola (UAM).

Duración: 1989-1992

Investigador responsable: Fulgencio Saura Calixto

Número de investigadores participantes: 14

Título del proyecto: Formación y propiedades del almidón resistente en alimentos procesados: Caracterización y propiedades.

Entidad financiadora: CICYT ALI92-0278

Entidades participantes: Departamento de Nutrición y Metabolismo. Instituto del Frio (CSIC). Instituto de Nutrición y Bromatología (CSIC-UCM)

Duración: 1992-1995 Cuantía de la subvención: 21.642.000 pts.

Investigador responsable: Fulgencio Saura Calixto

Número de investigadores participantes: 11

Título del proyecto: Almidón digestible y resistente en alimentos procesados: Caracterización y propiedades relacionadas con nutrición y dietética.

Entidad financiadora: CICYT ALI 95-0137

Entidades participantes: Departamento de Nutrición y Metabolismo. Instituto del Frio (CSIC). Instituto de Nutrición y Bromatología (CSIC-UCM)

Duración: 1995-1998 Cuantía de la subvención: 21.846.000 pts.

Investigador responsable: Fulgencio Saura Calixto

Número de investigadores participantes: 7

Título del proyecto: Evaluación de la capacidad antioxidante de los vinos de Madrid y subproductos de vinificación. Aplicaciones en Nutrición y Dietética.

Entidad financiadora: CAM 06G/048/96

Entidades participantes: Departamento de Nutrición y Metabolismo. Instituto del Frio (CSIC). Instituto de Nutrición y Bromatología (CSIC-UCM)

Duración: 1997-1999 Cuantía de la subvención: 10.982.500 pts.

Investigador responsable: Fulgencio Saura Calixto

Número de investigadores participantes: 6

Título del proyecto: Preparación en planta piloto de fibras dietéticas de alta calidad. Evaluación de sus propiedades.

Entidad financiadora: CICYT ALI97-0830.

Entidades participantes: Departamento de Nutrición y Metabolismo. Instituto del Frio (CSIC). Instituto de Nutrición y Bromatología (CSIC-UCM)

Duración: 199-1999 Cuantía de la subvención: 7.077.000 pts.

Investigador responsable: Fulgencio Saura Calixto

Número de investigadores participantes: 3

Título del proyecto: Fibra dietética y compuestos bioactivos asociados en algas marinas españolas. Caracterización, propiedades y aplicaciones en nutrición.

Entidad financiadora: CICYT ALI98-0830.

Entidades participantes: Departamento de Nutrición y Metabolismo. Instituto del Frio (CSIC). Instituto de Nutrición y Bromatología (CSIC-UCM)

Duración: 1998- 2001 Cuantía de la subvención: 21.185.000 pts.

Investigador responsable: Fulgencio Saura Calixto

Número de investigadores participantes: 4

Título del proyecto: Valoración nutricional de los hidratos de carbono contenidos en una nueva pasta alimenticia para el control de glucemia

Entidad financiadora: Universidad Complutense de Madrid PR48/01-9865

Entidades participantes: Departamento de Nutrición I. Departamento de Nutrición y Bromatología II. Departamento de Técnicas Instrumentales. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid

Duración: 2001-2002 Cuantía de la subvención: 4.507,59€

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

Número de investigadores participantes: 3

Título del proyecto: Efecto del consumo de probióticos y prebióticos en la microbiota intestinal. Aplicación de técnicas moleculares.

Entidad financiadora: DANONE, SA / Universidad Complutense de Madrid PR248/01-10148

Entidades participantes: Departamento de Nutrición I. Departamento de Microbiología II de la Facultad de Farmacia Universidad Complutense de Madrid y Universidad San Pablo CEU.

Duración: 2001-2002 Cuantía de la subvención: 6.010 Euros.

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

Número de investigadores participantes: 5

Título del proyecto: Fibra antioxidante de uva en nutrición y salud. Evaluación biológica y clínica. Utilización como ingrediente alimentario funcional.

Entidad financiadora: CICYT AGL2002-04104-C04-01

Duración: 2002- 2005 Cuantía de la subvención: 33.000 Euros.

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

Número de investigadores participantes: 4

Título del proyecto: Propiedades de fibra antioxidante y fracciones polifenólicas de uva relacionadas con prevención de cáncer colorectal. Biodisponibilidad y capacidad antioxidante intestinal

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología AGL2004-07579-C04-01

Duración: 2004-2007

Cuantía de la subvención: 109.365 Euros.

Investigador responsable: Fulgencio Saura Calixto

Número de investigadores participantes: 19

Título del proyecto: Determinación de la capacidad antioxidante de la dieta española como parámetro potencialmente asociado a la incidencia de enfermedades cardiovasculares

Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia AGL2005-04769

Duración: 2005-2008 Cuantía de la subvención: 50.000 Euros.

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

Número de investigadores participantes: 4

Título del proyecto: Fibra antioxidante de uva. Un ingrediente de alimentos funcionales. Efectos en la salud del colon.

Entidad financiadora: Comunidad Autónoma de Madrid-Universidad Complutense de Madrid. Ref.: CG07-UCM/AGR-2721

Duración: 2008-2009 Cuantía de la subvención: 3.500 Euros.

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

Número de investigadores participantes: 7

Título del proyecto: Influencia de compuestos polifenólicos en la fermentación colónica de fibra dietética: producción de ácidos grasos de cadena corta y modulación del crecimiento de bacterias intestinales prebióticas y patógenas

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación Ref.: AGL2008-01633/ALI

Duración: 2008-2011 Cuantía de la subvención: 60.000 Euros

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

Número de investigadores participantes: 9

Título del proyecto: Nutrición y salud gastrointestinal

Entidad financiadora: UCM-Banco Santander. Ref.: GR35/10B-950574

Duración: 2011 Cuantía de la subvención: 3.025 Euros

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

Número de investigadores participantes: 5

Título del proyecto: Nutrición y salud gastrointestinal

Entidad financiadora: UCM-Banco Santander. Ref. GR3/14

Duración: 2014-15 Cuantía de la subvención: 3.876,85€

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

Número de investigadores participantes: 5

Título del proyecto: *Estrategia basada en nutrigenética para el tratamiento personalizado de sobrepeso y obesidad*, UCM-Banco de Santander, ref. PR26/16-20285

Entidad financiadora: UCM-Banco Santander.

Duración: 2016-17

Cuantía de la subvención: 7.000€

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

Número de investigadores participantes: 5

Título del proyecto: *Modulación de la microbiota humana mediante el consumo de frutas y verduras*. UCM-Banco de Santander, ref. PR26/16-20285

Entidad financiadora: UCM-Banco Santander.

Duración: 2018-19

Cuantía de la subvención: 7.000€

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

Número de investigadores participantes: 6

Redes temáticas:

Título del proyecto: RED TEMÁTICA: Bioactive compounds

Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia Ref.: AGL2007-28635-E/ALI

Duración: 2008 - 2010

Investigador coordinador: Alberto Fernández Gutierrez

Investigador responsable grupo Nutrición, UCM: **Isabel Goñi Cambrodón**

Número de investigadores participantes: 35

Título del proyecto: *Desenvolvimento de ingredientes bioativos a partir de frutas tropicais naotradicionais (nativas e exóticas) de Iberoamerica: Identificacao, avaliacao, producao e seguranca*

Entidad financiadora: CYTED P110RT0530

Duración: 2011-2014

Investigador coordinador: Ricardo Elesbao Alves

Investigador responsable grupo Nutrición, UCM: **Isabel Goñi Cambrodón**

Número de investigadores participantes: 85

Acciones Europeas y Proyectos Iberoamericanos:

Título del proyecto: *Acción Europea COST/92. Metabolic and physiological aspect of dietary fibre*

Entidad financiadora: CEE

Entidades participantes: Diversos centros de investigación europeos

Duración, desde: 1988 hasta: 1989

Investigador responsable: Nils-George Asp

Número de investigadores participantes:

Título del proyecto: *Acción concertada europea. Physiological implications of the consumption of resistant starch in man*. FLAIR, Nº 11. Contrato AGRF-0027

Entidad financiadora: CEE

Entidades participantes: Diversos centros de investigación europeos

Duración, desde: 1989 hasta: 1993

Investigador responsable: Nils-Georg Asp

Título del proyecto: *Obtención de fibra a partir de frutas tropicales*.

Entidad financiadora: Proyecto de colaboración Iberoamericano

Entidades participantes: Departamento de Nutrición y Metabolismo. Instituto del Frio (CSIC). Hospital de día "María E. Rodríguez" Cuba

Duración, desde: 1994 hasta: 1997

Investigador responsable: F. Saura-Calixto

Número de investigadores participantes: 5

Título del proyecto: Biodisponibilidad de carbohidratos en alimentos no tradicionales ecuatorianos

Entidad financiadora: CYTED

Entidades participantes: Instituto de Nutrición y Bromatología (CSIC-UCM). Escuela Politécnica Nacional de Quito

Duración: 1993-1994

Investigador responsable: Fulgencio Saura Calixto

Número de investigadores participantes: 5

Título del proyecto: Acción Europea PROFIBRE. Dietary fibre: structure and physiological properties of non starch polysaccharides and resistant starch and consequences of processing on human physiology.

Entidad financiadora: CEE

Entidades participantes: Diversos centros de investigación europeos

Duración, desde: 1997 hasta: 2000

Investigador responsable: F. Guillon

Título del proyecto: Tratamiento y conservación de alimentos (Fibra dietética y Almidón resistente). Obtención y caracterización de fibra dietética para regimenes especiales”

Entidad financiadora: Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED)

Entidades participantes: Departamento de Nutrición I.

Duración, desde: 1996 hasta: 1999

Investigador responsable: F. Saura-Calixto

Número de investigadores participantes: 5

Título del proyecto: Acción Europea COST/ 916. Bioactive plant cell wall components in nutrition and health.

Entidad financiadora: CEE

Entidades participantes: diversos centros de investigación europeos

Duración, desde: 1997 hasta: 2001

Investigador responsable: M. A. Lasunción

Número de investigadores participantes:

Título del proyecto: Composición, estructura, propiedades biológicas de carbohidratos y su utilización en alimentos

Entidad financiadora: CYTED (programa Iberoamericano de ciencia y tecnología para el desarrollo)

Entidades participantes: diversos centros de investigación de Latinoamérica, Brasil y España

Duración, desde: 2000 hasta: 2004

Investigador responsable: Franco María Lajolo

Número de investigadores participantes:

Título del proyecto: *Bases científicas y tecnológicas para la producción de alimentos funcionales a partir de plátano/banana verde, (musa paradisiaca)* Ref.: CNPq106PI0297

Entidad financiadora: CYTED (programa Iberoamericano de ciencia y tecnología para el desarrollo)

Entidades participantes: diversos centros de investigación de Latinoamérica, Brasil y España

Duración, desde: 2005 hasta: 2008

Investigador responsable: Franco María Lajolo (Universidad Sao Paulo, Brasil)

Número de investigadores participantes: 14

Título del proyecto: Acción Europea COST/ 926. Impact of new technologies on the health benefits and safety of bioactive plant compounds

Entidad financiadora: CEE

Entidades participantes: diversos centros de investigación europeos

Duración, desde: 2004 hasta: 2008

Investigador responsable: J. Gee (UK)
Número de investigadores participantes: 23 países

PARTICIPACIÓN EN CONTRATOS

Tipo de contrato: CSIC- Madaus Cerafarm
Empresa/Administración financiadora: Laboratorios Madaus Cerafarm S. A.
Entidades participantes: Departamento de metabolismo y nutrición. Instituto del Frio (CSIC)
Duración, desde: 1999 hasta: 1999
Investigador responsable: F. Saura-Calixto
Número de investigadores participantes: 3
Precio total del proyecto: 1.700.000 pts

Título del contrato/proyecto: Evaluación de la digestibilidad y fermentabilidad de los hidratos de carbono de un preparado dietético infantil. 225/99.

Tipo de contrato: UCM- Alter S. A.
Empresa/Administración financiadora: Alter Farmacia S.A.
Entidades participantes: Departamento de Nutrición I. Facultad de Farmacia (UCM)
Duración, desde: 1999 hasta: 2000

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

Número de investigadores participantes: 1
Precio total del proyecto: 3.000.000 pts

Título del contrato/proyecto: Utilización de algas de los géneros *Gracilaria* y *Eucheuma* como ingredientes en productos cárnicos y pesqueros

Tipo de contrato: CSIC-Hispanagar
Empresa/Administración financiadora: Hispanagar
Entidades participantes: Departamento de Carnes y Pescados del Instituto del Frio, CSIC; Departamento de Metabolismo y Nutrición del Instituto del frio, CSIC y Departamento de Nutrición I. Facultad de Farmacia, UCM).

Duración, desde: 2004 hasta: 2005
Investigador responsable: Javier Borderías
Número de investigadores participantes: 5
Precio total del proyecto: 134.009 euros

Título del contrato/proyecto: Estudio de caracterización de los alimentos tradicionales que forman parte de la dieta española

Tipo de contrato: Convenio de colaboración CSIC/UCM
Empresa/Administración financiadora: CSIC/MAPA
Entidades participantes: Unidad Asociada de Investigación Nutrición y Salud Gastrointestinal UCM/CSIC. Departamento de Nutrición I. Facultad de Farmacia (UCM)
Duración, desde: 2006 hasta: 2007

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

Número de investigadores participantes: 2
Precio total del proyecto: 16.000 Euros

Título del contrato/proyecto: CBF: Chilled baby fruit. Influencia del proceso tecnológico sobre la calidad nutricional en productos infantiles de fruta

Tipo de contrato: Convenio de colaboración CSIC/UCM
Empresa/Administración financiadora: CSIC/HERO S.A.
Entidades participantes: Unidad Asociada de Investigación Nutrición y Salud Gastrointestinal UCM/CSIC. Departamento de Nutrición I. Facultad de Farmacia (UCM)
Duración, desde: 2007 hasta: 2008

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

Número de investigadores participantes: 2
Precio total del proyecto: 12.408 Euros

Título del contrato/proyecto: Análisis y evaluación nutricional de fibras dietéticas antioxidantes

Tipo de contrato: Convenio de colaboración CSIC/UCM

Empresa/Administración financiadora: CSIC

Entidades participantes: Unidad Asociada de Investigación Nutrición y Salud Gastrointestinal UCM/CSIC. Departamento de Nutrición I. Facultad de Farmacia (UCM)

Duración: desde 2009 hasta: 2011

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

Número de investigadores participantes: 2

Precio total del proyecto: 38.000 Euros

Programa Dieta, calidad de vida y envejecimiento

Convenio entre UCM y Excmo. Ayuntamiento de Garrucha (Almería)

Entidades participantes: UCM (Dpto. Nutrición y Bromatología I, Facultad de Farmacia)

Duración: 2014-15 (sin obligaciones económicas para las partes)

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

Programa Dieta, calidad de vida y envejecimiento

Convenio entre UCM y Excmo. Ayuntamiento de Garrucha (Almería)

Entidades participantes: UCM (Dpto. Nutrición y Bromatología I, Facultad de Farmacia)

Duración: 2015-2018 (sin obligaciones económicas para las partes)

Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón

PATENTES. PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL

Título propiedad industrial registrada: Fibra dietética conteniendo galactomananos

Descripción de cualidades: Fibra dietética conteniendo galactomananos

Tipo de propiedad: Derechos de autor (**patente**)

Inventores/autores: Isabel Goñi Cambrodón; Fulgencio Saura Calixto; Laura Bravo Clemente; Nuria Martín Carrón

Entidad titular de derechos: CSIC

Referencia: 2136038

País de inscripción: España

Fecha de registro: 17/07/2000

Empresas: El Granero Integral S.A.

Título propiedad industrial registrada: Formulación funcional a base de fibra dietética antioxidante y fibra soluble

Descripción de cualidades: Formulación funcional a base de fibra dietética antioxidante y fibra soluble

Tipo de propiedad: Derechos de autor (**patente**)

Inventores/autores: Isabel Goñi Cambrodón y Fulgencio Saura Calixto

Entidad titular de derechos: CSIC

Referencia: A23L1308 (P200401440)

País de inscripción: España

Fecha de registro: 19/01/2006

Título: Página web INNOVADIETA. Divulgación en internet. 2013

Autores: Sierra Cinos, JL, Cuadrado Vives, C, García Diz, L, Goñi Cambrodón, I, Beltrán de Miguel, B, Carbajal Azcona, A

Registro de propiedad intelectual 16/2015/2922

Fecha de registro: 2015

Título: Fondo fotográfico para homogeneización de fotografías de alimentos. Cuantificación de raciones

Autores: , Beltrán de Miguel, B, Carbajal Azcona, Cuadrado Vives, C, Goñi Cambrodón, I , García Diz, L, Sierra Cinos, JL

Registro Territorial de la Propiedad Intelectual de CAM, ref. AJ2011/533

Fecha de registro: 2011

PUBLICACIONES: REVISTAS Y LIBROS

REVISTAS

En negrita se indican las revistas incluidas en SCI y el número de citas en los artículos publicaciones que superan el promedio de citas por elemento (41,96)

-
- Autores (p.o. de firma): M de la Higuera, I. Goñi and G. Varela
Título: Possible palliative role of cortisol treatment in protein deficient pregnant rats
Proc Nutr Soc, 39, 15, 1980
Posición en Área: Q2 (13/50) FI: 1.456 Citaciones: 1
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, L. Garcia-Diz
Título: Estimación antropométrica de la grasa corporal en una población infantil marginal
Revista Clínica Española, 173: 99-101, 1984
-
- Autores (p.o. de firma): L. Garcia-Diz, P. Carrasco, I. Goñi
Título: Estudio antropométrico de una población infantil madrileña
Revista Clínica Española, 175, Páginas, inicial: 9 final: 12 Fecha: 1984
-
- Autores (p.o. de firma): L. Garcia-Diz, I. Goñi, G. Varela
Título: Aplicación del cálculo de valores antropométricos mediante microprocesador al diagnóstico nutricional
Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 35 Páginas, inicial: 48 final: 62 Fecha: 1985
Posición en Área: Q4 (48/50) FI: 0.125 Citaciones: 5
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, L. Garcia-Diz
Título: Método para el cálculo en "ordenadores personales" de los valores esperados de variables antropométricas sobre composición corporal.
Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 35 Páginas, inicial: 232 final: 246 Fecha: 1985
Posición en Área: Q4 (48/50) FI: 0.125 Citaciones: 1
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, M. de la Higuera
Título: Efecto de la administración de cortisol sobre el destino del nitrógeno en ratas gestantes malnutridas
Archivos de Farmacología y Toxicología, 11 Páginas, inicial: 47 final: 53 Fecha: 1985
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, C. Byón, L. Garcia-Diz
Título: Estudio antropométrico y estado nutritivo de una población escolar del cinturón de Madrid
Revista Española de Pediatría, 41 Páginas, inicial: 291 final: 296 Fecha: 1985
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, J. L. Sierra, L. Garcia-Diz
Título: Componente biométrico objetivo y subjetivo de la imagen corporal en adolescentes de diez a catorce años
Revista Española de Pediatría, 41 Páginas, inicial: 297 final: 306 Fecha: 1985
-
- Autores (p.o. de firma): L. Garcia-Diz, I. Goñi
Título: Modelo antropométrico para estimar el patrón de distribución de la grasa periférica en humanos
Nutrición Clínica. Dietética Hospitalaria, 5 Páginas, inicial: 59 final: 65 Fecha: 1985
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, C. Peña, L. Garcia-Diz
Título: Estudio antropométrico de la composición corporal de una población infantil en Madrid
Anales Españoles de Pediatría, 25 Páginas, inicial: 123 final: 127 Fecha: 1986
-
- Autores (p.o. de firma): F. Saura-Calixto, I. Goñi
Título: Valoración de la idoneidad de fibras alimentarias. Nuevos aspectos a considerar
Alimentaria, Páginas, inicial: 27 final: 30 Fecha: 1987
-
- Autores (p.o. de firma): A. Castro, F. J. Sanchez-Muniz, C. Cuesta, I. Goñi, L. Garcia-Diz

Título: Lipemia and apolipoproteinemia in a sample of secondary school adolescent smokers
Med. Sci. Res., 16 Páginas, inicial: 265 final: 266 Fecha: 1988
 Posición en Área: Q4 FI: 0.290 (2000)

Autores (p.o. de firma): Participantes europeos en la Acción EURONUT
 Título: Blood pressure and excretion of sodium, potassium, calcium, and magnesium in 8- and 9- year old boys from 19 european centres
Eur J Clin Nutr, 42 Páginas, inicial: 847 final: 855 Fecha: 1988
 Posición en Área: Q2 (18/50) FI: 1.261 Citaciones: 15

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, L. Garcia Diz
 Título: Influencia del nivel socioeconómico en el crecimiento infantil
 Nutrición Clínica. Dietética Hospitalaria, 8 Páginas, inicial: 42 final: 47 Fecha: 1988

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, L. Garcia Diz
 Título: Determinación de la composición corporal de una población de la tercera edad. Deficiencias nutricionales
 Geriatrika, 4 Páginas, inicial: 166 final: 168 Fecha: 1988

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, F. Saura-Calixto
 Título: Metodología para una nueva clasificación de fibras alimentarias según sus propiedades fisiológicas
 Nutrición Clínica. Dietética Hospitalaria, 8 Páginas, inicial: 9 final: 24 Fecha: 1988

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, F. Saura-calixto
 Título: Subproductos de alcachofa como fuente de fibra alimentaria
 Alimentaria Páginas, inicial: 41 final: 43 Fecha: 1988

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, L. Garcia-Diz, C. Cuesta, F. J. Sanchez-Muniz, F. Castro
 Título: Relationships between anthropometrical measurements, lipemia and apolipoproteinemia in a sample of Madrid secondary school adolescents
Nutr Rep Int, 39 Páginas, inicial: 1167 final: 1175 Fecha: 1989
 (cambio de nombre: J Nutritional Biochemistry)
 Posición en Área: FI: Citaciones: 1

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, M. Torre, F. Saura-Calixto
 Título: Determination of dietary fibre en cider wastes. Comparison of methods.
Food Chem, 33 Páginas, inicial: 151 final: 159 Fecha: 1989
 Posición en Área: Q2 (30/87) FI: 0.812 Citaciones: 13

Autores (p.o. de firma): F. Saura-Calixto, I. Goñi, E. Mañas, R. Abia
 Título: Fibra alimentaria en orujo de aceituna y aceitunas
Grasas y Aceites, 40 Páginas, inicial: 241 final: 245 Fecha: 1989
 Posición en Área: Q3 (64/87) FI: 0.337 Citaciones: 1

Autores (p.o. de firma): R. Abia, E. Mañas, I. Goñi, F. Saura-Calixto
 Título: Fibra alimentaria y su relación con enfermedades cardiovasculares
 Nutrición Clínica. Dietética Hospitalaria 9 Páginas, inicial: 9 final: 22 Fecha: 1989

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, F. Saura-Calixto
 Título: Measurement of potential physiological properties of high fibre foods
 Agric Food Chem and Consumer, 1 Páginas, inicial: 146 final: 149 Fecha: 1989

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, L. Garcia-Diz
 Título: Cuantificación de la perdida de talla en mujeres de la tercera edad
 Geriatrika, 6 Páginas, inicial: 43 final: 44 Fecha: 1990

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, L. Garcia-Diz
 Título: Crecimiento en mujeres adolescentes
 Ciencia Médica, 7 Páginas, inicial: 83 final: 86 Fecha: 1990

Autores (p.o. de firma): F. Saura-Calixto, I. Goñi, E. Mañas, R. Abia

Título: Klason lignin, condensed tannins and resistant protein as dietary fibre constituents: Determination in grape pomace.

Food Chem, 39, Páginas, inicial: 299 final: 309 Fecha: 1991
Posición en Área: Q2 (32/87) FI: 0.812 **Citaciones: 73**

Autores (p.o. de firma): F. Saura-Calixto, I. Goñi, E. Mañas, L. Bravo

Título: Aspectos nutricionales de la fibra alimentaria. Etiquetado de productos elaborados
Alimentación, Equipos y Tecnología, Páginas, inicial: 101 final: 103 Fecha: 1991

Autores (p.o. de firma): M. Champ (Participantes europeos en estudio interlaboratorio)

Título: Determination of resistant starch in foods and food products. Interlaboratory study

Eur J Clin Nutr, 46 Páginas, inicial: 51 final: 62 Fecha: 1992
Posición en Área: Q2 (18/50) FI: 1.261 **Citaciones: 58**

Autores (p.o. de firma): F. Saura-Calixto, I. Goñi, E. Mañas

Título: Formation of resistant starch in deproteinized and non-deproteinized beans

Eur J Clin Nutr, 46 Páginas, inicial: 109 final: 111 Fecha: 1992
Posición en Área: Q2 (18/50) FI: 1.261 Citaciones: 5

Autores (p.o. de firma): L. Bravo, F. Saura-Calixto, I. Goñi

Título: Effects of dietary fibre and tannins from apple pulp on the composition of faeces in rats.

Br J Nutr, 67 Páginas, inicial: 463 final: 473 Fecha: 1992
Posición en Área: Q1 (11/50) FI: 1.737 **Citaciones: 46**

Author(s): Champ M; Amado R; Van Amelsvoort JMM; ... Goñi I et al (participantes estudio interlaboratorio)

Title: Determination of resistant starch in foods and food-products - interlaboratory study

Revista: **Eur J Clin Nutr** 46: Supplement: 2 Pages: S51-S62 1992

Posición en Área: Q2 (18/50) FI: 1.261 **Citaciones: 59**

Autores (p.o. de firma): F. Saura-Calixto, I. Goñi, L. Bravo, E. Mañas

Título: Resistant starch in foods: modified method for dietary fiber residues

J Food Sci, 58 Páginas, inicial: 642 final: 643 Fecha: 1993
Posición en Área: Q1 (12/87) FI: 1.249 **Citaciones: 88**

Autores (p.o. de firma): L. Bravo, R. Abia, I. Goñi, F. Saura-Calixto

Título: Possible common properties of dietary fibre constituents and polyphenols

Eur J Clin Nutr, 49 Páginas, inicial: 211 final: 214 Fecha: 1995
Posición en Área: Q2 (18/50) FI: 1.261 Citaciones: 9

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, A. García-Alonso, L. Garcia-Diz

Título: Almidón resistente, componente indigestible de la dieta

Alimentaria, 261 Páginas, inicial: 31 final: 35 Fecha: 1995

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, L. Garcia-Diz, E. Mañas, F. Saura-Calixto

Título: Analysis of resistant starch: A method for foods and food products

Food Chem, 56 Páginas, inicial: 445 final: 449 Fecha: 1996
Posición en Área: Q2 (32/87) FI: 0.812 **Citaciones: 360** (top paper)

Autores (p.o. de firma): J. A. Larrauri, I. Goñi, N Martín-Carrón, P. Rupérez, F. Saura-Calixto

Título: Measurement of health promoting properties in fruit dietary fibres: Antioxidant capacity, fermentability and glucose retardation index.

J Sci Food Agric, 71 Páginas, inicial: 515 final: 519 Fecha: 1996
Posición en Área: Q1 (27/87) FI: 0.895 **Citaciones: 70**

Autores (p.o. de firma): J. A. Larrauri, I. Goñi, N. Martín-Carrón, F. Saura-Calixto

Título: Complex fiber: Nuevo tipo de tabletas de fibra dietética

Alimentación, Equipos y Tecnología, Páginas, inicial: 111 final: 113 Fecha: 1996

Autores (p.o. de firma): N. Martín-Carrón, I. Goñi

Título: Repercusiones sanitarias de la fermentación colónica de los componentes indigestibles de la dieta.

Nutrición Clínica. Dietética Hospitalaria, 16 Páginas, inicial: 26 final: 31 Fecha: 1996

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, J. A. Larrauri, F. Saura-Calixto

Título: Resistant starch in deep-olive oil fried potatoes.

Food Chem, 59 Páginas, inicial: 269 final: 272 Fecha: 1997

Posición en Área: Q2 (32/87) FI: 0.812 Citaciones: 20

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, A. Garcia-Alonso, F- Saura-Calixto

Título: A starch hydrolysis procedure to estimate glycemic index

Nutr Res, 17 Páginas, inicial: 427 final: 437 Fecha: 1997

Posición en Área: Q3 (34/50) FI: 0.627 **Citaciones: 454 (top paper)**

Autores (p.o. de firma): N Martín-carrón, A. Garcia-Alonso, I Goñi, F. Saura-Calixto

Título: Nutritional and physiological properties of grape pomace as food ingredient

Am J Enol Viticult, 48 Páginas, inicial: 328 final: 332 Fecha: 1997

Posición en Área: Q1 (11/87) FI: 1.259 Citaciones: 23

Autores (p.o. de firma): I. Goñi

Título: Vino y salud cardiovascular

Ibérica, 394 Páginas, inicial: 80 final: 82 Fecha: 1997

Autores (p.o. de firma): A. García Alonso, N. Matín-Carrón, I. Goñi

Título: Funcionalidad de los almidones de la dieta. Digestión y fermentación.

Alimentaria, 284 Páginas, inicial: 65 final: 69 Fecha: 1997

Autores (p.o. de firma): N. Martín-Carrón, I. Goñi

Título: Prior exposure of cecal microflora to grape pomaces does not inhibit in vitro fermentation of pectin

J Agric Food Chem, 46 Páginas, inicial: 1064 final: 1070 Fecha: 1998

Posición en Área: Q1 (11/90) FI: 1.434 Citaciones: 11

Autores (p.o. de firma): A. Garcia-Alonso, I. Goñi, F. Saura-Calixto

Título: Resistant starch and potential glycemic index of raw and cooked legumes (lentils, chickpeas, and beans)

Leb Unter Forchsch, 206 Páginas, inicial: 284 final: 287 Fecha: 1998

Posición en Área: Q3 (48/90) FI: 0.563 Citaciones: 39

Autores (p.o. de firma): L. A. Pedraza, I. Goñi

Título: Consideraciones sobre el consumo de preparados comerciales de fibra alimentaria

Alimentaria, 289 Páginas, inicial: 35 final: 43 Fecha: 1998

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, N. Martín-Carrón

Título: In vitro fermentation and hydration properties of commercial dietary fiber-rich supplements

Nutr Res, 16 Páginas, inicial: 1077 final: 1089 Fecha: 1998

Posición en Área: Q3 (32/50) FI: 0.670 Citaciones: 33

Autores (p.o. de firma): N. Martín-Carrón, I. Goñi, J. A. Larrauri, A. García-Alonso, F. Saura-Calixto

Título: Reduction in serum total and LDL cholesterol concentrations by a dietary fiber and polyphenol-rich grape product in hypercholesterolemic rats.

Nutr Res, 19 Páginas, inicial: 1371 final: 1381 Fecha: 1999

Posición en Área: Q3 (30/50) FI: 0.746 Citaciones: 25

Autores (p.o. de firma): A. Jiménez-Scrig, I. Goñi

Título: Evaluación nutricional y efectos fisiológicos de macroalgas marinas comestibles

Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 49 Páginas, inicial: 114 final: 114 Fecha: 1999

Posición en Área: Q4 (47/50) FI: 0.1490

Autores (p.o. de firma): A. García-Alonso, I. Goñi

Título: Effect of processing on potato starch: in vitro availability and glycaemic index

- Nahrung**, 44 Páginas, inicial: 19 final: 22 Fecha: 2000
 Posición en Área: Q2 (45/94) FI: 0.741 Citaciones: 35
-
- Autores (p.o. de firma): F. Saura-Calixto, A. García-Alonso, I. Goñi, L. Bravo
 Título: In vitro determination of the indigestible fraction in foods: an alternative to dietary fiber analysis
J Agric Food Chem, 48 Páginas, inicial: 3342 final: 3347 Fecha: 2000
 Posición en Área: Q1 (8/95) FI: 1.560 **Citaciones: 118**
-
- Autores (p.o. de firma): N. Martín-Carrón, F. Saura-Calixto, I. Goñi
 Título: Effects of dietary fibre- and polyphenol-rich grape product on lipidaemia and nutritional parameters in rats
J Sci Food Agric, 80 Páginas, inicial: 1183 final: 1188 Fecha: 2000
 Posición en Área: Q2 (26/95) FI: 0.966 Citaciones: 29
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, L. Valdivieso, A. García-Alonso
 Título: Nori seaweed consumption modifies glycemic response in healthy volunteers
Nutr Res, 20 Páginas, inicial: 1367 final: 1375 Fecha: 2000
 Posición en Área: Q3 (35/51) FI: 0.716 Citaciones: 31
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, A. García-Alonso, N. Martín-Carrón, F. Saura-Calixto
 Título: In vitro fermentation of different types of α -amylase resistant corn starches
Eur Food Res Technol, 211 Páginas, inicial: 316 final: 321 Fecha: 2000
 Posición en Área: Q3 (63/95) FI: 0.438 Citaciones: 5
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi
 Título: Prebióticos en nuevos alimentos.
Ibérica, 433 Páginas, inicial: 403 final: 405 Fecha: 2000
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, M. Gudiel-Urbano, L. Bravo, F. Saura-Calixto
 Título: Dietary modulation of bacterial fermentative capacity by edible seaweeds in rats
J Agric Food Chem, 49 Páginas, inicial: 2663 final: 2668 Fecha: 2001
 Posición en Área: Q1 (9/94) FI: 1.576 Citaciones: 14
-
- Autores (p.o. de firma): M. Gudiel-Urbano, I. Goñi
 Título: Oligosacáridos de la leche humana. Papel en la salud del lactante
Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 51 Páginas, inicial: 332 final: 339 Fecha: 2001
 Posición en Área: Q4 (45/50) FI: 0.1790 Citaciones: 10
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, M. Gudiel-Urbano
 Título: Adición de oligosacáridos a las fórmulas para lactantes: prebióticos naturales
Alimentaria, 321 Páginas, inicial: 77 final: 82 Fecha: 2001
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, L. Valdivieso, M. Gudiel-Urbano
 Título: Capacity of edible seaweeds to modify in vitro starch digestibility of wheat bread
Nahrung/Food, 46 Páginas, inicial: 18 final: 20 Fecha: 2002
 Posición en Área: Q3 (55/92) FI: 0.522 Citaciones: 8
-
- Autores (p.o. de firma): M. Gudiel-Urbano, I. Goñi
 Título: Bioavailability of nutrients in rats fed on edible seaweeds, Nori (*Porphyra tenera*) and Wakame (*Undaria pinnatifida*), as source of dietary fibre
Food Chem, 76 Páginas, inicial: 281 final: 286 Fecha: 2002
 Posición en Área: Q1 (15/92) FI: 1.396 Citaciones: 37
-
- Autores (p.o. de firma): M. Gudiel-Urbano, I. Goñi
 Título: Effect of fructooligosaccharides on nutritional parameters and mineral bioavailability in rats
J Sci Food Agric, 82 Páginas, inicial: 913 final: 917 Fecha: 2002
 Posición en Área: Q1 (14/92) FI: 1.410 Citaciones: 10
-
- Autores (p.o. de firma): M. Gudiel-Urbano, I. Goñi
 Título: Effect of edible seaweeds (*Undaria pinnatifida* and *Porphyra tenera*) on the metabolic activities of intestinal microflora in rats.

- Nutr Res**, 22 Páginas, inicial: 323 final: 331 Fecha: 2002
 Posición en Área: Q3 (35/50) FI: 0.791 Citaciones: 29
-
- Autores (p.o. de firma): M. Gudiel-Urbano, I. Goñi
 Título: Effects of short-chain fructooligosaccharides and cellulose on cecal enzyme activities in rats
Ann Nutr Metab, 46 Páginas, inicial: 254 final: 258 Fecha: 2002
 Posición en Área: Q3 (28/50) FI: 1.076 Citaciones: 11
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, M. Gudiel-Urbano
 Título: Evaluación de la calidad nutricional de la fibra dietética de alcachofa: fermentación colónica
 Alimentaria, Páginas, inicial: 111 final: 115 Fecha: 2002
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, M. Gudiel-Urbano, F. Saura/Calixto
 Título: In vitro determination of digestible and unavailable protein in edible seaweeds
J Sci Food Agric, 82 Páginas, inicial: 1850 final: 1854 Fecha: 2002
 Posición en Área: Q1 (14/92) FI: 1.410 Citaciones: 17
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, C. Valentin–Gamazo
 Título: Chickpea flour ingredient slows glycemic response to pasta in healthy volunteers
Food Chem, 81 Páginas, inicial: 511 final: 515 Fecha: 2003
 Posición en Área: Q1 (20/94) FI: 1.204 **Citaciones: 77**
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi
 Título: Dieta y salud gastrointestinal
 Alimentaria, Páginas, inicial: 11 final: 16 Fecha: 2003
-
- Autores (p.o. de firma): F. Saura–Calixto, I. Goñi
 Título: The intake of dietary indigestible fraction in the Spanish diet shows the limitations of dietary fibre data for nutritional studies
Eur J Clin Nutr, 58 Páginas, inicial: 1078 final: 1082 Fecha: 2004
 Posición en Área: Q2 (16/53) FI: 2.132 Citaciones: 26
-
- Autores (p.o. de firma): J. Serrano, I. Goñi
 Título: Papel del frijol negro Phaseolus Vulgaris en el estado nutricional de la población guatemalteca
Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 54 (1) Páginas, inicial: 36 final: 44 Fecha: 2004
 Posición en Área: Q4 (52/53) FI: 0.191 Citaciones: 23
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi
 Título: Indigestible components of grape seeds modify cecal enzyme activities in rats
Ann Nutr Metab, 48 Páginas, inicial: 369 final: 373 Fecha: 2004
 Posición en Área: Q3 (29/53) FI: 1.564
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, N. Martin & F. Saura-Calixto
 Título: In vitro digestibility and intestinal fermentation of grape pomace
Food Chem, 90 Páginas, inicial: 281 final: 286 Fecha: 2004
 Posición en Área: Q1 (15/93) FI: 1.811 Citaciones: 36
-
- Autores (p.o. de firma): A. Montesi, R. García-Albiach, M.J. Pozuelo, C. Pintado, I. Goñi, R. Rotger.
 Título: Molecular and microbiological analysis of caecal microbiota in rats fed with diets supplemented either with prebiotics or probiotics
Int. J. Food Microbiol, 98 Páginas, inicial: 281 final: 289 Fecha: 2005
 Posición en Área: Q1 (15/93) FI: 1.811 **Citaciones: 51**
-
- Autores (p.o. de firma): J. Serrano, I. Goñi & F. Saura-Calixto
 Título: . Determination of β -carotene and lutein available from green leafy vegetables by an in vitro digestion and colonic fermentation method.
J. Agric Food Chem, 53 (8) Páginas, inicial: 2936 final: 2940 Fecha: 2005
 Posición en Área: Q1 (2/93) FI: 2.507 Citaciones: 40
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi & J. Serrano
 Título: The intake of dietary fiber from grape seeds modifies the antioxidant status in rat

- J Sci. Food Agric**, 85 Páginas, inicial:1877 final:1881 Fecha: 2005
 Posición en Área: Q3 (29/53) FI: 1.564 Citaciones: 34
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, A. Jimenez–Escrig, M. Gudiel, F. Saura–Calixto
 Título: Artichoke (*Cynara scolymus*) modifies bacterial enzymatic activities and antioxidant status in cecum of rats
- Nutr Res**, 25 (6) Páginas, inicial: 607 final: 615 Fecha: 2005
 Posición en Área: Q4 (40/53) FI: 0.772 Citaciones: 14
-
- Autores (p.o. de firma): F. Saura-Calixto & I. Goñi
 Título: Alimentos funcionales: fibra dietética y antioxidantes de la dieta española
 Alimentación, Nutrición y Salud (ANS), 12 (4) Páginas, inicial:132 final: 149 Fecha: 2005
-
- Autores (p.o. de firma): F. Saura-Calixto & I. Goñi
 Título: Antioxidant capacity of the Spanish Mediterranean diet.
- Food Chem**, 94 Páginas, inicial: 442 final: 447 Fecha: 2006
 Posición en Área: Q1 (6/96) FI: 2.433 Citaciones: 167
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, J. Serrano & F. Saura-Calixto
 Título: Bioaccessibility of beta-carotene, lutein, and lycopene from fruits and vegetables
- J Agric Food Chem**, 54 Páginas, inicial: 5382 final: 5387 Fecha: 2006
 Posición en Área: Q1 (8/96) FI: 2.322 Citaciones: 61
-
- Autores (p.o. de firma): María E. López-Oliva, Angel Agis-Torres, Pilar García-Palencia ,Isabel Goñi & Emilia Muñoz-Martínez
 Título: Induction of epithelial hypoplasia in rat cecal and distal colonic mucosa by grape antioxidant dietary fiber (GADF).
- Nutr Res**, 26 Páginas, inicial: 651 final: 658 Fecha: 2006
 Posición en Área: Q4 (44/55) FI: 0.728 Citaciones: 16
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, A. Brenes, C. Centeno, A. Viveros, F. Saura-Calixto, A. Rebolé, I. Arija, and R. Esteve
 Título: Effect of dietary grape pomace and vitamin e on growth performance, nutrient digestibility and susceptibility to meat lipid oxidation in chickens
- Poultry Science**, 86 Páginas, inicial: 508 final: 516 Fecha: 2007
 Posición en Área: Q1 (10/51) FI: 1.250 Citaciones: 97
-
- Autores (p.o. de firma): F. Saura-Calixto, J. Serrano & I. Goñi
 Título: Intake and bioaccessibility of total polyphenols in a whole diet.
- Food Chemistry**, 101 Páginas, inicial: 492 final: 501 Fecha: 2007
 Posición en Área: Q1 (6/96) FI: 2433 Citaciones: 340 (top paper)
-
- Autores (p.o. de firma): J. Serrano, I. Goñi & F. Saura-Calixto,
 Título: Food antioxidant capacity determined by chemical methods may underestimate the physiological antioxidant capacity
- Food Res Int**, 40 (1) Páginas, inicial: 15 final: 21 Fecha: 2007
 Posición en Área: Q1 (22/96) FI: 2.271 Citaciones: 75
-
- Autores (p.o. de firma): S.G. Sáyago-Ayerdi, S. Arranz, J. Serrano & I. Goñi
 Título: Dietary fiber content and associated antioxidant compounds in Roselle flower (*Hibiscus Sabdariffa*) beverage
- J. Agric. Food Chem.**, 55 Páginas, inicial: 7886 final: 7890 Fecha: 2007
 Posición en Área: Q1 (8/96) FI: 2.532 Citaciones: 55
-
- Autores (p.o. de firma): J. Pérez-Jimenez, S. Arranz, M. Tabernero, M.E. Díaz-Rubio, J. Serrano, I. Goñi & F. Saura-Calixto.
 Título: Updated methodology to determine antioxidant capacity in plant foods, oils and beverages: Extraction, measurement and expresión of results.
- Food Res Int**, 41 Páginas, inicial: 274 final: 285 Fecha: 2008

- Posición en Área: Q1 (21/107) FI: 2.073 **Citaciones: 302**
- Autores (p.o.de firma): Brenes, A., A. Viveros, I. Goñi, C. Centeno, S.G. Sáyago-Ayerdi, I. Arija and F. Saura-Calixto.
Título: Effect of grape pomace concentrate and vitamin E on digestibility of polyphenols and antioxidant activity in chickens.
Poultry Science, 87 Páginas, inicial: 307 final: 316 Fecha: 2008
Posición en Área: Q1 (10/51) FI: 1.230 **Citaciones: 110**
-
- Autores (p.o. de firma): Perez Jimenez, J. Serrano, M. Tabernero, E. Diaz Rubio, S. Arranz, I. E. Diaz-Rubio, L. García-Diz, I. Goñi and F. Saura-Calixto
Título: Effect of grape Antioxidant Dietary Fiber in Cardiovascular Disease Risk Factors
Nutrition, 24 (7-8) Páginas, inicial: 646 final: 653 Fecha: 2008
Posición en Área: Q2 (23/66) FI: 2.604 **Citaciones: 106**
-
- M. Ovando-Martinez, S. Sáyago-Ayerdi, E. Agama-Acevedo, I. Goñi & L.A. Bello-Pérez. Unripe banana flour as an ingredient to increase the undigestible carbohydrates of pasta.
Food Chem. Volumen: 113, página inicial: 121 final: 126 Fecha: 2009
Posición en Área: Q1 (6/118) FI: 3.146 **Citaciones: 94**
-
- Autores (p.o. de firma): F. Saura-Calixto & I. Goñi
Título: Definition of the Mediterranean diet based on bioactive compounds
Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 49, página inicial: 145 final: 152 Fecha: 2009
Posición en Área: Q1 (3/118) FI: 3.725 **Citaciones: 64**
-
- Autores (p.o. de firma):Giuseppe Maiani, Maria Jesus Periago Castòn, Giovina Catasta, Elisabetta Toti, Isabel Goñi Cambrodón, Anette Bysted, Fernando Granado-Lorencio, Olmedilla Begoña, Pia Knutsen, Massimo Valoti, Achim Bub, Volker Böhm, Esther Mayer-Miebach, Ulrich Schlemmer
COST ACTION 926. Group III BIOAVAILABILITY. SUBGROUP: CAROTENOIDS.
Molecular Nutrition of Food Research. Vo: 53, S194-S218, 2009
Posición en Área: Q1 (1/118) FI: 4.356 **Citaciones: 383**
-
- S. G. Sáyago-Ayerdi,, A. Brenes & I. Goñi
Effect of grape antioxidant dietary fiber on the lipid oxidation of raw and cooked chicken hamburgers
LWT - Food Science and Technology, 42: 971-976 Fecha: 2009
Posición en Área:Q1 (22/118) FI: 2.114 **Citaciones: 89**
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi, M.E. Diaz-Rubio, J. Pérez-Jimenez & F. Saura-Calixto
Título: Towards an updated methodology for measurement of dietary fiber including associated polyphenols in food and beverages.
Food Res Int., 42, 840-846, 2009
Posición en Área: Q1 (14/118) FI: 2.414 **Citaciones: 59**
-
- Autores (p.o. de firma): J. Pérez-Jimenez, J. Serrano, S. Arranz, M.E. Diaz-Rubio, L. García-Diz, I. Goñi, & F. Saura-Calixto
Título: Bioavailability of phenolic antioxidants associated with dietary fibre. Plasma antioxidant capacity after acute and long-term intake in human.
Plant Foods for Human Nutrition. 64: 102-107, 2009
Posición en Área: Q1 (24/118) FI: 2.016 **Citaciones: 83**
-
- Autores (p.o. de firma): S. G. Sáyago-Ayerdi, A. Brenes, A. Viveros & I. Goñi
Antioxidative effect of dietary grape pomace concentrate on lipid oxidation of chilled and long-term frozen stored chicken patties
Meat Science. 83: 528-533, 2009
Posición en Área: Q1 (26/118) FI: 2.408 Citaciones: **43**
-
- Autores (p.o. de firma): I. Goñi & F. Saura-Calixto
Título: Antioxidant dietary fiber: Concept and properties
Agro Food Industry hi-Tech. 20, 3, 20-23, 2009

Posición en Área: Q4 (112/118)	FI: 0.191	Citaciones: 2
Autores (p.o. de firma): F. Saura-Calixto, J. Pérez-Jiménez & I. Goñi		
Título: The contribution of cereals to dietary fibre and antioxidant intakes may be underestimated		
J. Cereal Sci , 291-294, 2009		
Posición en Área: Q1 (9/118)	FI: 2.490	Citaciones: 8
Autores (p.o. de firma): D. Hervert-Hernández, C. Pintado, R. Rotger & I. Goñi		
Stimulatory role of grape pomace polyphenols on <i>Lactobacillus acidophilus</i> growth		
Int. J. Food Microbiol. 136, 119-122, 2009		
Posición en Área: Q1 (10/118)	FI: 2.469	Citaciones: 58
Autores (p.o. de firma): D. Hervert-Hernández, S. Sáyago-Ayerdi, I. Goñi		
Título: Bioactive compounds of four hot peppers varieties (<i>Capsicum annum</i> L.), antioxidant capacity and intestinal bioaccessibility		
J Agric Food Chem. 58. 3399-3406, 2010		
Posición en Área: Q1 (10/128)	FI: 2.816	Citaciones: 46
Autores (p.o. de firma): F. Saura-Calixto, J. Pérez-Jiménez, S. Touriño, J. Serrano, E. Fuguet, J.L. Torres & I. Goñi		
Título: Proanthocyanidin metabolites associated with dietary fibre from in vitro colonic fermentation and proanthocyanidin metabolites in human plasma.		
Molecular Nutrition of Food Research. 54, 936-946, 2010		
Posición en Área: Q1 (1/128)	FI: 4.713	Citaciones: 63
Autores (p.o. de firma): A. Brenes, A. Viveros, I. Goñi, C. Centeno, F. Saura-Calixto, & I. Arijá		
Título: Effect of grape seed extract on growth performance, protein and polyphenol digestibilities, and antioxidant activity in chickens.		
Spanish J. Agric Res. 8: 2, 326-333, 2010		
Posición en Área: Q2 (24/57); Área: Agriculture/Multidisciplinary	FI: 0.646	Citaciones: 47
Autores: S. Sáyago-Ayerdi, I. Goñi		
Título: <i>Hibiscus sabdariffa</i> L: Fuente de fibra antioxidante		
Archivos Latinoamericanos de Nutrición. 60, 79-84, 2010		
Posición en Área: Q4 (63/70)	FI: 0.427	Citaciones: 13
Autores: S.Bensadón, D. Hervert-Hernández, S. Sáyago-Ayerdi & I. Goñi		
Título: By-products of opuntia ficus-indica as a source of antioxidant dietary fiber		
Plant Food Hum Nutr , 65, 210-216, 2010		
Posición en Área: Q2 (28/70)	FI: 2.463	Citaciones: 48
Autores: ME. López-Oliva, A. Agis Torres, I. Goñi & E. Muñoz-Martinez		
Título: Grape antioxidant dietary fibre reduced apoptosis and induced a pro-reducing shift in the glutathione redox state of the rat proximal colonic mucosa		
Br J Nutr , 103, 1110-1117, 2010		
Posición en Área: Q2 (19/70)	FI: 3.072	Citaciones: 22
Autores (p.o. de firma): E. W. Menezes, M. C.T. Dan, G.H.L. Cardenette, I. Goñi, L.A. Bello-Pérez, F.M. Lajolo.		
Título: In vitro colonic fermentation and glycemic response of different kinds of unripe banana flour		
Plant Food Hum Nutr , 65, 379-385, 2010		
Posición en Área: Q2 (28/70)	FI: 2.463	Citaciones: 17
Autores: D. Hervert-Hernández & I. Goñi		
Título: Dietary Polyphenols and Human Gut Microbiota: a Review.		
Food Rev Int. 27, 154-169, 2011		
Posición en Área: Q2 (51/128)	FI: 1.447	Citaciones: 59
Autores: D. Hervert-Hernández, O. García, J. Rosado & I. Goñi		

Título: Contribution of fruits and vegetables to dietary intake of polyphenols and antioxidant capacity in a Mexican rural diet: importance of fruit and vegetables variety

Food Res Int, 44, 1182-1189, 2011

Posición en Área: Q1 (11/128) FI: 3.150 Citaciones: 38

Autores: E. Ramírez-Moreno, C. Diez Marqués, M. C. Sanchez-Mata, I. Goñi

Título: In vitro calcium bioaccessibility in raw and cooked cladodes of prickly pear cactus (*Opuntia ficus-indica* L. Miller)

LWT - Food Science and Technology, 44, 1611-1615, 2011.

Posición en Área: Q1 (18/128) FI: 2.545 Citaciones: 18

Autores: E. Ramírez-Moreno, D. Hervert-Hernández, M. C. Sanchez-Mata; C. Diez Marqués; I. Goñi

Título: Intestinal bioaccessibility of polyphenols and antioxidant capacity of pulp and seeds of cactus pear

Int J Food Sci Nutr, 8, 839-843, 2011

Posición en Área: Q2 (65/128) FI: 1.151 Citaciones: 6

Autores: Deisy Hervert-Hernández & Isabel Goñi

Título: Contribution of beverages to the intake of polyphenols and antioxidant capacity in obese women from rural Mexico.

Public Health Nutr, 15, 1, 6-12, 2012

Posición en Área: Q2 (34/76) FI: 2.250 Citaciones: 7

Autores: Susana Chamorro¹, D. Hervert-Hernández, Isabel Goñi², Agustín Viveros³, Inmaculada Álvarez¹, Agustín Brenes^{1*}

Título: Changes in polyphenolic content and antioxidant activity after thermal treatments of grape seed extract and grape pomace

Eur Food Res Tech, 234, 147-155, 2012

Posición en Área: Q2 (52/124) FI: 1.436 Citaciones: 19

Autores: E. M. Grajales-García, P. Osorio-Díaz, I. Goñi, D. Hervert-Hernández, S.H. Guzmán-Maldonado, L.A. Bello-Pérez

Título: Chemical Composition, Starch Digestibility and Antioxidant Capacity of Tortilla made with the blend Quality Protein Maize and Black Bean

Int J Mol Sci, 13, 286-301, 2012

Posición en Área: Q2 (Area: Chemistry/Multidisciplinary) FI: 3.240 Citaciones: 10

Autores: MJ Pozuelo, A. Agis-Torres, D. Hervert-Hernández, ME. López-Oliva, E. Muñoz-Martínez, R. Rotger & I. Goñi

Título: Grape antioxidant dietary fiber stimulates *Lactobacillus* growth in rat cecum

J. Food Sci., 77, 2, H59-H62, 2012

Posición en Área: Q2 (21/79) FI: 3.342 Citaciones: 23

Autores: E. Ramírez-Moreno, C. Diez Marqués, M. C. Sanchez-Mata & I. Goñi

Título: Effect of boiling on nutritional, antioxidant and physicochemical characteristics in cladodes (*Opuntia ficus-indica*)

LWT - Food Sci Tech, 51, 296-302, 2013

Posición en Área: Q1 (26/123) FI: 2.468 Citaciones: 14

Autores: ME. López-Oliva, MJ. Pozuelo, R. Rotger, E. Muñoz-Martínez & I. Goñi

Título: Grape antioxidant dietary fibre prevents mitochondrial apoptotic pathways by enhancing Bcl-2 and Bcl-xL expression and minimizing oxidative stress in rat distal colonic mucosa.

Br J Nutr, 109, 4-16, 2013

Posición en Área: Q2 (21/79) FI: 3.342 Citaciones: 8

Autores: S G Sáyago-Ayerdi, C Velázquez-López, E Montalvo-González & I. Goñi.

By-products from decoction process of hibiscus sabdariffa L. calyces as a source of polyphenols and dietary fiber.

J. Sci. Food Agric., 94, 5, 898-904, 2014.

Posición en Área: Q2 (46/123) FI: 1.714 Citaciones: 7

Autores: E. Ramirez-Moreno, M. Córdoba-Díaz, MC Sánchez-Mata, C. Díez Marqués & I. Goñi.

Título: The addition of cladodes (*Opuntia ficus indica* L. Miller) to instant maize flour improves physicochemical and nutritional properties of maize tortillas.

LWT- Food Sci Technol. 62, 675-681, 2015

Posición en Área: Q1 (24/123) FI: 2.416 Citaciones: 5

Autores: A. Hernández Galiot & I. Goñi.

Título: Quality of the diet of the Spanish population over 80 years non-institutionalized

Nutr Hosp., 31 (6), 2571-2577, 2015

Posición en Área: Q4 (64/77) FI: 1.040 Citaciones: 5

Autores: Y. Pontes Torrado, A. García-Velasco, A. Hernández-Galiot & I. Goñi.

Título: A strategy for weight loss based on healthy dietary habits and control of emotional response to food

Nutr Hosp., 31 (6), 2392-2399, 2015

Posición en Área: Q4 (64/77) FI: 1.040

Autores: A. Hernández Galiot, Y. Pontes Torrado & I. Goñi.

Título: Risk of malnutrition in a population over 75 years non-institutionalized with functional autonomy

Nutr Hosp., 32 (3), 1184-1192, 2015

Posición en Área: Q4 (64/77) FI: 1.040 Citaciones: 7

Autores: I. Goñi

Título: A short communication on strategy for weight loss based on healthy dietary habits and control of emotional response to food

Obesity & Weight Loss Therapy, 5, 6, 1-2, 2015

Posición en Área: Q4 (64/77) FI: 1.040

Autores: A. Hernández-Galiot e I. Goñi

Título: Adherence to the Mediterranean diet pattern, cognitive status and depressive symptoms in an elderly non-institutionalized population

Nutr Hosp., 33, 1500-1506, 2017

Posición en Área: Q4 (64/77) FI: 1.040 Citaciones: 3

Autores: I. Goñi

Título: Moulate the gut microbiota by Mediterranean diet is a good strategy to combat the overweight and obesity.

(EDITORIAL)

EC Nutrition, 7, 2, 2017

Posición en Área: Q2 (27/77) FI: 2.926

Autores: A. Hernández-Galiot e I. Goñi

Título: Quality of life and risk of malnutrition in a home-dwelling population over 75

Nutrition, 35, 81-86, 2017

Posición en Área: Q2 (27/77) FI: 2.926 Citaciones: 2

Autores: Goñi, I

Título: Adherence to Mediterranean diet pattern of grandparents and grandchildren. Evolution towards a less healthy diet

EC-Nutrition, 123, 139-147, 2017

Posición en Área: Q2 (27/77) FI: 2.926

Autores: Mateos-Aparicio, Martera, G, Goñi, I, Villanueva-Suarez, MJ, Redondo, A

Chemical structure and molecular weight influence the in vitro fermentability of polysaccharides extracts from the edible seaweeds *Himathalia elongata* and *Gigartina pistillata*
Food Hydrocolloids 83, 348-354, 2018

PUBLICACIONES EN LIBROS (CAPÍTULOS Y LIBROS COMPLETOS)

Autores (p.o. de firma): G. Varela, I. Goñi, L. Garcia-Diz

Título: Assessment of reliability of some anthropometric measurements in elderly people. En: Nutritional status assesment. Methodology for individuals and population groups. F. Fidanza (ed)

Cap Libro, Páginas, inicial: 46 final: 67 Fecha: 1986

Editorial (si libro): **Group European Nutritionists (GEN)**

Lugar de publicación: Perugia, Italia

Autores (p.o. de firma): I. Goñi

Título: Manual técnico. Recomendaciones dietéticas y valor nutritivo de la dieta

Libro completo, Fecha: 1987

Editorial (si libro): **Dirección General de Comercio y Consumo**

Lugar de publicación: Madrid

Autores (p.o. de firma): I. Goñi

Título: Productos lácteos. En: Conceptos de Nutrición. S.Guisado, M. I. González-Quijano y C. Ezquerro (eds)

Cap Libro, Páginas, inicial: 87 final: 100 Fecha: 1987

Editorial (si libro): Escuela Universitaria de Enfermería (UCM)

Lugar de publicación: Madrid

Author(s): Goni I. & Saura-Calixto FS.

Title: Measurement of potential physiological and nutritional properties of high-fiber foods

Cap libro Group Author(s): **FEDERAT EUROPEAN CHEM SOC**

Conference: 5TH EUROPEAN CONF ON FOOD CHEMISTRY : AGRICULTURE, FOOD CHEMISTRY AND THE CONSUMER (EURO FOOD CHEM V).

Food, analytical food chemistry and agricultural production, biotechnology and bioassays – impact of technology on food quality, food chemistry and quality assurance , pages: 142-145, 1989

Autores (p.o. de firma): I. Goñi

Título: Aspectos fisiológicos y nutritivos de la fibra alimentaria. En: Alimentación y Nutrición. Jornadas científicas sobre Nutrición y Salud humana. Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo

Cap Libro Fecha: 1990. ISBN: 84-7670-221-3

Editorial (si libro): **Ministerio de Sanidad y Consumo**

Lugar de publicación: Madrid

Autores (p.o. de firma): I. Goñi

Título: Condensed tannins and resistant protein as dietary fibre constituents. En : Dietary fibre: Chemical and Biological Aspects. D. A. T. Southgate, K. Waldron, I. T. Johnson and G. R. Fenwick.(ed)

Cap Libro, Páginas, inicial: 109 final: 112 Fecha: 1990

ISBN: 0-85186-667-0

Editorial (si libro): **Royal Society of Chemistry**

Lugar de publicación: Cambrigde

Autores (p.o. de firma): I. Goñi,

Título: Dietary fibre intakes in Europe, Ch 11

Cap Libro, Páginas, inicial: 67 final: 1975 Fecha: 1993

ISBN: 2-87263-096-1

Editorial (si libro): **Commission of the European Communities**, COST 92

Lugar de publicación: Bruselas

Autores (p.o. de firma): I. Goñi

Título: Effect of deep-fat frying on resistant starch. Formation in potato chips. N-G Asp, J. M. M. van Amelsvoort, J. G. A. J. Hautvast (ed).

Cap Libro, Páginas, inicial: 73 final: 76 Fecha: 1995
ISBN: 90-9008390-1
Editorial (si libro): **European Commission**. Directorate General XII. Science, Research and Development
Lugar de publicación: Bruselas

Autores (p.o. de firma): Wenzel de menezes E & Lajolo FM Eds.
Título: Contenido en fibra dietética y almidón resistente en alimentos y productos iberoamericanos. Proyecto CYTED XI.6.

Libro completo

ISBN: 85-901225-1-4
Docuprint-Sao Paulo, Brasil, 2000

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, N. Martín-Carrón
Título: Fermentación colónica de fibra dietética y almidón resistente. En: Fibra dietética en iberoamérica:Tecnología y salud. F. M. Lajolo, F. Saura-Calixto, E. Wittig de Penna, E. Wenzel de Menezes (ed)

Cap Libro, Páginas, inicial: 311 final: 338 Fecha: 2001
ISBN: 85-85519-59-2
Editorial (si libro): **Livraria Varela**
Lugar de publicación: Sao Paulo

Autores (p.o. de firma): I. Goñi
Título: Dietary fiber Intake in Spain: Recommendations and actual consumption patterns. En: Handbook of dietary fiber. S. Sungsoo Cho, M. L. Dreher

Cap Libro, Páginas, inicial: 777 final: 786 Fecha: 2001
ISBN: 0-8247-8960-1
Editorial (si libro): **Marcel Dekker**. Lugar de publicación: Nueva York

Autores (p.o. de firma): I. Goñi
Título: Ingesta de fibra dietética y almidón resistente en España Fibra Alimentaria en Iberoamérica. En: Fibra dietética en iberoamérica:Tecnología y salud. F. M. Lajolo, F. Saura-Calixto, E. Wittig de Penna, E. Wenzel de Menezes (ed)

Cap Libro, Páginas, inicial: 445 final: 451 Fecha: 2001
ISBN: 85-85519-59-2
Editorial (si libro): **CYTED**. Lugar de publicación: Sao Paulo

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, M. Gudiel-Urbano
Título: Effects of artichoke cores as dietary fiber supplement on some cecal hydrolytic and reductive enzyme activities En: Bioactive compounds in plant foods. Health effects and perspectives for the food industry. R Amado, B Abt, L Bravo, I Goñi, F Saura (eds.)

Cap Libro, Páginas, inicial: 241 final: 243 Fecha: 2002
ISBN: 92-828-1816-0
Editorial (si libro): **European Communities**. Lugar de publicación: Belgium

Autores (p.o. de firma): I. Goñi, M. Gudiel-Urbano
Título: Metabolic activity of cecal microorganisms in seaweeds–fed rats. En: Bioactive compounds in plant foods.Health effects and perspectives for the food industry. R Amado, B Abt, L Bravo, I Goni, F Saura (eds.)

Cap Libro, Páginas, inicial: 239 final: 241 Fecha: 2002
ISBN: 92-828-1816-0
Editorial (si libro): **European Communities**. Lugar de publicación: Belgium

R Amado, B Abt, L Bravo, I Goñi, F Saura (**EDITORES**)
Bioactive compounds in plant foods. Health effects and perspectives for the food industry.
ISBN: 92-828-1816-0

Editorial (si libro): **European Communities**

Lugar de publicación: Belgium, 2002

Autores (p.o. de firma): F. Saura, I. Goñi, C. Martín & R. Pulido.

Título: Fibra dietética en la cerveza: Contenido, composición y evaluación nutricional

Libro completo

Centro de Información Cerveza y Salud. Madrid, 2002.

Autores (p.o. de firma): I. Goñi

Título: Hidratos de carbono en nutrición humana. En: Nutrición y dietética.

Cap Libro, Páginas, inicial: 105 final: 110 Fecha: 2003

ISBN: 84-9773-023-2

Editorial (si libro): **Universidad de León**

Lugar de publicación: León

Autores (p.o. de firma): I. Goñi

Título: Biodisponibilidad de carbohidratos. En: Avances sobre el uso y las propiedades de los carbohidratos de los alimentos regionales.

Cap Libro, Páginas, inicial: 21 final: 26 Fecha: 2003

ISBN: 85-901225-2-2

Editorial (si libro): E. Wenzel de Meneses & F. M. Lajolo. (eds.). **Mirko Lerotic Filho**,

Lugar de publicación: Sao Paulo, Brasil

Autores (p.o. de firma): F. Saura-Calixto & I. Goñi

Título: Alimentos funcionales: fibra dietética y antioxidantes de la dieta española y en alimentos funcionales En: Alimentos funcionales.

Cap Libro, capítulo IV Páginas, inicial: 167 final: 214 Fecha: 2005

ISBN: 84-689-4204-9

Editorial: **Fundación Española Ciencia y Tecnología (FECYT)**

Lugar de publicación: Madrid

Autores (p.o. de firma): I. Goñi & E. López-Oliva

Título: Carbohidratos y salud gastrointestinal

Cap Libro, capítulo: 12 Páginas, inicial: 287 final: 2308 Fecha: 2006

ISBN: 85-314-0935-7

Editorial: **Editora da Universidade de Sao Paulo (EDUSP)**

Lugar de publicación: Sao Paulo, Brasil

Autores (p.o. de firma) I. Goñi, M.E. Díaz-Rubio & F. Saura-Calixto

Título: Dietary fiber in beer. Colonic fermentability, and contribution to the diet. In: Beer in health and disease prevention. Vo. 1

Cap libro: ISBN: 978-0-12-373891-2

Páginas, inicial: 299 final: 307 Fecha: 2008

Editorial: **Elsevier Life Sciences**. San Diego, EEUU.

Autores (p.o. de firma) I. Goñi, M.E. Díaz-Rubio & F. Saura-Calixto

Título: Method for the analysis of dietary fiber in beer. In: Beer in health and disease prevention. Vo. 1

Cap libro: ISBN: 978-0-12-373891-2. (Anex of Methodology)

Páginas, inicial: 1A final: 6A Fecha: 2008

Editorial: **Elsevier Life Sciences**. San Diego, EEUU.

Autores (p.o. de firma): J. Mataix Verdú & I. Goñi Cambrodón

Título: Fibra dietética

Cap libro, Nutrición y Alimentación Humana. 2 Vols. T. I) NUTRIENTES Y ALIMENTOS; (T. II)

SITUACIONES FISIOLÓGICAS Y PATOLÓGICAS. José Mataix Verdú

ISBN: 978-84-8473-664-6

Editorial: **Ergon**, 2ª edic. 2009, cap 9, pp: 159-182.

Autores (p.o. de firma): I. Goñi Cambrodón & S. Sáyago-Ayerdi
Título: Fibra y compuestos bioactivos en cálices de Hibiscus sabdariffa L. y en agua de jamaica. En: Avances científicos y tecnológicos del cultivo de la jamaica. JF. Gómez Leyva ed.

Cap libro. ISBN: 978-607-00-2217-3

Editorial: Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología de Jalisco. Instituto Tecnológico de Tlajomulco, Jalisco. México, 2009.

Autores: (p.o. de firma): F. Saura-Calixto, J. Pérez-Jimenez & I. Goñi

Título: Dietary fiber and associated antioxidants in fruits and vegetables. Ch. 8 In: Fruit and Vegetable Phytochemicals

cap libro: ISBN: 978-0-8138-0320-3

Editorial: **Wiley-Blackwell**, L.A. de la Rosa, E. Alvarez-Parrilla & G.A. González-Aguilar eds., Ch. 8, 223-234, 2010.

I. Goñi & D. Hervert-Hernández

Título: By-products from plant foods are sources of dietary fiber and antioxidants. En: Phytochemicals – Bioactivities and impact on health.

(cap Libro)

ISBN: 978-953-307-424-5. **INTECH Publisher**, Rijeta, Croatia, 2011

Autores: I. Goñi

Título: Dieta saludable: Un desafío para la industria alimentaria

Libro completo

ISBN: 9788468600383

Editorial: **Bubok Publishing S.L.**, 2011

Autores: I. Goñi

Título: Antioxidant dietary fiber: Sources and applications. En: Dietary fiber: Sources, properties and their relationship to health. Editores: Segura Campos, MR; Guerrero, LCh & Betancur Ancona, D.

(cap libro) ISBN: 678-1-62808-953-0

Ed: Betancur-Ancona, Chel-Guerrero & Segura-Campos. **Nova Science Publishers, Inc.** New York, UE. Ch. 5, 85-109, 2013.

Autores: A. Redondo-Cuenca, MJ Villanueva-Suarez & i. Goñi

Título: Healthy dietary fibers from plant food by-products. En: Handbook of vegetable preservation and processing, 2^a ed.

(cap libro) ISBN: 9781470128425

CRC Press, **Taylor & Francis, Inc.**, Boca Raton, Florida, USA. Ch 2014

Autores: I. Goñi y J. Pérez

Título: Gastronomía versus Nutrición. Recetas, Ciencia y Salud

Libro completo

ISBN: 978-84-9969-970-7

Editorial: **Diaz de Santos**. Madrid, 2015

Autores: I. Goñi y A. Carbajal

Título: ¿Qué tienen las legumbres para ser tan saludables?. Nutrientes y compuestos bioactivos. En: Legumbres: Salud sostenible

Cap libro. ISBN: 9788445135891

Editorial: Comunidad de Madrid. Publicaciones Oficiales, 2016

De Lorenzo, C, Goñi, I, Lázaro, A y Redondo, A (**EDITORES**)

Libro completo

ISBN: 9788445135891

Editorial: Comunidad de Madrid. Publicaciones Oficiales, 2016

CONGRESOS

Autores: I. Goñi, M de la Higuera, G. Varela

Título: Efectos del cortisol sobre la eliminación de algunos catabolitos nitrogenados en ratas gestantes

Tipo de participación: Póster

Congreso: I Congreso Hispano-Portugués de Bioquímica

Lugar celebración: Coimbra

Fecha: 1980

Autores: I. Goñi, M. de la Higuera. G. Varela

Título: Administración de cortisol y desarrollo embrionario

Tipo de participación: Póster

Congreso: II Congreso de la Federación Española de Sociedades de Biología Experimental

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 1981

Autores: I. Goñi, M. de la Higuera. G. Varela

Título: Los corticoides en el tratamiento del edema nutricional durante la gestación

Tipo de participación: Póster

Congreso: II Congreso Nacional de Química Terapéutica

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 1982

Autores: I. Goñi, M. de la Higuera. G. Varela

Título: Algunos aspectos del tratamiento con cortisol en el metabolismo hepático de ratas gestantes malnutridas

Tipo de participación: Póster

Congreso: X Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica

Lugar celebración: Santander

Fecha: 1982

Autores: I. Goñi, M. de la Higuera. G. Varela

Título: Estudio del destino del nitrógeno en ratas gestantes. Efectos del cortisol

Tipo de participación: Póster

Congreso: II Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición

Lugar celebración: Granada

Fecha: 1982

Autores: A. Rodriguez, R. M. Ortega, I. Goñi, G. Varela

Título: Nivel proteico de la dieta materna y desarrollo embrionario

Tipo de participación: Póster

Congreso: II Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición

Lugar celebración: Granada

Fecha: 1982

Autores: I. Goñi, I. Roldán, A. Eleno, L. Garcia-Diz, M. Gil Gayarre, G. Varela

Título: Aplicaciones de la termografía al estudio de la disipación térmica pospandrial

Tipo de participación: Póster

Congreso: XI Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica

Lugar celebración: Puerto de la Cruz (Tenerife)

Fecha: 1984

Autores: I. Goñi, L. Garcia-Diz. G. Varela

Título: Estudio antropométrica de niños madrileños del primer ciclo de EGB

Tipo de participación: Póster

Congreso: V Reunión Nacional de la Sociedad Española de Química Clínica

Lugar celebración: Santiago de Compostela

Fecha: 1985

Autores: O. Moreiras-Varela, R. M. Ortega, L. Garcia-Diz, I. Goñi, G. Varela

Título: Evaluación del estado nutritivo de una población infantil marginal

Tipo de participación: Póster

Congreso: V Reunión Nacional de la Sociedad Española de Química Clínica

Publicación: Química Clínica 1985; 4:16

Lugar celebración: Santiago de Compostela

Fecha: 1985

-
- Autores: I. Goñi, I. Burgos, M. Lanjara, L. Garcia-Diz, G. Varela
Título: Elección del nivel dietético proteico en rata durante la gestación
Tipo de participación: Póster
Congreso: XXI Congreso Nacional de la Sociedad Española de Ciencias Fisiológicas
Lugar celebración: Oviedo Fecha: 1985
-
- Autores: L. Garcia-Diz, E. Galan, E. Buendia, I. Goñi, G. Varela
Título: Autorregulación de la ingesta nitrogenada de ratas en crecimiento
Tipo de participación: Póster
Congreso: : XXI Congreso Nacional de la Sociedad Española de Ciencias Fisiológicas
Lugar celebración: Oviedo Fecha: 1985
-
- Autores: L. Garcia-Diz, I. Goñi, G. varela
Título: Computerized system for the study of specific intakes
Tipo de participación: Póster
Congreso: XIII International congress of Nutrition
Lugar celebración: Brighton Fecha: 1985
-
- Autores: I. Goñi
Título: Control del consumo de alimentos, aporte nutritivo de la dieta y composición corporal
Tipo de participación: Comunicación oral
Congreso: III Simposium internacional de nutrición: valoración nutricional de colectivos
Lugar celebración: Reus Fecha: 1986
-
- Autores: L. Garcia-Diz, I. Goñi
Título: Assessment of reliability of some anthropometric measurement in elderly people
Tipo de participación: Comunicación oral
Congreso: Group of European Nutritionists, Perugia
Lugar celebración: Perugia Fecha: 1986
-
- Autores: I. Goñi, E. Galán, L. Lanjara, L. Garcia-Diz
Título: Comportamiento alimentario de la rata en crecimiento: Proteína
Tipo de participación: Póster
Congreso: XXII Congreso Nacional de la Sociedad Española de Ciencias Fisiológicas
Lugar celebración: Badajoz Fecha: 1987
-
- Autores: M. Lajara, E. Galán, I. Burgos, F. J. Sánchez-Muniz, I. Goñi, G. Varela
Título: Sodio en orina y presión arterial en una muestra de niños de la Comunidad de Madrid
Tipo de participación: Póster
Congreso: XXII Congreso Nacional de la Sociedad Española de Ciencias Fisiológicas
Lugar celebración: Badajoz Fecha: 1987
-
- Autores: I. Goñi, L. Garcia-Diz
Título: Composición corporal de una población de la tercera edad
Tipo de participación: Póster
Congreso: XVII Congreso de Geriatría y Gerontología
Lugar celebración: Barcelona Fecha: 1988
-
- Autores: I. Goñi, F. Saura-Calixto
Título: Influencia de distintos tipos de fibra en la absorción intestinal de glucosa
Tipo de participación: Póster
Congreso: III Congreso Luso-Español de Bioquímica
Lugar celebración: Santiago de Compostela Fecha: 1988
-
- Autores: I. Goñi, D. Perez Martinez, F. Saura-Calixto
Título: Subproductos de industrias agroalimentarias como fuente de fibra

- Tipo de participación: Comunicación oral
Congreso: XXII Reunión bienal de la Real Sociedad Española de Química
Lugar celebración: Murcia Fecha: 1988
-
- Autores: I. Goñi, D. Perez Martinez, F. Saura-Calixto
Título: Determinación de lignina y ácidos urónicos en vegetales
Tipo de participación: comunicación oral
Congreso: XXII Reunión bienal de la Real Sociedad Española de Química
Lugar celebración: Murcia Fecha: 1988
-
- Autores: C. Cuesta, F. J. Sánchez Muniz, A. Castro, I. Goñi, L. Garcia-Diz
Título: Correlaciones entre algunos factores de riesgo de la enfermedad coronaria en una población de adolescentes
Tipo de participación: Póster
Congreso: XXIII Congreso de la Sociedad Española de Ciencias Fisiológicas
Lugar celebración: Tenerife Fecha: 1988
-
- Autores: I. Goñi, F. Saura-Calixto
Título: Measurement of potential physiological and nutritinal properties of high fibre foods
Tipo de participación: Póster
Congreso: EUROFOOD CHEM V
Publicación: Agric Food
Lugar celebración: Versalles Fecha: 1989
-
- Autores: I. Goñi, F. Saura-Calixto, E. mañas, R. Abia
Título: Condensed tannins and resistant protein as dietary fibre constituents, Fibre 90
Tipo de participación: Póster
Congreso: Chemical and Biological aspects of dietary fibre,
Lugar celebración: Norwich Fecha: 1990
-
- Autores: L. Bravo, I. Goñi, F. Saura-Calixto
Título: Fibra alimentaria de lenteja. Composición y capacidad de retención de agua
Tipo de participación: Comunicación oral
Congreso: XXIII Reunión Bienal de la Real Sociedad de Química
Lugar celebración: Salamanca Fecha: 1990
-
- Tutores: L. Bravo, I. Goñi, F. Saura-Calixto
Título: Fibra dietética, peso y composición de heces en la rata
Tipo de participación: Póster
Congreso: XXIV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Ciencias Fisiológicas
Lugar celebración: Madrid Fecha: 1990
-
- Autores: I. Goñi, L. Bravo, F. Saura-Calixto
Título: Análisis y caracterización de la fibra alimentaria en legumbres
Tipo de participación: Comunicación oral
Congreso: III Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos
Lugar celebración: Barcelona Fecha: 1991
-
- Autores: L. Bravo, I. Goñi, F. Saura-Calixto
Título: Efectos de los compuestos polifenólicos de la pulpa de manzana sobre la digestibilidad de la proteína
Tipo de participación: Comunicación oral
Congreso: I Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética
Lugar celebración: Toledo Fecha: 1991
-
- Autores: E. Díez, P. Goñi, E. Pérez-Almeida, I. Goñi
Título: Evaluación nutritiva de la dieta en una residencia de ancianos
Tipo de participación: Póster

- Congreso: I Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética
 Publicación: Enfermería Científica 1991; 109
 Lugar celebración: Toledo Fecha: 1991
-
- Autores: I. Goñi
 Título: Consumo de colesterol y ácidos grasos en comedores colectivos infantiles
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: I Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética
 Publicación: Enfermería Científica 1991; 109
 Lugar celebración: Toledo Fecha: 1991
-
- Autores: L. Bravo, I. Goñi, F. Saura-Calixto
 Título: Polyphenolic compounds as dietary fibre constituents
 Tipo de participación: Comunicación oral
 Congreso: VIII World congress of Food Science and Technology
 Lugar celebración: Toronto Fecha: 1991
-
- Autores: L. Bravo, R. Abia, I. Goñi, F. Saura-Calixto
 Título: Possible common properties between dietary fibre constituents and polyphenols
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: Topics in dietary fibre research
 Lugar celebración: Comunicación oral Fecha: 1992
-
- Autores: F. Saura-Calixto, I. Goñi, L. Bravo, E. Mañas
 Título: Analysis of resistant starch. Modified measurement method of RS determination in dietary fibre residues
 Tipo de participación: Comunicación oral
 Congreso: EURESTA General Meeting
 Lugar celebración: Segovia Fecha: 1992
-
- Autores: I. Goñi, F. Saura-Calixto
 Título: Formation of resistant starch in lentils. Resistant starch in spanish diet
 Tipo de participación: Comunicación oral
 Congreso: EURESTA General Meeting
 Lugar celebración: Segovia Fecha: 1992
-
- Autores: L. Bravo, I. Goñi, F. Fernandez-Martín, F. Saura-Calixto
 Título: Effect of deep-fat frying on resistant starch formation potato chips
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: EURESTA Summing up Meeting
 Lugar celebración: La Londe-Les Maures Fecha: 1994
-
- Autores: L. Garcia-Diz, I. Goñi
 Título: Modelo docente informatizado de simulación de composición corporal
 Tipo de participación: Comunicación oral
 Congreso: III Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética
 Lugar celebración: Sevilla Fecha: 1995
-
- Autores: I. Goñi, L. Garcia-Diz, F. Saura-Calixto
 Título: Cuantificación de la digestibilidad del almidón. Modelo de simulación in vitro.
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: III Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética
 Lugar celebración: Sevilla Fecha: 1995
-
- Autores: I. Goñi, F. Saura-Calixto
 Título: Modelo experimental para el estudio in vitro de la digestibilidad de macronutrientes.
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: III Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética

Lugar celebración: Sevilla	Fecha: 1995
Autores: I. Goñi, L. Garcia-Diz, F. Saura-Calixto	
Título: A method for measurement of resistant starch in foods and food products	
Tipo de participación: Póster	
Congreso:	
Lugar celebración: Budapest	Fecha: 1995
Autores: N. Martín-Carrón, I.Goñi, A. Garcia-Alonso	
Título: Fermentability of different types of resistant corn starch	
Tipo de participación: Póster	
Congreso: European Simposium on Functional Properties of Non Digestible Carbohydrates: Technology and Health Interactions	
Lugar celebración: Lisboa	Fecha: 1998
Autores: A. Garcia-Alonso, I.Goñi, F. Saura-Calixto	
Título: In vitro starch availability in raw and cooked legumes (lentils, chickpeas, and beans)	
Tipo de participación: Póster	
Congreso: 3 rd European Conference on Grain Legumes	
Lugar celebración: Valladolid	Fecha: 1998
Autores: Martín-Carrón N, Goñi I and Saura-Calixto".	
Título: In vitro fermentation of grape fractions rich in dietary fiber and polyphenolic compounds	
Tipo de participación: Póster	
Congreso: Bioactive Cell Wall Components in Nutrition and Health. COST 916 Action	
Lugar celebración: Murcia	Fecha: 1999
Autores: M. Gudiel-Urbano, I.Goñi	
Título: Effect of artichoke cores as dietary fiber supplement on some cecal hydrolitic and reductive enzyme activities	
Tipo de participación: Póster	
Congreso: Bioactive Components in plant foods. Health effect and perspectives for the food industrt. COST 916 Action	
Lugar celebración: Tenerife	Fecha: 2001
Autores: M. Gudiel-Urbano, I.Goñi	
Título: Metabolic activity of cecal microorganism in seaweeds-fed rats	
Tipo de participación: Póster	
Congreso: Bioactive Components in plant foods. Health effect and perspectives for the food industrt. COST 916 Action	
Lugar celebración: Tenerife	Fecha: 2001
Autores: R. Pulido, C. Martin, M. Gudiel, I.Goñi, F. Saura-Calixto	
Título: Cuantificación de la fibra dietetica de cerveza	
Tipo de participación: Póster	
Congreso: V Congreso de la Sociedad Española de Nutricion Comunitaria. III Congreso Iberoamericano de Nutricion y Salud Publica	
Lugar celebración: Madrid	Fecha: 2002
Autores: M. Gudiel, I.Goñi	
Título: Efecto del consumo de fructooligosacaridos en la actividad enzimatica de la microbiota intestinal	
Tipo de participación: Póster	
Congreso: V Congreso de la Sociedad Española de Nutricion Comunitaria. III Congreso Iberoamericano de Nutricion y Salud Publica	
Lugar celebración: Madrid	Fecha: 2002

-
- Autores: C. Valentin–Gamazo, I.Goñi
Título: Valoración nutricional de una pasta alimenticia para el control de la respuesta glucémica
Tipo de participación: Póster
Congreso: V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. III Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública
Lugar celebración: Madrid Fecha: 2002
-
- Autores: F. Saura–Calixto, C. Martín, M. Gudiel, I.Goñi
Título: Classification of food polyphenols: A nutritional approach
Tipo de participación: Póster
Congreso: XXI International Conference on Polyphenols
Lugar celebración: Marrakech (Marruecos) Fecha: 2002
-
- Autores: M. Gudiel, I.Goñi
Título: Grape seeds and peels intake modify activity microbiota in rat
Tipo de participación: Póster
Congreso: International Symposium on Dietary Phytochemicals and Human Health
Lugar celebración: Salamanca Fecha: 2002
-
- Autores: I.Goñi, N. Martín, F. Saura–Calixto
Título: Intestinal fermentation and protein digestibility in grape pomace
Tipo de participación: Póster
Congreso: 1st International Conference on Polyphenols and Health
Lugar celebración: Vichy (Francia) Fecha: 2003
-
- Autores: I.Goñi, C. Martín, R. Pulido, F. Saura–Calixto
Título: Intestinal antioxidant status in rats fed with a polyphenol rich diet
Tipo de participación: Póster
Congreso: 1st International Conference on Polyphenols and Health
Lugar celebración: Vichy (Francia) Fecha: 2003
-
- Autores: F. Saura–Calixto, J. Serrano, C. Martín, I.Goñi
Título: In vitro physiological methodology to classify food polyphenols
Tipo de participación: Póster
Congreso: 1st International Conference on Polyphenols and Health
Lugar celebración: Vichy (Francia) Fecha: 2003
-
- Autores: A. Montesi, M. Gudiel, R. García–Albiach, M.J. Pozuelo, C. Pintado, I. Goñi, R. Rotger
Título: Análisis microbiológico y enzimático del contenido cecal de ratas alimentadas con probióticos o prebióticos, aplicando técnicas de PCR–DGGE.
Tipo de participación: Póster
Congreso: 1st International Conference on Polyphenols and Health
Lugar celebración: Santiago de Compostela Fecha: 2003
-
- Autores: I. Goñi & F. Saura-Calixto
Título: Capacidad antioxidante del aceite de oliva: ¿es significativa su contribución a la dieta española?
Tipo de participación: Ponencia
Congreso: Congreso Internacional sobre aceite de oliva y salud
Lugar celebración: Jaén Fecha: 2004
-
- Autores: J. Serrano, I. Goñi & F. Saura-Calixto
Título: Determination of carotenoids available in the gastrointestinal tract by an in vitro digestion and colonic fermentation method
Tipo de participación: Ponencia
Congreso: INTRADFOOD 2005. Innovations in Traditional Foods

Lugar celebración: Valencia

Fecha: 2005

Autores: I. Goñi & J. Serrano

Título: Dietary polyphenols in the colon. A significant factor in cancer prevention?

Tipo de participación: Poster

Congreso: 2nd International conference on polyphenols and health.

Lugar celebración: Davis, California

Fecha: 2005

Autores: J. Serrano, I. Goñi & F. Saura-Calixto

Título: Antioxidant supplements in the prevention of gastrointestinal cancer and antioxidants in the whole diet: A critical comparison.

Tipo de participación: Ponencia

COST 926. COST-Concerted Action 926: Impact of new technologies on the health benefits and safety of bioactive plant compounds

Lugar de celebración: Viena

Fecha: 2006

Autores: I. Goñi, S.G. Sáyago & D. Hervert

Título: Grape antioxidant dietary fiber. A functional food ingredient.

Tipo de participación: Ponencia

3rd Internacional Symposium on Chemistry. Universidad Central de las Villas, Santa Clara. Cuba.

Fecha: 2007

Autores: F. Saura-Calixto, I. Goñi, J. Serrano, J. Pérez –Jiménez, M. Taberero, S. Arranz & ME Diaz-Rubio.

Título: Antioxidant dietary fibers: a new natural product for prevention of cardiovascular disease

Tipo de participación: Ponencia

3rd Internacional Symposium on Chemistry. Universidad Central de las Villas, Santa Clara. Cuba.

Fecha: 2007

Autores: I. Goñi, J. Perez-Jimenez & F. Saura-Calixto

Título: Contribution of wine to the total antioxidant capacity of the Mediterranean diet

Tipo de participación: Ponencia

3rd International Congress Wine and Health / Bordeaux - 2007

Autores: F. Saura-Calixto, A. Brenes & I. Goñi

Título: Alimentos funcionales enriquecidos con fibra dietética antioxidante

Tipo de participación: Ponencia

Taller Científico sobre alimentos e ingredientes funcionales . CSIC, 2007

Autores: I. Goñi

Título: Fibra antioxidante

Tipo de participación: Ponencia

Jornada fibra: hacia una legislación actualizada. ArgenINTA. Universidad de Buenos Aires. Argentina.

Fecha: 2007

Autores: I. Goñi

Título: Fibra antioxidante, un ingrediente de alimentos funcionales

Tipo de participación: Ponencia plenaria

IV CONGRESO Y 8º ENCUENTRO BIOQUÍMICO 2007

“ACTUALIZACIÓN Y AVANCES EN BIOQUÍMICA CLÍNICA, MICROBIOLOGÍA y NUTRICIÓN”

XXX REUNION DEL CAPÍTULO ARGENTINO DE LA SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE

NUTRICIÓN (CASLAN). Universidad de Rosario, Argentina. Fecha: 2007

Autores: F. Saura Calixto, J. Pérez-Jimenez, E. Diaz-Rubio and I. Goñi.

Título: The contribution of cereal to the intake of dietary fiber and antioxidants in the whole diet

AACC. Hawai, 2008

Autores: I. Goñi

Título, Carbohidratos, esenciales para la salud

Tipo de participación: Ponencia

III Seminario Iberoamericano del Proyecto CYTED 106PI0297

“Aspectos químicos, tecnológicos y nutricionales de carbohidratos en alimentos”

Universidad de Buenos Aires, Argentina. 2008

Autores: Ovando-Martinez, M., Sayago-Ayerdi, S., Agama-Acevedo, E., Goñi, I. and Bello-Perez, LA.

Título: Banana flour ingredient increase the undigestible carbohydrates to pasta

1st International Iseki_Food Conference, september 10-12th, Porto, Portugal, 2008.

Autores: Sáyago-Ayerdi SG & Goñi I

Título: Adición de fibra antioxidante de uva como ingrediente funcional en hamburguesas de pollo para alimentación humana

Tipo de participación: Ponencia

V Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Universidad de Murcia, Mayo 2009

Autores: I. Goñi

Título: Patrón alimentario saludable basado en compuestos bioactivos

Tipo de participación: Conferencia de clausura (por invitación)

III CONGRESO DE ALIMENTOS SIGLO XXI

XXXII REUNION DEL CAPÍTULO ARGENTINO DE LA SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓN (CASLAN)

Universidad de Buenos Aires, Argentina. Agosto, 2009

Autores: Sáyago-Ayerdi SG, Hervert-Hernández, D & Goñi I

Título: Adición de Fibra Antioxidante de Uva (FAU) a homogeneizados de pechuga de pollos alimentados con orujo de uva

Tipo de participación: Ponencia

XV Congreso Latinoamericano de Nutrición. Nutrición, Alimentos y Desarrollo en América Latina.

Santiago de Chile, Chile, 2009.

Autores: Hervert-Hernández, D., Sáyago-Ayerdi SG, & Goñi I

Título: Pulpa de banana verde, fuente de fibra dietética para alimentos funcionales

Tipo de participación: Ponencia

XV Congreso Latinoamericano de Nutrición. Nutrición, Alimentos y Desarrollo en América Latina.

Santiago de Chile, Chile, 2009.

Autores: Sáyago-Ayerdi SG, Hervert-Hernández, D. & Goñi I

Título: Evaluación de fibra dietética y capacidad antioxidante en 4 variedades de chiles (Capsicum Annum L.)

Tipo de participación: Ponencia

XV Congreso Latinoamericano de Nutrición. Nutrición, Alimentos y Desarrollo en América Latina.

Santiago de Chile, Chile, 2009.

Autores: I. Goñi, J. Pérez-Jimenez & F. Saura-Calixto

Título: Contribution of fruit and vegetables to the intake of dietary fibre and antioxidants in the Mediterranean Diet.

3rd International Symposium on Human Health Effects of Fruits and Vegetables. FAV HEALTH/2009, Avignon, France

Autores: D. Hervert-Hernández, I. Goñi

Título: Influence of grape pomace polyphenols on Lactobacillus acidophilus growth

ICPH/2009. 4th International Conference on Polyphenols and Health. Yorkshire, England, 2009.

Autores: S. Casado, F. Linares, R. Rotger, MJ Pozuelo & I. Goñi

Título: Efectos de la fibra antioxidante de uva sobre bacterias de la microbiota intestinal.

XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Valladolid, España, 2010

Autores: E. Ramirez-Moreno, C. Diez-Marques, MC. Sanchez & I. Goñi
Título: Effect of cooking on the nutritional characterization of nopal Alta and Atlixco varieties (*Opuntia ficus indica* L. Mille) 28th International Horticultural Congress, Lisbon, Portugal, 2010

Autores: D. Hervert-Hernández & I. Goñi
Título: Efecto prebiótico de compuestos bioactivos de uva sobre bacterias lácticas
II Workshop Probiótico, Prebiótico y Salud: Evidencia Científica. Madrid, Diciembre/2010

Autores: Casado S, Pozuelo MJ, Linares F, Rotger R, Goñi I
Título: Efectos de la fibra antioxidante de uva sobre bacterias de la microbiota intestinal
XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos, Fundación General Universidad de Valladolid, 2010.

Autores: I. Goñi
Título: Consumo de fibra dietética y salud gastrointestinal
Tipo de participación: Conferencia (por invitación)
Jornadas Internacionales sobre Consumo de Fibra dietética y Salud
Kellogg's España. UCM, Marzo/2011

Autores: BB. Beltrán, A. Carbajal, C. Cuadrado, I. Goñi, JL Sierra & L. García
Título: Motivación del alumnado en el desarrollo de herramientas para dietética aplicada.
Evaluación de la calidad de la Investigación y de la Educación Superior. Santander, Mayo/2011

Autores: I. Goñi
Título: Dieta saludable: un desafío para la industria alimentaria
Tipo de participación: Conferencia (por invitación)
XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL)
AATA, Buenos Aires, Argentina, Octubre/2011

Autores: Sáyago-Ayerdi, SG, Velázquez-López, C, Montalvo-González, E, Goñi, I.
Título: Polyphenols and dietary fiber content in four mexican cultivars of Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.).
Tipo de participación: Oral
5th International Congress. Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries
AMECA, Nuevo Vallarta, México, octubre, 2012.

Autores: Beltrán, B, Cuadrado, C, García-Diz, L, Goñi, I, Sierra JL, Carbajal, A (Grupo Innovadieta)
Título: Herramienta de utilidad en el ejercicio profesional y en la divulgación de la ciencia. XVIII Jornadas de Nutrición Práctica, Madrid, 2014

TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

Título: *Utilización de subproductos de vinificación ricos en compuestos polifenólicos como nuevas fuentes de fibra. Evaluación nutricional y fermentación colónica en ratas Wistar*

Doctorando: Nuria Martín Carrón (Becaria)

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Fecha: 1999

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 8 y 2 capítulos de libros

Título: *Metodología para la evaluación nutricional de los hidratos de carbono*

Doctorando: A. García-Alonso (Becaria)

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2000

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 8 y 1 capítulo de libro

Título: *Evaluación del efecto prebiótico de un fructoóligosacárido. Papel en la salud gastro-intestinal de ratas Wistar*

Doctorando: M. Gudiel Urbano

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2002

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 9 y 2 capítulos de libros

Título: *Disponibilidad intestinal de compuestos bioactivos de la dieta (polifenoles y carotenoides)*

Doctorando: José Enrique Serrano Casasola (Becario)

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2005

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 11 y 1 capítulo de libro

Título: *Fibra antioxidante de uva: Ingrediente funcional en productos cárnicos para alimentación humana*

Doctorando: Sonia Guadalupe Sáyago Ayerdi (Becario)

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2009

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 8 y 1 capítulo de libro

Título: *Definición del papel de productos lácteos en la reducción de peso y control de comorbilidades asociadas al sobrepeso y obesidad*

Doctorando: Deisy Hervert Hernández (Becario)

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2011

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 10 y 1 capítulo de libro.

Título: Influencia del procesado en compuestos de interés nutricional y funcional del Nopal (*Opuntia Picus indica*)

Doctorando: Esther Ramirez Moreno (Becario)

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2012

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 8

Título: Hábitos alimentarios saludables en el control del peso corporal

Doctorando: Sara Bensadón Belicha

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2015

Calificación: Sobresaliente cum laude

Título: *Dieta y envejecimiento: Influencia de los hábitos alimentarios en la calidad de vida y el estatus antioxidante de adultos mayores españoles no institucionalizados de más de 75 años.*

Doctorando: Ana Hernández Galiot

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2017

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 7

Título: *Hábitos alimentarios, sedentarismo y estado de emotividad, elementos esenciales en la eficacia del tratamiento de sobrepeso y obesidad*

Doctorando: Yolanda Pontes Torrado

Universidad: Unversidad San Pablo CEU, Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: En fase de redacción

Título: *Alimentos vegetales como indicadores de la calidad de la dieta del estado de Paraiba, Brasil*

Doctorando: Danielle Sánchez de Cordeira

Universidad: Unversidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: En realización

Estancias en Centros de Investigación

- Instituto de Fermentaciones Industriales, CSIC. 1/Noviembre/1988 – 27/enero/1990. Aprendizaje de metodología analítica del Área. Esta estancia se realizó en cumplimiento de la normativa legal, Artículo 115.3 de Estatutos de UCM, (Real decreto 861/1985 de 24 de abril)
- Departement of Physiology and Nutrition. Universidad de Milan. Italia. Enero y febrero de 1996

Participación en Estudios Inter-laboratorios Europeos

- EURESTA Interlaboratory study on determination of resistant starch analytical method, 1992-1994 European Flair-concerted Action on resistant starch. N° AGRF/0027. Coordinador: M. Champ
- PROFIBRE Interlaboratory study on the determination of Short Chain Fatty Acids (SCFA) in Bloods, 1995-1998. EC Concerted Action AIR3CT94-2203. Coordinador: F. Brighenti

Homologación de categoría profesional para la utilización de animales de experimentación de la CAM, de acuerdo al Real Decreto 1201/2005 de protección de animales utilizados para experimentación y otros fines científicos. Habilitación en **categoría C: Investigador**.

Homologación de categoría profesional para la utilización de animales de experimentación de la CAM, de acuerdo al Real Decreto 1201/2005 de protección de animales utilizados para experimentación y otros fines científicos. Habilitación en **categoría B: Experimentador**.

Revisor/Experto

- Revisor de Netherlands Organisation for Scientific Research (NWO) (2015)
- Experto 4D, I+D+i, de Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)
- Evaluador de la Red Científica ACIE
- Evaluador de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP)
- Revisor de revistas SCI (Food Chem; J Sci Food Agric; Eur J Clin Nutr; J Agric Food Chem; Arch Latinoamericanos; Food Chem. J Biochem Nutr, Nutr Hosp, etc.)

Asesoramiento de empresas

- Rio Dulce S.A. Asesoramiento 1998-2011
- Laboratorio Almirall S.A. Asesoramiento 2009

ACTIVIDAD DOCENTE

Periodo de Docencia: Dic/1979 – Mayo/2017 (38 años y 7 meses). 12 trienios.

Dedicación: Tiempo completo

ACTIVIDAD DOCENTE DESEMPEÑADA				
Categoría	Organismo o Centro	Régimen de dedicación	Fecha nombramiento	Fecha cese o finalización
PROFESOR AYUDANTE DE CLASES PRÁCTICAS	Dpto. de Fisiología Animal. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid	Tiempo completo	1/Dic/1979	30/Sep/1987
PROFESOR AYUDANTE LRU	Área de conocimiento de Nutrición y Bromatología. Dpto. de Nutrición y Bromatología I (Nutrición)	Tiempo completo	1/Oct/ 1987	30/Sep/1989
PROFESOR TITULAR INTERINO DE ESCUELA UNIVERSITARIA	Área de conocimiento de Nutrición y Bromatología. Dpto. de Nutrición y Bromatología I. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid	Tiempo completo	1/Oct/1989	14/Feb/1991
PROFESOR TITULAR DE ESCUELA UNIVERSITARIA	Área de conocimiento de Nutrición y Bromatología. Dpto. de Nutrición y Bromatología I. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid	Tiempo completo	15/Feb/1991	2/Mar/1992
PROFESOR TITULAR UMIVERSIDAD	Área de conocimiento de Nutrición y Bromatología. Dpto. de Nutrición y Bromatología I. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.	Tiempo completo	3/Mar/1992	25/Junio/2017
CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	Área de conocimiento de Nutrición y Bromatología. Dpto. de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid	Tiempo completo	26/Junio/2017	Actualidad

Indicadores generales de calidad de la Docencia

Méritos docentes: Según consta en el servicio de personal docente, hay computados 6 tramos de docencia, (1979-84; 1984-89; 1989-94; 1994-99; 1999-2004; 2004-09). Dicho cómputo es el máximo que se reconoce a un Profesor en la Universidad Complutense de Madrid.

Evaluación de la calidad de la docencia. Participación voluntaria en todas las evaluaciones docentes llevadas a cabo por la UCM mediante el programa DOCENTIA:

- Curso 1991-1992. Evaluación positiva
- Curso 2006-2007. Evaluación positiva
- Curso 2007-2008. Evaluación positiva
- Curso 2008-2009. Evaluación positiva
- Curso 2009-2010. Evaluación positiva
- Curso 2010-2011. Evaluación positiva
- Curso 2011-2012. Evaluación positiva
- Curso 2012-2013. Evaluación positiva
- Curso 2013-2014. Evaluación positiva
- Curso 2014-2015. Evaluación positiva
- Curso 2015-2016. Evaluación muy positiva
- Curso 2016-2017. En curso

Resumen del currículum en docencia

Mi labor como docente comenzó en diciembre de 1979 como profesor Ayudante de clases prácticas de Fisiología Animal y como excepción coordiné e impartí durante 2 cursos la asignatura completa de Citología e Histología Animal. En aquellos primeros años se establecieron las Áreas de Conocimiento y comenzó a impartirse la asignatura de Nutrición en los estudios de Licenciatura de Farmacia de UCM.

Orienté mi formación y participación en tercer ciclo en materias relacionadas con Nutrición y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Realicé varios cursos de formación. Presenté la tesina de grado (1979) y la tesis doctoral (1981) y me inicié en la vocación que descubrí entonces, la docencia. El aprendizaje y la capacidad de transmisión de los conocimientos adquiridos han sido retos diarios que he tratado de realizar con esfuerzo, pero que ha sido altamente compensado por la satisfacción de los resultados en la respuesta general de los alumnos.

Dedicación, innovación, incentiviación, son palabras clave de mi dedicación docente. A ello se ha sumado la enorme suerte de poder aplicar los resultados de investigación en la actualización de los temas desarrollados en los programas docentes. Así mismo, muchos de los trabajos experimentales y bibliográficos tutorizados como docente, han facilitado avanzar en las líneas correspondientes de investigación. Docencia e Investigación han interactuado sinérgicamente en mi historial como científico (docente-investigador).

He completado el máximo de reconocimientos docentes que UCM reconoce y me he sometido voluntariamente a evaluación en todas las evaluaciones de la Calidad de la Docencia que la UCM ha llevado a cabo desde 1991, mediante el programa *Docentia*, obteniendo en todas ellas la calificación de positiva o muy positiva.

He impartido docencia teórica y práctica, con dedicación a tiempo completo, en las Licenciaturas de Farmacia y Ciencia y Tecnología de los Alimentos, en la Diplomatura de Dietética y Nutrición y los Grados de Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición y Dietética, en las asignaturas dependientes del Dpto. de Nutrición y Bromatología I (Nutrición), especialmente Nutrición, Dietética; Dietética Aplicada; Procesado de alimentos. Interacciones fármacos-nutrientes y Epidemiología nutricional.

En posgrado, he impartido asignaturas completas desde el año 1982. En primer lugar fueron las asignaturas de *Malnutrición y Evaluación del estado nutricional*. Posteriormente impartí asignaturas completas incluidas en el programa de doctorado de Nutrición con mención de calidad. Las asignaturas fueron: *Carbohidratos en Nutrición y Salud; Fibra Dietética. Actualización del concepto y propiedades nutricionales; Componentes bioactivos de los alimentos vegetales. Agentes prebióticos. Alimentos funcionales. Repercusiones sanitarias*.

Como profesor he participado en un gran número de magister, títulos de expertos, cursos de formación, etc. y he impartido cursos internacionales monográficos completos (30h) en Ecuador, Argentina y México.

He participado en varios Proyectos de Innovación Docente, siendo IP en uno de ellos. Mediante estos proyectos, hemos constituido el Grupo Innovadieta, formado por profesores del Dpto. de Nutrición I de UCM, y como tal grupo hemos diseñado diversos materiales docentes y organizado y participado en jornadas de divulgación tales como La Noche Internacional de los Investigadores; La Semana de la Ciencia UCM. El Día Internacional de la Nutrición, etc.

He dirigido numerosos trabajos de pregrado y posgrado, fin de grado, fin de master, tesinas, DEAs, Becarios de colaboración UCM, trabajos experimentales para la obtención del título de doctor y master en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en universidades extranjeras (Sao Paulo; Quito; Buenos Aires; CEPROBI-INP de México; Tucumán).

Las tesis que he dirigido, en su mayor parte han sido realizadas por doctorandos que han disfrutado de beca para la realización de la misma, consiguiendo una elevada productividad científica valorada según el número de publicaciones SCI y capítulos de libros ($\chi = 8$).

He organizado diversos talleres, jornadas y cursos de divulgación y elaborado algunos manuales docentes y he participado en congresos y reuniones orientados a la formación docente del profesorado.

Entre los materiales didácticos elaborados, cabe destacar la creación de la web INNOVADIETA en 2013 (<http://www.ucm.es/innovadieta/>), que tiene por objeto recopilar recursos y herramientas disponibles en internet, clasificados y actualizados, para la formación teórica y práctica en Dietética y Nutrición. Está ideada con la doble intención de ser un instrumento de ayuda en la docencia que desarrollamos como profesores de Nutrición y Dietética en el Departamento de Nutrición de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid -nuestra *alma mater*- y de ofrecer a todas las personas interesadas en Nutrición y Dietética una información rigurosa y seleccionada. La Nutrición y especialmente la Dietética son disciplinas eminentemente prácticas que requieren de múltiples recursos para su desarrollo y de una continua actualización de conocimientos.

Actualmente INNOVADIETA tiene más de 200000 visitas y es consultada muy frecuentemente por los alumnos de UCM, tanto por Facultades de Ciencias de la Salud como por Ciencias de la Información.

Otras herramientas didácticas para Dietética y Nutrición, creadas por el Grupo Innovadieta han sido: "*Mantel para el estudio de raciones*" y la guía alimentaria 2016 "*Plato de INNOVADIETA*", de los cuales hemos registrado su propiedad intelectual.

Proyectos de Innovación Docente

Título del proyecto: Recursos y autoevaluaciones de nutrición "on line",
Entidad financiadora: UCM, ref. PIE 2003/14
Duración: 2003-2004 Cuantía de la subvención: 5.000 Euros.
Investigador responsable: Isabel Goñi Cambrodón
Número de investigadores participantes: 5

Título del proyecto: Nuevas tecnologías, moda y nutrición
Entidad financiadora: UCM, ref. PIE 2006/727
Duración: 2006-2007
Investigador responsable: Luis García Diz
Número de investigadores participantes: 4

Título del proyecto: Diseño y desarrollo de un manual teórico-práctico de Dietética. Participación del alumno en su desarrollo y actualización virtual
Entidad financiadora: UCM, ref. PIMCD/213
Duración: 2010-2011
Investigador responsable: Beatriz Beltrán de Miguel
Número de investigadores participantes: 6

Título del proyecto: Adaptación al Espacio Europeo de Educación Superior. Actualización de los recursos y herramientas en Nutrición y Dietética
Entidad financiadora: UCM, Ref. PIMCD/106
Duración: 2011-2012 (2500€)
Investigador responsable: Carmen Cuadrado Vives
Número de investigadores participantes:

Título del proyecto: Desarrollo de la web INNOVADIETA. Implicación y participación activa del alumno en la recopilación de recursos para formación y prácticas de dietética y Nutrición.
Entidad financiadora: UCM, ref. PIMCD/157
Duración: 2012-2013
Investigador responsable: M^a Ángeles Carbajal Azcona
Número de investigadores participantes: 6

Asignaturas impartidas (dedicación: tiempo completo)

1979 - 1991

Docencia Universitaria en 1º y 2º ciclo:

Docencia en Licenciatura de Farmacia. Asignaturas:

Fisiología Animal: Clases prácticas

Nutrición y Dietética: Clases teóricas esporádicas

Citología e Histología Animal: Encargada de curso. Curso completo

Clases teóricas

Clases prácticas

1991 – 2010

Docencia Universitaria en 1º y 2º ciclo:

Licenciaturas y Diplomaturas:

- Licenciatura de Farmacia. Asignaturas:

Fisiología Animal: Clases prácticas

Nutrición: Clases teóricas

Nutrición y Dietética: Clases teóricas

Clases prácticas

Citología e Histología Animal. Encargada de curso. Curso completo

Clases teóricas

Clases prácticas

- Licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asignaturas:

Dietética y Nutrición: Clases teóricas

Clases prácticas

Biodisponibilidad de nutrientes: Clases teóricas

Clases prácticas

Dietética Aplicada: Clases teóricas

Clases prácticas

Valor nutritivo de alimentos procesados: Clases prácticas

- Diplomatura de Dietética y Nutrición. Asignaturas:

Fundamentos de Nutrición: Clases teóricas

Clases prácticas

Dietética: Clases teóricas

Clases prácticas

2010 - Actualidad

Grados y Master

- Grado de Farmacia (desde 2010-11). Asignaturas:

Nutrición: Clases teóricas (Curso completo)

Clases prácticas

Epidemiología Nutricional: Clases teóricas

- Clases prácticas
- Dietética Aplicada: (Coordinador, 2003-04)
Clases teóricas
Clases prácticas
- Dietética: Clases teóricas
Clases prácticas
- Biodisponibilidad de nutrientes: Clases teóricas
- Errores y controversias en Nutrición (2011-12)
- Tema de investigación en Nutrición
- Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (desde 2011-12), Asignaturas:
- Dietética y Nutrición: (Coordinador, 2013-14)
Clases teóricas
Clases prácticas
- Dietética Aplicada: Clases teóricas
Clases prácticas
- Prácticas de empresa (2009-11; 2010-11; 2011-12)
- Grado de Nutrición y Dietética. (desde 2010-11). Asignaturas:
- Fundamentos de Nutrición: Clases teóricas (Curso completo, 2004-05)
Clases prácticas
- Dietética y Farmacología Aplicada: Clases teóricas
Clases prácticas
- Gastronomía y análisis sensorial (Coordinador, Cursos 2014-15; 2015-16; 2016-17)
- Alimentación y Cultura (2013-14)
- Iniciación a la investigación (2009-10)
- Master de Análisis Biosanitarios. Asignatura: Análisis de la composición corporal (teoría), 2015-2017
-

Docencia en el Programa de Doctorado:

Asignatura: Malnutrición (Curso completo), 1981-1983

Asignatura: Evaluación del estado nutricional (Curso completo), 4 créditos, 1981-1997

Asignatura: Carbohidratos en Nutrición y Salud, (Curso completo), 4 créditos (1998-2003)

- Programa de Nutrición con mención de calidad, ANECA, (ref: MCD2004-00338) desde 2003-04 hasta 2010-11:

Profesor responsable de asignaturas fundamentales, código 6 (4 créditos) y código 11 (3 créditos) y asignatura tema de investigación, código 12 (12 créditos).

- *Asignatura de Carbohidratos en Nutrición y Salud*, 4 créditos- *Asignatura de Carbohidratos en Nutrición y Salud*, 4 créditos (2003-2010)

- *Asignatura de Fibra Dietética. Actualización del concepto y propiedades nutricionales*, 3 créditos (2007-2010)

- *Asignatura: Componentes bioactivos de los alimentos vegetales. Agentes prebióticos. Alimentos funcionales. Repercusiones sanitarias*, 12 créditos (1999-2010)

Profesor en cursos (Magister; Título de expertos; Cursos interdisciplinares; Cursos de formación, etc.)

- Cursos de educación de los consumidores sobre informática aplicada a la alimentación y nutrición. Subdirección General de formación del profesorado. Ministerio de Educación y Ciencia. Gijón, 1988; La Coruña, 1989; Lugo, 1989 Orense, 1989; Vigo, 1989.
- *Magister en Nutrición*. Título propio de la UCM (1995-2012)
- *Experto en Nutrición para la industria*. Título propio de la UCM. (2010-11)
- II Curso sobre Nutrición y cáncer. Sociedad Española de Dietética y Ciencias de Alimentación, SEDCA, 1990
- Curso práctico de informática aplicada a la alimentación y nutrición. Sociedad Española de Dietética y Ciencias de Alimentación, SEDCA, 1991
- Master en Dirección y Gestión de Alimentación en Colectividades. Escuela Superior de Gestión Comercial y Marketing, ESIC, 1991
- I Jornadas de alimentación, nutrición y dietética de Castilla y León, 1992
- Master Universitario en Nutrición y Dietética. Universidad de León, 1994
- Nutrición: Aspectos básicos y Clínicos. Fundación Ramón Areces, 1995
- Curso de Formación específica para personal de control de consumo. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Castilla-La Mancha, 1995
- Nutrición y Dietética del Plan de Farmacias. FORCEM, 1998
- Nutrición y diabetes, Asociación para la formación y ayuda al diabético, AFAD, 1997
- Curso de Formación de expertos en diseño de dietas para colectivos sanos y enfermos mediante tecnologías informáticas y convencionales. FOCCIT, 1998
- Nutrición y dietética: últimas perspectivas. Escuela Complutense de Verano, 2003-2010
- Nuevos materiales y técnicas de elaboración de alimentos. Ministerio de Sanidad y Consumo, 2005
- Curso de formación en Nutrición. Dpto. Marketing Boehringer Ingelheim España, SA, Barcelona, 2010
- Escuela Complutense Latinoamericana. Director del curso: Nutrición para el análisis y diseño de dietas saludables, 2012

Profesor de cursos monográficos (30 h) en Universidades Extranjeras

- Carbohidratos en nutrición humana: Ingredientes prebióticos e indicadores de salud. Universidad Técnica de Ambato, Ecuador, 2008;
- Métodos analíticos para la optimización en la producción alimentaria. Universidad Politécnica de Quevedo, Ecuador, 2009;
- Nutrición y Dietética. Universidad Estatal de la Península de Santa Elena, Ecuador, 2010
- Dieta funcionalmente saludable. Instituto Tecnológico de Tepic, México, 2011.
- Avances en nutrición y tecnología de alimentos para el diseño y evaluación de alimentos saludables. Universidad Nacional de Jujuy, septiembre, 2012.

Dirección de tesis doctorales, proyectos fin de carrera, tesinas, trabajos fin de master, DEAS

Dirección de tesis doctorales:

(Ya indicadas en Actividades de Investigación)

Título: *Utilización de subproductos de vinificación ricos en compuestos polifenólicos como nuevas fuentes de fibra. Evaluación nutricional y fermentación colónica en ratas Wistar*

Doctorando: Nuria Martín Carrón (Becaria)

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Fecha: 1999

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 8 y 2 capítulos de libros

Título: *Metodología para la evaluación nutricional de los hidratos de carbono*

Doctorando: A. García-Alonso (Becaria)

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2000

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 8 y 1 capítulos de libros

Título: *Evaluación del efecto prebiótico de un fructoólidosacárido. Papel en la salud gastro-intestinal de ratas Wistar*

Doctorando: M. Gudiel Urbano

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2002

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 9 y 2 capítulos de libros

Título: *Disponibilidad intestinal de compuestos bioactivos de la dieta (polifenoles y carotenoides)*

Doctorando: José Enrique Serrano Casasola (Becario)

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2005

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 11 y 1 capítulo de libro

Título: *Fibra antioxidante de uva: Ingrediente funcional en productos cárnicos para alimentación humana*

Doctorando: Sonia Guadalupe Sáyago Ayerdi (Becaria)

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2009

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 8 y 1 capítulos de libros

Título: *Definición del papel de productos lácteos en la reducción de peso y control de comorbilidades asociadas al sobrepeso y obesidad*

Doctorando: Deisy Hervert Hernández (Becaria)

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2011

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 10 y 1 capítulo de libro.

Título: *Influencia del procesado en compuestos de interés nutricional y funcional del Nopal (Opuntia Picus indica)*

Doctorando: Esther Ramirez Moreno (Becaria)

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2012

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 8

Título: *Hábitos alimentarios saludables en el control del peso corporal*

Doctorando: Sara Bensadón Belincha

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2015

Calificación: Sobresaliente cum laude

Título: *Dieta y envejecimiento: Influencia de los hábitos alimentarios en la calidad de vida y el estatus antioxidante de adultos mayores españoles no institucionalizados de más de 75 años.*

Doctorando: Ana Hernández Galiot

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: 2017

Calificación: Sobresaliente cum laude

Productividad científica (artículos científicos en revistas SCI): 7

Título: *Hábitos alimentarios, sedentarismo y estado de emotividad, elementos esenciales en la eficacia del tratamiento de sobrepeso y obesidad*

Doctorando: Yolanda Pontes Torrado

Universidad: Universidad San Pablo CEU, Madrid

Facultad / Escuela: Farmacia

Fecha: presentación en julio 2017

Título: *Alimentos vegetales como indicadores de la calidad de la dieta del estado de Paraíba, Brasil*
Doctorando: Danielle Sánchez de Cordeira
Universidad: Universidad Complutense de Madrid
Facultad / Escuela: Farmacia
Fecha: En realización

Tutora-directora de DEAs:

- Montserrat Gudiel Urbano (Curso 2000-01). Evaluación nutricional de la ingesta de un agente prebiótico en rata Wistar.
- José Enrique Serrano Casasola (Curso 2003-04). Valoración de la ración indigestible y fermentabilidad del frijol negro (*Phaseolus vulgaris*) y de la tortilla de maíz consumida en Guatemala.
- César Horcajo Alonso (Curso 2000-01). Modelos de estrés oxidativo en rata: Estudios con acetaminofeno.
- Sonia Guadalupe Sáyago Ayerdi. (Curso 2006-07). Valor nutricional de los compuestos bioactivos contenidos en a infusión de *Hibiscus Sabdariffa L.*
- Deisy Hervert Hernández. (Curso 2007-08). Efecto de compuestos bioactivos en el crecimiento de bacterias colónicas.
- Sara Bensadón Belicha (Curso 2008-09). Valor nutricional de los compuestos bioactivos de subproductos de *Opuntia ficus indica*
- Esther Rodríguez (Curso 2008-09). Influencia del procesado en compuestos de interés nutricional y funcional del nopal. (*Opuntia ficus-Indica L. Miller*)

Tutora-directora de licenciados de Universidades extranjeras:

- Dirección de trabajos experimentales para la obtención del título de doctor y/o master en Ingeniería en Ciencia y Tecnología de Alimentos:
 - Giselli de Lima Cardenette. Universidad de Sao Paulo, Brasil, 2004
 - Sofía Yumiceba. Universidad Politécnica de Quito, Ecuador. 2005
 - Maribel Ovando Martínez. Instituto Politécnico Nacional. Centro de Desarrollo de Productos Bióticos (CEPROBI-INP), Yautepec, Morelos, México, 2007
 - Eva María Grajales García. Instituto Politécnico Nacional. Centro de Desarrollo de Productos Bióticos (CEPROBI-INP), Yautepec, Morelos, México, 2009
 - Claudia Gualtieri. DANONE Argentina S.A. y Universidad Buenos Aires, Argentina. 2009
 - Silvina Drago. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Universidad del Litoral, Argentina, 2012
 - Analía Mabel Rosi. Universidad Nacional de Tucumán, Argentina, 2012
 - Noelia N. Fernández. Beca Santander-Rio. Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino UNSTA, Argentina, 2017
- Institución receptora de estancias de investigación y colaboraciones conjuntas en el marco de la Red Temática Nacional CONACYT 2014 de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (ref. 244208)

Tutora-directora de Proyectos fin de Master (Máster en Diagnóstico Clínico)

Tutora-directora de trabajos experimentales de Metodología Básica de Investigación (4,5 créditos), UCM. Cursos 2005-2007.

Tutora-directora de estancias prácticas de alumnos de la Diplomatura y del Grado de Nutrición Humana y Dietética, 9 créditos (2006-2010).

- Ana Engracia Mejías Zafra (2005-06). Metodología para evaluar la utilización en el tubo digestivo de los componentes alimentarios. Aplicación a verduras y hortalizas
- Laura Félix Bote (2005-06). Metodología para evaluar la utilización en el tubo digestivo de los componentes alimentarios. Aplicación a cereales
- Laura Cedillo Gómez (2006-07). Evaluación nutricional del *plátano Canario*. Utilización como ingrediente funcional
- Raquel Gimeno Carballada (2007-08). Diseño de un alimento funcional
- Andrea Villa López (2008-09). Calcio: Fisiología, ingestas recomendadas, deficiencia y biodisponibilidad
- Ana María Moreno Ochoa (2008-09). El hierro: Fisiología y biodisponibilidad en los alimentos
- Laura Blasco Maldonado (2009-10). Bebidas y dieta

Tutora-directora de Proyectos fin de Grado, (Grado de Farmacia, UCM) y trabajos de fin de Máster en el Master de Análisis Sanitarios. Programa de Posgrado de la Facultad de Farmacia. Universidad Complutense.

Tutora-directora de becarios de colaboración UCM

- Laura Valdivieso Cantero (1997-98). Determinación del índice glucémico en ingredientes y alimentos
- Carmen Valentín Gamazo (1998-99). Fibra dietética y compuestos bioactivos asociados en algas marinas españolas
- Lourdes Navalpotro Fuster (2001-02). Fermentación colónica de los compuestos no digeribles de la dieta
- Patricia Mayo Lacasa (2001-02). Simulación *in vitro* de los procesos de digestión y fermentación en el tracto gastrointestinal
- Elena Blanco de Miguel (2006-07). Evaluación de la ingesta de actividad antioxidante en un grupo de jóvenes
- Diana Stoyanova Stoyanova (2010-11). Fibra antioxidante de uva, ingrediente de alimentos funcionales. Efectos en la salud del colon

Tutorización de trabajos experimentales de alumnos de 1º y 2º ciclo presentados en Jornadas Complutense y Congreso Anual de Investigación para alumnos de pregrado, UCM (2006-2015).

- Ana Engracia Mejías Zafra
Título: Capacidad antioxidante de la dieta de jóvenes universitarios
I Jornadas Complutenses. I Congreso Nacional de Investigación para alumnos de Pregrado em Ciencias de la Salud. Universidad Complutense de Madrid. 2006.
- Autores: Juan Cuervo-Arango Méndez
Título: Hábitos alimentarios y estado nutricional de jóvenes universitarios
I Jornadas Complutenses. I Congreso Nacional de Investigación para alumnos de Pregrado em Ciencias de la Salud. Universidad Complutense de Madrid. 2006.
- Autores: Johana P Gutiérrez Sanoja y Lorian Feijoo De Azevedo
Título: El vino: Propiedades y efectos que causa en la salud.
Tipo de participación: Ponencia
II Jornadas Complutenses. I Congreso Nacional de Investigación para alumnos de Pregrado em Ciencias de la Salud. Universidad Complutense de Madrid. 2007.
- Autores: Julio Acosta Fraire, Javier Muñiz González y Juan Cuervo-Arango Méndez
Título: El madroño, *Arbustus Unedo*
Tipo de participación: Ponencia

- II Jornadas Complutenses. I Congreso Nacional de Investigación para alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. Universidad Complutense de Madrid. 2007.
- Autores: Nando Regino Di-Lolli Ramírez
Lorenzo Rodríguez Moreno
Título: Necesidad de una orientación dietética adecuada de ancianos con hipertensión arterial y diabetes
Tipo de participación: Ponencia
 - II Jornadas Complutenses. I Congreso Nacional de Investigación para alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. Universidad Complutense de Madrid. 2007.
 - Autores: Carolina Ruiz Hoyos y Tatiana Sánchez Arroyo
Título: Adelgazar con productos dietéticos, ¿Deseo o realidad?
Tipo de participación: Ponencia
 - II Jornadas Complutenses. I Congreso Nacional de Investigación para alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. Universidad Complutense de Madrid. 2007.
 - Autores: Patricia Castan Machio
Título: El pan, alimento saludable
Tipo de participación: Ponencia
 - II Jornadas Complutenses. I Congreso Nacional de Investigación para alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. Universidad Complutense de Madrid. 2007.
 - Autores: Julio Alberto Rojas Ruiz
Título: Motivaciones del paciente que desea adelgazar
Tipo de participación: Ponencia
 - II Jornadas Complutenses. I Congreso Nacional de Investigación para alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. Universidad Complutense de Madrid. 2007.
 - Autores: Nando Regino Di-Lolli Ramírez
Lorenzo Rodríguez Moreno
Título: Valoración del estado nutricional en ancianos y su relación con los antioxidantes de la dieta
Tipo de participación: Poster
 - III Jornadas Complutenses. I Congreso Nacional de Investigación para alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. Universidad Complutense de Madrid. 2008.
 - Autores: Belén Parra
Título: Ceregumil, el dietético natural
Tipo de participación: Ponencia
 - III Jornadas Complutenses. I Congreso Nacional de Investigación para alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. Universidad Complutense de Madrid. 2008.
 - Autores: Deisy Hervert Hernández
Título: Contribución de las bebidas a la ingesta de antioxidantes en mujeres con obesidad de zonas rurales de México
Tipo de participación: Ponencia
 - Trabajos tutorizados presentados a las VIII Jornadas Complutenses. VII Congreso Nacional de Investigación en Ciencias de la Salud para alumnos pregraduados. XII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas:
 - Dieta de los trece días. ¿Es efectiva?, ¿Es saludable?
 - Estudio poblacional sobre el conocimiento de los alimentos con efecto prebiótico
 - Bebidas azucaradas: una realidad no tan dulce
 - ¿Son efectivos los alimentos funcionales para bajar el colesterol?

Tutorización de alumnos en el Programa de Doctorado de Nutrición (Mención de Calidad)

- Irene Arias Herrero (1999-2000)
- Sarquiz A. Miranda Gómez (2001-02)
- Sonia G. Sáyago Ayerdi (2005-06)
- Carlos S. Udina Cortés (2006-07)
- Fabiola Mejía Rodríguez (2006-07)
- Deisy Hervert Hernández (2006-07)
- Guiomar Chicharro Martín (2007-08)
- María Elena Vilalobos Pacheco (2008-09)
- Vania R. Courtois García (2008-09)

Manuales docentes

- Manual de aprendizaje de las técnicas antropométricas relacionadas con crecimiento, composición corporal y estado nutritivo.
Autores: I. Goñi y L. García-Diz
Dpto. de Fisiología Animal. Facultad de Farmacia, 1985
- Manual sobre el uso de ordenadores personales en estudios de alimentación
Autores: L. García-Diz e I. Goñi
Instituto de Nutrición y Bromatología, CSIC, 1985
- Manual técnico. Recomendaciones dietéticas y valor nutritivo de la dieta: Análisis informático.
Servicio de Consumo. Consejería de Economía. Comunidad de Madrid, 1987
- Conceptos de Nutrición. Escuela Universitaria de Enfermería, UCM, 1987
- Implicación activa del alumnado en el desarrollo de herramientas para dietética aplicada.
Autores: B. Beltrán, A. Carbajal, C. Cuadrado, I. Goñi, JL Sierra, L. García Diz
Cap. Libro ISBN: 978-84-694-3489-5
VIII Foro sobre Evaluación de la Calidad de la Investigación y de la Educación Superior.
Asociación Española de Psicología Conductual (AEPC) eds. Granada, 2011

Talleres y cursos de divulgación

- Jornadas de Gastronomía, Salud y Tecnología. Organización. I) Aceite de oliva: de la almazara a la mesa, 2012; II) Vino: Un brindis por la salud, 2013; III) Engordar o adelgazar, cuestión de genes, dieta y actividad física, 2013; IV) Alimentos de Madrid: Un campo de salud en el plato, 2015; V) Nuevos alimentos ¿exotismo o necesidad?, 2017
- Día Nacional de la Nutrición-2014. Talleres de Innovadieta-divulgación nutricional. Juntos por la prevención de la obesidad infantil. Disfrutar y no engordar, ¿¿Es posible¿¿. Taller de Gastronomía Saludable (DNN2014. Talleres Innovadieta). FESNAD, 2014
- XVI Semana de la Ciencia. Madrid mi+d.. Visión integral de las legumbres en la dieta: salud, cultura y placer FECYT madri+d
- La Noche Europea de los Investigadores en Madrid 2016. Año Internacional de las Legumbres 2016
- Legumbres, un alimento estrella. Jornada sobre presente y futuro de las legumbres. APAG-Guadalajara, 2016.

Ponencias y participación en congresos orientados a la formación docente universitaria.

- Jornada sobre Innovación Educativa en la Universidad Complutense de Madrid. Instituto de Ciencias de la Educación, UCM, 2005
- V Encuentro Internacional de Intercambio de experiencias Innovadoras en la Docencia, Madrid, 2014
- Congreso Internacional de la SEECI 2014: Prospectiva en innovación y docencia universitaria. UCM, 2014
- Jornada de Innovación Docente. Taller seminario para profesores. Ciclo de Innovación educativa de blogs, grupos, videos y otros tics. UPM, 2015

ACTIVIDAD EN GESTIÓN

Desempeño de cargos de responsabilidad en gestión en Universidad Pública, recogidos en Estatutos Universitarios

Creación y Dirección de la Unidad Asociada de Investigación UCM/CSIC, Nutrición y Salud Gastrointestinal.

Cargo unipersonal, según estatutos de la UCM, de aplicación lo dispuesto en el apartado 4.b de la Disposición Adicional primera del Real Decreto 1312/2007, de 6 de octubre.

Esta Unidad Asociada fue creada en 2004 por iniciativa de la solicitante y prorrogada mediante reconocimiento de Convenio firmado por el Presidente del CSIC y Rector de UCM en 2007 y 2010. El Convenio finalizó en 2013.

Creación (en 2004) y dirección de Grupo de Investigación UCM, (Nº 950574), Nutrición y Salud Gastrointestinal (NuSaGa).

NuSaGa es un grupo interdisciplinar, incluido en el cluster de Agroalimentación y Salud del la actualidad.

Investigador principal de proyectos competitivos ininterrumpidamente desde 2000.

- *Valoración nutricional de una nueva pasta alimenticia para el control de la respuesta glucémica*, Universidad Complutense de Madrid, ref. PR48/01-9865, 2001-2002, (4507,59€)
- *Efecto del consumo de probióticos y prebióticos en la microbiota intestinal. Aplicación de técnicas moleculares*, UCM-DANONE, ref. PR248/01-10148, 2002. (6010,12€)
- *Fibra antioxidante de uva en nutrición y salud. Evaluación biológica y clínica. Utilización como ingrediente alimentario y funcional*, Ministerio de Educación y Ciencia, ref. AGL2002-04104-C04-01, 2002-2005. (33.000€)
- *Determinación de la capacidad antioxidante de la dieta española como parámetro potencialmente asociado a la incidencia de enfermedades cardiovasculares*, Ministerio de Educación y Ciencia, ref. AGL2005-04769, 2006-2008. (50.000€)
- *Influencia de compuestos polifenólicos en la fermentación colónica de fibra: Producción de ácidos grasos de cadena corta y modulación del crecimiento de bacterias intestinales probióticas y patógenas*, Ministerio de Educación y Ciencia, ref. AGL2008-01633, 2009-2011. (60.000€)
- *Fibra antioxidante de uva. Un ingrediente de alimentos funcionales. Efectos en la salud del colon*. Comunidad Autónoma de Madrid-Universidad Complutense de Madrid. Ref.: CG07-UCM/AGR-2721, 2008-2009
- *Nutrición y salud gastrointestinal*. UCM-Banco Santander. Ref.: GR35/10B-950574, 2011
- *Nutrición y salud gastrointestinal*. UCM-Banco Santander. Ref.: GR3/14, 2014-15 (3876,85€)
- *Estrategia basada en nutrigenética para el tratamiento personalizado de sobrepeso y obesidad*, UCM-Banco de Santander, ref. PR26/16-20285, 2016-2017, 2016-17. (7000€)

Investigador principal de contratos de investigación con empresas y administración.

- *Evaluación de la digestibilidad y fermentabilidad de los hidratos de carbono de un preparado dietético infantil.* 225/99. UCM- Alter S. A.
Empresa financiadora: Alter Farmacia S.A.
Entidades participantes: Departamento de Nutrición I. Facultad de Farmacia (UCM)
Duración: 1999-2000. (3.000.000 pts)

- *Caracterización de los alimentos tradicionales que forman parte de la dieta española*
Tipo de contrato: Convenio de colaboración CSIC/UCM
Empresa/Administración financiadora: CSIC/MAPA
Entidades participantes: Unidad Asociada de Investigación Nutrición y Salud Gastrointestinal UCM/CSIC. Departamento de Nutrición I. Facultad de Farmacia (UCM)
Duración: 2006- 2007. (16.000€)

- *CBF: Chilled baby fruit. Influencia del proceso tecnológico sobre la calidad nutricional en productos infantiles de fruta*
Tipo de contrato: Convenio de colaboración CSIC/UCM
Empresa/Administración financiadora: CSIC/HERO S.A.
Entidades participantes: Unidad Asociada de Investigación Nutrición y Salud Gastrointestinal UCM/CSIC. Departamento de Nutrición I. Facultad de Farmacia (UCM)
Duración: 2007-2008. (14.393€)

- *Análisis y evaluación nutricional de fibras dietéticas antioxidantes. Evaluación de efectos de fibras antioxidantes en la salud gastrointestinal*
Tipo de contrato: Convenio de colaboración CSIC/UCM
Empresa/Administración financiadora: CSIC
Entidades participantes: Unidad Asociada de Investigación Nutrición y Salud Gastrointestinal UCM/CSIC. Departamento de Nutrición I. Facultad de Farmacia (UCM)
Duración: 2009-2011. (38.000€)

- *Programa Dieta, calidad de vida y envejecimiento*
Convenio entre UCM y Excmo. Ayuntamiento de Garrucha
Entidades participantes: UCM (Dpto. Nutrición y Bromatología I, Facultad de Farmacia)
Duración: 2014-15 (sin obligaciones económicas para las partes)

- *Programa Dieta, calidad de vida y envejecimiento*
Convenio entre UCM y Excmo. Ayuntamiento de Garrucha
Entidades participantes: UCM (Dpto. Nutrición y Bromatología I, Facultad de Farmacia)
Duración: 2015-2018 (sin obligaciones económicas para las partes)

Junta de Facultad y Comisiones Delegadas

- **Miembro electo de la Junta de Facultad** de la Facultad de Farmacia, UCM (2010-14)
- **Miembro de la Comisión de Orden Interno** delegada de la Junta de Facultad (2010-2014)
- **Miembro de la Comisión Académica del Programa de Doctorado** de Farmacia, Facultad de Farmacia, UCM (2014-actualidad)
- **Miembro de la Comisión de Biblioteca** de la Facultad de Farmacia (2014-actualidad)

Otras actividades de gestión

- **Socio fundador y pertenencia al Consejo de Dirección** de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (**SEDCA**)
- **Vocal de Nutrición de SEDCA** (1986-1992)
- **Vicepresidenta de SEDCA** (1992-2000)
- **Participación en Comités científicos** (I Congreso Internacional de alimentación, nutrición y dietética, Toledo, 1991; I Reunión Internacional de Dietética, Madrid, 1993; IV Congreso Internacional de la SEDCA, Alicante, 1998; Food Factor I Barcelona Conference, 2-4 de noviembre de 2016, Barcelona, Spain)
- **Participación en Comités organizadores** (European conference: Bioactive compounds in plant foods, Tenerife, 2001; V Congreso de SENC, Madrid, 2002; International Probiotics and Antimicrobial Proteins Conference is going to be held during November 6-8, 2017, Barcelona, Spain)
- **Participación en Comités Editoriales.** N+D, Nutrición y Dietética; Nutrire; EC Nutrition
- **Organización de Congresos, cursos, seminarios y jornadas**
- **Formación de tribunales para juzgar plazas de personal funcionario** (Universidad de Alcalá; Universidad de Barcelona; Universidad de Sevilla; CSIC; Universidad de León)
- **Formación de tribunales de tesis doctorales; tesinas, DEAS** (CSIC; Universidad de Granada; Universidad Complutense de Madrid; Universidad Autónoma de Madrid)
- **Formación de tribunales de homologación del título de Licenciado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, UCM. (2013-15)**
- **Evaluador de proyectos de investigación. Plan Nacional I+D+i; Comunidades Autónomas**

OTROS MÉRITOS NO INDICADOS EN APARTADOS ANTERIORES

Conferencias

Conferencias por invitación nacionales e internacionales en las áreas de Nutrición y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos (no citadas en apartados anteriores)

- Possible palliative role of cortisol treatment in protein-deficient pregnant rats. Queen Elizabeth College. Londres, 1980.
- Growth and physical performance under various environmental conditions, XII ICAES. Zagreb, 1988.
- Assessment of reliability of some anthropometric measurement in elderly people, Group of European Nutritionist, Perugia, 1986.
- I Symposium Internacional de Nutrición, Universidad de Reus, 1986.
- Alimentación y nutrición, Consejería de economía, CAM. 1986 y 1987.
- La fibra alimentaria y el cáncer, Asociación española contra el cáncer. Madrid, 1990.
- Fibra y salud. Delegación de Cultura y Educación. Ayuntamiento de Marbella. Marbella, 1992.
- Importancia del almidón resistente en la alimentación, Universidad de Leon, Leon, 1994.
- El almidón en nutrición humana: carbohidrato digestible y no digestible, Fundación Ramón Areces. Valencia, 1995.
- La dieta Mediterránea. Semana de los lácteos. Alimentación en el año 2000. Comunidad Europea, Federación de Industrias lácteas y SEDCA. Madrid, 1995.
- Vino y salud cardiovascular. Jornada nutricional sobre vino y jamón, Madrid, 1996.
- La buena alimentación y la buena mesa. Fundación San Francisco de Asis, Madrid, 1996.
- Dieta mediterránea, salud y aceite de oliva. Semana del aceite de oliva y la salud. Comunidad Europea, Madrid, 1996.
- IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición (SEN). Sesión Internacional Homenaje al prof. Francisco Grande Covián. Burgos, 1996.
- Dieta Mediterránea y salud.
Semana de la leche y salud, Sevilla, 1996.
- Alimentos cardioprotectores. Mesa redonda: Nutrición saludable.
Reunión de Alimentación y Salud. Segovia, 1997.
- La fibra como ingrediente funcional. V Congreso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentacao e Nutricao, Sao Paulo, Brasil, 1999.
- Biodisponibilidad de carbohidratos en el tracto gastrointestinal. Recentes avancos sobre carbohidratos em alimentos. Universidade de Sao Paulo, Brasil, 2002.
- Prebióticos en nuevos alimentos. Encuentros de Nutrición y Dietética. Edición 2000. Universidad Complutense de Madrid, Febrero, 2000.
- Fibra dietetica en la cerveza. Contenido, composición y evaluación nutricional. V Congreso de la SENC. Madrid, 2002.
- Consecuencias nutricionales de la incorporacion a los alimentos de ingredientes con efecto prebiotico. VII Taller Internacional sobre calidad sanitaria, evaluacion y conservacion de alimentos. Varadero, Cuba, 2002.
- Avances sobre el uso y las propiedades de los carbohidratos de los alimentos regionales. Santiago de Chile, 2003.
- Recursos y autoevaluación en nutrición "on line". II Jornada de Innovación educativa de la UCM. Instituto de Ciencias de la Educación, 2005.
- Carbohidratos e saúde gastrointestinal. VIII Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de alimentacao e Nutricao. Sao Paulo, Brasil, Noviembre/2005.

- Fibra antioxidante: Componente natural de los alimentos e ingrediente funcional. 14 ° Congreso Latinoamericano de Nutrición. Florianópolis, Brasil, 2006.
- Los nuevos alimentos del comienzo de siglo. IV Jornada Complutense de Nutrición Humana y Dietética, Madrid, 2006.
- Aplicación de fibra antioxidante en la elaboración de alimentos funcionales. CEPROBI, Yautepec, México, 2007.
- Fibra y nuevos alimentos. IV Jornada Complutense de Nutrición Humana y Dietética. Nuevos alimentos de principio de siglo. UCM, Madrid, 2006.
- Aplicación de fibra antioxidante en la elaboración de alimentos funcionales. II Seminario Iberoamericano de CYTED. Yautepec, México, 2007 (por invitación).
- Carbohidratos: nutrientes esenciales para la salud. CYTED-Universidad de Buenos Aires. Aspectos químicos, tecnológicos y nutricionales de carbohidratos en alimentos. Buenos Aires (Argentina), 2008. (Por invitación)
- La dieta controladora de la glucemia. Sociedad de Dietistas Argentinos. Buenos Aires (Argentina), 2009.
- Consumo de fibra y salud gastrointestinal. Jornadas Internacionales sobre Consumo de fibra, dietética y salud. Kellogg's, 2011
- Prebióticos y probióticos. Utilidad clínica. Mesa redonda: Estrategias en prevención y tratamiento de la obesidad, ¿Son eficaces?. INFARMA, Madrid, 2012
- Participación en las Jornadas Científicas del Campus de Excelencia Internacional Moncloa. UCM/UPM, 2011.



Ministerio de Economía y Competitividad
Secretaría de Estado de Investigación,
Desarrollo e Innovación

Currículum Vitae

Nombre: **PALOMA MORALES GÓMEZ**
Fecha: **Febrero de 2019**

APELLIDOS: **MORALES GÓMEZ**
NOMBRE: **PALOMA**

FORMACIÓN ACADÉMICA

LICENCIATURA/INGENIERIA: **VETERINARIA** CENTRO: UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
FECHA: **1984**

DOCTORADO: **VETERINARIA 1989**

DIRECTOR DE TESIS: D. PABLO HERNÁNDEZ CRUZA

SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL

ORGANISMO: UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
FACULTAD, ESCUELA o INSTITUTO DEL C.S.I.C.: **VETERINARIA**
DEPT./SECC./ UNIDAD ESTR.: **NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.**
Sección departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos.
CATEGORIA PROFESIONAL Y FECHA DE INICIO: **Catedrática de Universidad, 7 de julio de 2017**

DIRECCION POSTAL: CIUDAD UNIVERSITARIA S/N 28040-MADRID
TELEFONO (indicar prefijo, número y extensión): 91-3943747

Líneas de investigación

Breve descripción, por medio de palabras claves, de la especialización y líneas de investigación actuales.

Seguridad Alimentaria, Citotoxicidad, Genotoxicidad, Mutagenicidad, Apoptosis, Estrés Oxidativo, Citoquinas, Quimiopreventivos, Carcinógenos de los Alimentos, Nanotoxicología.

ACTIVIDADES ANTERIORES DE CARACTER CIENTIFICO O PROFESIONAL

<i>FECHAS</i>	<i>PUESTO</i>	<i>INSTITUCION</i>
1985 URBANISMO	BECARIO PREDOCTORAL	MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS Y
1986-1989	BECARIO PREDOCTORAL FPI.	MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA
1990-1991	BECARIO POSTDOCTORAL	MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA
1990-1993	AYUDANTE DE FACULTAD	UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
1993-2017	TITULAR DE UNIVERSIDAD	UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

IDIOMAS DE INTERES CIENTIFICO (R=regular,B=bien,C=correctamente)

<i>IDIOMA</i>	<i>HABLA</i>	<i>LEE</i>	<i>ESCRIBE</i>
Inglés	C	C	C
Francés	R	B	R

ACTIVIDAD DOCENTE

Reconocimiento de **6 períodos de Actividad Docente** (Quinquenios) por la Universidad Complutense de Madrid (UCM): 1986-1990, 1991-1995, 1996-2000, 2001-2005, 2006-2010 y 2011-2015 (30 años). Dedicación Completa.

Actividad docente impartida en la Licenciatura/Grado y Postgrado de **Veterinaria**, Licenciatura/Grado de **Ciencia y Tecnología de los Alimentos** (CYTA) y en la Diplomatura/Grado de **Nutrición Humana y Dietética** desde el curso académico 1986-1987-actual.

Participación en Programas de Evaluación de la Actividad Docente del Profesorado.

1994-1995 **Evaluación Positiva de la Calidad Docente**. Cuestionario de Evaluación del Profesorado Universitario de la Universidad Complutense (CEPUC).

Asignatura: **039 Biotecnología Alimentaria**

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

1994-1995 **Evaluación Positiva de la Calidad Docente**. Cuestionario de Evaluación del Profesorado Universitario de la Universidad Complutense (CEPUC)

Asignatura: **040 Calidad Microbiológica de los Alimentos**

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

1994-1995 **Evaluación Positiva de la Calidad Docente**. Cuestionario de Evaluación del Profesorado Universitario de la Universidad Complutense (CEPUC)

Asignatura: 001 Bromatología I

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

1994-1995 **Evaluación Positiva de la Calidad Docente**. Cuestionario de Evaluación del Profesorado Universitario de la Universidad Complutense (CEPUC)

Asignatura: **010 Higiene y Microbiología de los Alimentos**

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

2013-2014 **Evaluación Muy Positiva** de la Actividad Docente del Profesorado (Programa Docencia)

Asignatura: **803989 Higiene y Seguridad Alimentaria**

Grado en Nutrición Humana y Dietética

2015-2016 **Evaluación Muy Positiva** de la Actividad Docente del Profesorado (Programa Docencia)

Asignatura: **803989 Higiene y Seguridad Alimentaria**

Grado en Nutrición Humana y Dietética

2017-2018: **Evaluación Muy Positiva** de la Actividad Docente del Profesorado (Programa Docencia)

Asignatura: **803989 Higiene y Seguridad Alimentaria**

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Coordinación de Asignaturas

1. Coordinador de la docencia práctica (prácticas de laboratorio, y visitas de los estudiantes a mataderos, mercados centrales de distribución de alimentos, industrias alimentarias, organismos oficiales y empresas privadas de análisis y control alimentario) de la asignatura **“Higiene, Inspección y Análisis de los Alimentos”** (Veterinaria, troncal, 5º curso) durante los cursos 1986-1987 hasta 1994-1995 (9 cursos académicos).

2. Coordinador de la docencia teórica-práctica de la asignatura **“Calidad Microbiológica de los Alimentos”** (4º curso) de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, durante los cursos 1994-1995 hasta 2001-2002 (7 cursos académicos).

3. Coordinador de la docencia teórica-práctica de la asignatura de **“Higiene Alimentaria”** de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética durante los cursos 2002-2003 hasta 2009-2010 (8 cursos académicos).

4. Coordinador de la docencia teórica-práctica de la asignatura **“Higiene y Seguridad Alimentaria”** (3º curso) del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Medicina de la UCM durante los cursos 2010-actual.

ACTIVIDAD INVESTIGADORA

Reconocimiento de **4 períodos de Actividad Investigadora** (Sexenios) por la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI): 1990-1995, 1996-2001, 2002-2007 y 2008-2013. Índice h: 23. Puntuación en Research Gate: 34,02 (https://www.researchgate.net/profile/Paloma_Morales/reputation).

PARTICIPACION EN PROYECTOS DE INVESTIGACION FINANCIADOS

1. Título del proyecto: **UTILIZACION DE ANTICUERPOS MONOCLONALES Y DESARROLLO DE TECNICAS INMUNOENZIMATICAS (ELISA), EN LA DIFERENCIACION DE CARNES DE DIVERSAS ESPECIES ANIMALES EN MEZCLAS CARNICAS.**

Entidad financiadora: COMISION INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA (CICYT).

Duración, desde: 1989 hasta: 1992

Investigador principal: PABLO E. HERNANDEZ CRUZA

Número de investigadores participantes: 6

2. Título del proyecto: **DETECCION DE LECHE DE VACA EN MEZCLAS LACTEAS Y QUESOS MADURADOS DE OVEJA Y CABRA UTILIZANDO ANTICUERPOS MONOCLONALES Y TECNICAS INMUNOENZIMATICAS (ELISA).**

Entidad financiadora: COMISION INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA (CICYT).

Duración, desde: 1991 hasta: 1994

Investigador principal: ROSARIO MARTIN DE SANTOS

Número de investigadores participantes: 8

3. Título del proyecto: **INHIBIDORES NATURALES DE LA ACTIVIDAD MUTAGENICA Y CANCERIGENA DE N-NITROSAMINAS EN PRODUCTOS CARNICOS Y EN PESCADO. (ALI94-0993).**

Entidad financiadora: COMISION INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA (CICYT).
Duración, desde: 1994 hasta: 1997 Cuantía de la subvención: 37.022 €
Investigador principal: **PALOMA MORALES GOMEZ**
Número de investigadores participantes: 7

4. Título del proyecto: **MODIFICACION GENETICA DE LA ACTIVIDAD LIPOLITICA DE LAS BACTERIAS LACTICAS Y SU EFECTO EN EL DESARROLLO DEL AROMA Y SABOR DE LOS QUESOS. (ALI95-0820).**

Entidad financiadora: COMISION INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA (CICYT).
Duración, desde: 1995 hasta: 1998 Cuantía de la subvención: 35.279,41 E
Investigador principal: LEONIDES FERNANDEZ ALVAREZ
Número de investigadores participantes: 5

5. Título del proyecto: **EFECTO ANTIMUTAGENICO Y ANTICANCERIGENO DE LAS BACTERIAS LACTICAS FRENTE A N-NITROSAMINAS VOLATILES DE ALIMENTOS. (ALI98-0693).**

Entidad financiadora: COMISION INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA (CICYT).
Duración, desde: 1998 hasta: 2001 Cuantía de la subvención: 56.537,21
Investigador principal: **PALOMA MORALES GOMEZ**
Número de investigadores participantes: 5

6. Título del proyecto: **DESARROLLO DE BACTERIAS LACTICAS Y BIFIDOBACTERIAS CON PROPIEDADES INMUNOMODULADORAS PARA SU APLICACION COMO PROBIOTICOS EN PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS (2FD-1997-18409).**

Entidad financiadora: FONDOS FEDER
Duración, desde: 2000 hasta: 2001 Cuantía de la subvención: 75.813,03 E
Investigador principal: JUAN MIGUEL RODRIGUEZ GOMEZ
Número de investigadores participantes: 5

7. Título del proyecto: **INHIBICIÓN DE LA ACTIVACIÓN METABÓLICA DE N-NITROSAMINAS Y/O ESTIMULACIÓN DE LA ACTIVIDAD DETOXIFICADORA POR LA ACCIÓN DE AGENTES QUIMIOPREVENTIVOS DE LA DIETA (AGL2002-01033).**

Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
Duración, desde: 2002 hasta: 2005 Cuantía de la subvención: 122.100€
Investigador principal: **PALOMA MORALES GOMEZ**
Número de investigadores participantes: 4

8. Título del proyecto: **COMPUESTOS POLIFENÓLICOS Y ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3 Y 6 COMO AGENTES QUIMIOPREVENTIVOS FRENTE A MUTÁGENOS DE LA DIETA (AGL2005-01517).**

Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
Duración, desde: 2005 hasta: 2008 Cuantía de la subvención: 130.900
Investigador principal: **PALOMA MORALES GOMEZ**
Número de investigadores participantes: 4

9. Título del proyecto: **ESTRATEGIAS QUIMIOPREVENTIVAS FRENTE A COMPUESTOS CARCINOGENICOS DE LA DIETA (UCM2005-910177).**

GRUPO: **910177**

Entidad financiadora: Programa de Creación y Consolidación de Grupos de Investigación Universidad Complutense-Comunidad de Madrid
Entidades participantes: UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
Duración, desde: 30-12-2005 hasta: 29-12-2006 Cuantía de la subvención: 6.600 €
Investigador responsable: **PALOMA MORALES GÓMEZ**
Número de investigadores participantes: 4

10. Título del proyecto: **EFECTO PROTECTOR DE COMPUESTOS POLIFENÓLICOS DEL VINO FRENTE A CARCINÓGENOS DE LA DIETA CCG06-UCM/AGR-1270).**

GRUPO UCM: **910177**

Entidad financiadora: Programa de Creación y Consolidación de Grupos de Investigación Universidad Complutense-Comunidad de Madrid

Entidades participantes: UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

Duración, desde: 1-1-2007 hasta: 31-12-2007 Cuantía de la subvención: 4.800 €

Investigador responsable: **PALOMA MORALES GÓMEZ**

Número de investigadores participantes: 4

11. Título del proyecto: **EFECTO PROTECTOR DE LOS ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3 Y 6 FRENTE AL DAÑO AL DNA INDUCIDO POR COMPUESTOS CARCINOGENICOS DE LA DIETA. (CCG07-UCM/AGR-2630).**

GRUPO UCM: **910177**

Entidad financiadora: Programa de Creación y Consolidación de Grupos de Investigación Universidad Complutense-Comunidad de Madrid

Entidades participantes: UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

Duración, desde: 1-1-2008 hasta: 31-12-2008 Cuantía de la subvención: 4.800€

Investigador responsable: **PALOMA MORALES GÓMEZ**

Número de investigadores participantes: 4

12. Título del proyecto: **ESTRATEGIAS QUIMIOPREVENTIVAS UTILIZANDO PLANTAS MEDICINALES FRENTE A COMPUESTOS CARCINOGENICOS DE LA DIETA (A/014673/07)**

Programa de Cooperación Interuniversitaria e Investigación Científica entre España y Mediterráneo

Entidad financiadora: Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación. Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI).

Duración, desde: 1-1-2008 hasta: 31-12-2008 Cuantía de la subvención: 11.300€

Investigador responsable español, Universidad Complutense: **PALOMA MORALES GÓMEZ**

Investigador responsable marroquí, Universidad Sidi Mohamed Ben Abdellah (Fes): **KHALIL HAMMANI.**

13. Título del proyecto: **PROPIEDADES SALUDABLES DE MIELES ESPAÑOLAS Y SUS EFECTOS PROTECTORES FRENTE A MUTÁGENOS DE LA DIETA. (AGL2008-00292).**

Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

Entidades participantes: UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

Duración, desde: 1-1-2009 hasta: 31-12-2009 Cuantía de la subvención: 25.000€

Investigador responsable: **PALOMA MORALES GÓMEZ**

Número de investigadores participantes: 4

14. Título del proyecto: **EFECTO PROTECTOR DE MIELES PROCEDENTES DE DISTINTOS ORÍGENES BOTÁNICOS, UNIFLORES Y MULTIFLORES DE LA COMUNIDAD DE MADRID FRENTE AL DAÑO AL DNA INDUCIDO POR COMPUESTOS CARCINOGENICOS DE LA DIETA.**

GRUPO UCM: **910177**

Entidad financiadora: Programa de Creación y Consolidación de Grupos de Investigación BSCH-UCM

Entidades participantes: UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID y BSCH

Duración, desde: 1-1-2009 hasta: 31-12-2010 Cuantía de la subvención: 3.800€

Investigador responsable: **PALOMA MORALES GÓMEZ**

Número de investigadores participantes: 4

15. Título del proyecto: **INNOVACIÓN EN EL PROCESO ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: APLICACIÓN DE TÉCNICAS TEATRALES Y FILMACIÓN. (Proyecto número 207)**

Entidades participantes: UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

Duración, desde: 1-9-2009 hasta: 31-7-2010 Cuantía de la subvención: 1000€

Investigador responsable: **JUAN MIGUEL RODRÍGUEZ GÓMEZ**

Número de investigadores participantes: 11

16. Título del proyecto: **EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE MICROPARTÍCULAS (COLORANTES) Y NANOPARTÍCULAS DE ORO Y PLATA EN CÉLULAS HUMANAS: ESTIMACIÓN DE SUS RIESGOS Y BENEFICIOS POTENCIALES. (AGL2010-16561, subprograma ALI).**

Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN
Entidades participantes: UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
Duración, desde: 1-1-2010 hasta: 31-12-2013 Cuantía de la subvención: 130.000€
Investigador responsable: **PALOMA MORALES GÓMEZ**
Número de investigadores participantes: 4

17. Título del proyecto: **Evaluación de las actividades antitumorales de mieles de diferentes orígenes botánicos (uniflorales y multiflorales) de la Comunidad de Madrid. GR35/10-A910177**

GRUPO UCM: **910177**

Referencia: GR35/10A

Entidad financiadora: Programa de Creación y Consolidación de Grupos de Investigación UCM-Santander
Entidades participantes: UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID y BSCH
Duración, desde: 1-1-2011 hasta: 31-12-2011 Cuantía de la subvención: 1.678,93€
Investigador responsable: **PALOMA MORALES GÓMEZ**
Número de investigadores participantes: 4

18. Título del proyecto: **Evaluación de la Genotoxicidad de nanopartículas de plata de diferentes tamaños en líneas celulares humanas y mecanismos de acción**

GRUPO UCM: **910177.**

Referencia: GR3/14

Entidad financiadora: Programa de Financiación de la UCM-Banco Santander
Entidades participantes: UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID y BSCH
Duración, desde: 20-11-2014 hasta: 20-11-2015 Cuantía de la subvención: 806,47€
Investigador responsable: **PALOMA MORALES GÓMEZ**
Número de investigadores participantes: 6

19. Título del proyecto: **Producción y consumo sostenibles del café: validación de subproductos como ingredientes alimentarios (AGL2014-57239-R).**

Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN
Entidades participantes: CSIC, UCM, UPM, UPC, UGR, UCLM
Duración, 48 meses, desde: 01/01/2015 hasta: 01/09/2019
Cuantía de la subvención: 223.850€
Investigador responsable: **DOLORES DEL CASTILLO**
Número de investigadores participantes: 9

20. Título del proyecto: **Propuesta de mejora de la asignatura Trabajo Fin de Grado (TFG) del Grado en Nutrición Humana y Dietética. Implantación de la prueba ECOE.**

Entidad financiadora: UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
Duración: Curso **2018-2019**
Cuantía de la subvención: 1.500€
Investigador responsable: **Olivia Hurtado Moreno**
Número de investigadores participantes: 12

21. Título de la acción: **Acciones especiales UCM. Reparación y mantenimiento de un microscopio de fluorescencia zeiss/axiostar plus y de una cabina Telstar Bio-II-A de seguridad biológica.**

Entidad financiadora: Acciones especiales UCM
Duración: Curso **2018-2019**
Cuantía de la subvención: 3.594,8€
Investigador responsable: **Paloma Morales**

PUBLICACIONES (Artículos, Libros)

SANTA MARÍA, A., CABALLO, C., **MORALES, P.**, GALINDO, A AND SANZ BARRERA, F. **1988**. Mutagenicity of edible mushrooms on CHO cells. **Mutation Research/Environmental Mutagenesis and Related Subjects**, 203(3): 239

MORALES, P., BERMÚDEZ, E., HERNÁNDEZ, P.E. AND B. SANZ. **1990**. The mutagenicity of Spanish edible mushrooms in the Ames Test. **Food Chemistry**, 38: 279-288

MORALES, P., E. BERMUDEZ, P.E. HERNANDEZ AND B. SANZ. **1990**. A study of the mutagenicity of some commercially canned Spanish mushrooms. **Food and Chemical Toxicology**. 28: 607-611.

GARCIA, T., R. MARTIN, E. RODRIGUEZ, **P. MORALES**, P. E. HERNANDEZ AND B. SANZ. **1990**. Detection of bovine milk in ovine milk by an indirect enzyme-linked immunosorbent assay. **Journal of Dairy Science**, 73: 1489-1493. A

STERNER, O., M. ANDERSSON, A. FORSBY AND **P. MORALES**. **1991** Structure-activity relationships for unsaturated dialdehydes. V. Estimation of the lipophilicity of nineteen sesquiterpenoid unsaturated dialdehydes, and determination of their chemical stability in three “in vitro” assay media. **ATLA**, 19: 171-17

MORALES, P., M. ANDERSSON, L. LEWAN AND O. STERNER. **1992**. Structure-activity relationships for unsaturated dialdehydes 6. The mutagenic activity of 11 compounds in the V79/HGPRT assay. **Mutation Research**, 268: 315-321.

LEWAN, L., M. ANDERSSON AND **P. MORALES**. **1992**. The use of the *Artemia salina* in toxicity testing. **ATLA**, 20: 297-301.

RODRIGUEZ, E., R. MARTIN, T. GARCIA, **P. MORALES**, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1993**. Detection of cow's milk and cheese by a sandwich enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA). **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 61: 175-180.

GONZALEZ, Y., R. MARTIN, T. GARCIA, **P. MORALES**, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1993**. A Sandwich enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA) for detection of *Pseudomonas fluorescens* and related psychrotrophic bacteria in refrigerated milk. **Journal of Applied Bacteriology**. 74: 394-401.

HERNANDEZ, P.E., R. MARTIN, T. GARCIA, **P. MORALES**, G. ANGUITA, A.I. HAZA, Y. GONZALEZ AND B. SANZ. **1994**. Antibody-based analytical methods for meat species determination and detecting adulteration of milk. **Food and Agricultural Immunology**, 6: 95-104.

GARCIA, T., R. MARTIN, E. RODRIGUEZ, **P. MORALES**, I. GONZALEZ, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1994**. Detection of goat's milk in ewe's milk by an indirect ELISA. **Food and Agricultural Immunology**, 6: 113-118.

RODRIGUEZ, E., R. MARTIN, T. GARCIA, **P. MORALES**, I. GONZALEZ, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1994**. Sandwich ELISA for detection of goat's milk in ewe's milk and cheese. **Food and Agricultural Immunology**, 6: 105-111.

GONZALEZ, I., R. MARTIN, T. GARCIA, **P. MORALES**, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1994**. Detection of *Pseudomonas fluorescens* and related psychrotrophic bacteria in refrigerated meat by a sandwich ELISA. **Journal of Food Protection**, 57: 710-714.

MORALES, P., T. GARCIA, R. MARTIN, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1994**. Monoclonal antibody detection of porcine meat. **Journal of Food Protection**, 57: 146-149.

GARCIA T., R. MARTIN, **P. MORALES**, A.I. HAZA, G. ANGUITA, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1994**. Production of a horse-specific monoclonal antibody and detection of horse meat in raw meat mixtures by an indirect ELISA. **Journal of the Science and Food Agriculture**, 66: 411-415.

GONZALEZ, I., R. MARTIN, T. GARCIA, **P. MORALES**, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1994**. Polyclonal antibodies against live cells of *Pseudomonas fluorescens* for the detection of psychrotrophic bacteria in milk using a double antibody sandwich enzyme-linked immunosorbent assay. **Journal of Dairy Science**, 77: 3553-3557.

ANGUITA, G., R. MARTIN, T. GARCIA, **P. MORALES**, A.I. HAZA, I. GONZALEZ, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1995**. Indirect ELISA for detection of cow's milk in ewe's and goat's milks using a monoclonal antibody against bovine κ casein. **Journal of Dairy Research**, 62: 655-659.

HAZA, A.I., **P. MORALES**, R. MARTIN, T. GARCÍA , G. ANGUITA, I. GONZALEZ, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1995**. Immunoreactivity of goat's milk casein fractionated by ion-exchange chromatography. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 43: 2025-2029.

JONASSOHN, M., H. ANKE, **P. MORALES** AND O. STERNER. **1995**. Structure-activity relationships for unsaturated dialdehydes 10. The generation of bioreactive products by autooxidation of isovelleral and merulidial. **Acta Chemica Scandinavica**, 49: 530-535.

MORALES, P. Traducción de inglés a español del capítulo 13 del libro titulado: **Food Science: Milk and Milk Products. Ciencia de los Alimentos: Leche y Productos Lácteos**. Potter, N.H. y Hotchkiss, J.H. **1995**: 307-345. Editorial Acirbia, Zaragoza, España. ISBN: 84-200-0891-5.

ANKE, H., **P. MORALES** AND O. STERNER **1996**. Assays of the biological activities of two fatty acid derivatives formed in the edible mushrooms *Cantharellus cibarius* and *C. tubaeformis* as a response to injury. **Planta Médica**, 62: 181-183.

SUAREZ, A., J.M. RODRIGUEZ, **P. MORALES**, P.E. HERNANDEZ AND J.I. AZCONA-OLIVERA. **1996**. Development of monoclonal antibodies to the lantibiotic nisisin A. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 44: 2936-2940.

GONZALEZ, I., R. MARTIN, T. GARCIA, **P. MORALES**, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1996**. Polyclonal antibodies against protein F from the cell envelope of *Pseudomonas fluorescens* for the detection of psychrotrophic bacteria in refrigerated meat using an indirect ELISA. **Meat Science**, 42: 305-313.

HAZA, A.I., **P. MORALES**, R. MARTIN, T. GARCIA, G. ANGUITA, I. GONZALEZ, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1996**. Development of monoclonal antibodies against caprine κ s2-casein and their potential for detecting the substitution of ovine milk by caprine milk by an indirect ELISA. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 44: 1756-1761.

ANGUITA, G., R. MARTIN, T. GARCIA, **P. MORALES**, A.I. HAZA, I. GONZALEZ, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1996**. Immunostick ELISA for detection of cow's milk in ewe's milk and cheese using a monoclonal antibody against bovine κ -casein. **Journal of Food Protection**, 59: 436-437.

MORALES, P., A.I. HAZA, J.M. RODRIGUEZ, B. SANZ Y P.E. HERNANDEZ. **1996**. Frescura y calidad del pescado: Inspección y evaluación. I. Cambios postmortales. **Alimentación, Equipos y Tecnología**, Enero: 129-133.

MORALES, P., A.I. HAZA, Y. IKKEN, A. MARTINEZ, B. SANZ Y P.E. HERNANDEZ. **1996**. Frescura y calidad del pescado: Inspección y evaluación. II. Métodos de determinación. **Alimentación, Equipos y Tecnología**, Marzo: 139-147.

ANGUITA, G., R. MARTIN, T. GARCIA, **P. MORALES**, A.I. HAZA, I. GONZALEZ, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1997**. A competitive enzyme-linked immunosorbent assay for detection of bovine milk in ovine and caprine milk and cheese using a monoclonal antibody against bovine κ -casein. **Journal of Food Protection**, 60: 64-66.

HAZA, A.I., **P. MORALES**, R. MARTIN, T. GARCIA, G. ANGUITA, I. GONZALEZ, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1997** Use of a monoclonal antibody and two enzyme-linked immunosorbent assay formats for detection and quantification of the substitution of caprine milk for ovine milk. **Journal of Food Protection**, 60: 973-977.

HAZA, A.I., **P. MORALES**, Y. IKKEN, A. MARTÍNEZ, B. SANZ AND P.E. HERNÁNDEZ. **1997**. Métodos inmunológicos empleados para determinar el origen específico de la leche y derivados lácteos. **Alimentación, Equipos y Tecnología**, Julio-Agosto: 53-60.

GONZALEZ, I., R. MARTIN, T. GARCIA, **P. MORALES**, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1998**. Polyclonal antibodies against live cells of *Pseudomonas fluorescens* for detection of psychrotrophic bacteria in refrigerated meat using a sandwich enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA). **Fleischwirtschaft International**, 4: 32-35.

MARTINEZ, A., I. CAMBERO, Y. IKKEN, M.L. MARIN, A.I. HAZA AND **P. MORALES**. **1998**. Protective effect of broccoli, onion, carrot and licorice extracts against cytotoxicity of N-nitrosamines evaluated by MTT assay. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 46: 585-589.

IKKEN, Y., **P. MORALES**, A. MARTINEZ, M.L. MARIN A.I. HAZA, AND I. CAMBERO. **1998**. Mutagenic activity of N-nitrosamines evaluated by the Ames test when using different levels of lyophilized and frozen S9 fraction. **Archiv fur Lebensmittelhygiene**, 49: 35-38

IKKEN, Y., CAMBERO, I., M.L. MARIN, A. MARTINEZ, A.I. HAZA, AND **P. MORALES**. **1998**. Antimutagenic effect of fruit and vegetable aqueous extracts against N-nitrosamines evaluated by the Ames test. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 46: 5194-5200.

HAZA, A.I., **P. MORALES**, R. MARTIN, T. GARCIA, G. ANGUITA, B. SANZ AND P.E. HERNANDEZ. **1999**. Detection and quantification of goat's cheese in ewe's cheese using a monoclonal antibody and two ELISA formats. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 79: 1043-1047.

A. MARTINEZ, Y. IKKEN, I. CAMBERO, A.I. HAZA, C. CASAS AND **P. MORALES** **1999**. Mutagenicity and cytotoxicity of some fruits and vegetables in the Ames test and the MTT assay. **Food Science and Technology International**, 5(5): 431-437.

IKKEN, Y., **P. MORALES**, A. MARTINEZ, M.L. MARIN, A.I. HAZA, AND I. CAMBERO. **1999**. Antimutagenic effect of fruit and vegetable ethanolic extracts against N-nitrosamines evaluated by the Ames test. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 47:3257-3264.

MARTINEZ, A., I. CAMBERO, Y. IKKEN, A.I. HAZA, AND **P. MORALES**. **2000**. Protective effect of broccoli, onion, carrot and licorice extracts against cytotoxicity of N-nitrosamines evaluated by 5-bromo-2'-deoxy-uridine (BrdU) assay and determination of total cellular DNA content. **Archiv fur Lebensmittelhygiene**, 51:129-152.

MARTINEZ, A., A.I. HAZA y **P. MORALES**. **2000**. N- nitrosaminas en los alimentos y riesgo para la salud (I). Actividad tóxica y mutagénica. **Alimentación, Equipos y Tecnología**, Septiembre, 153-158.

MARTINEZ, A., A.I. HAZA y **P. MORALES**. **2000**. N- nitrosaminas en los alimentos y riesgo para la salud (II). Actividad cancerígena e inhibidores de N-nitrosaminas. **Alimentación, Equipos y Tecnología**, Octubre, 153-158.

MARTINEZ, A., A.I. HAZA y **P. MORALES**. **2001**. Frutas y verduras como agentes preventivos en la dieta: (I) Actividad antioxidante. **Alimentaria**, 27-31.

MARTINEZ, A., A.I. HAZA y **P. MORALES**. **2001**. Frutas y verduras como agentes preventivos en la dieta: (II) Actividad antimutagénica y anticancerígena. **Alimentaria**, 33-39

ZABALA, A., MARTÍN, M.R., HAZA, A.I., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. AND **P. MORALES**. **2001**. Antiproliferative effect of two lactic acid bacteria strains of human origin on the growth of a myeloma cell line. **Letters in Applied Microbiology**, 32: 287-292.

ZABALA, A., MARTÍN, M.R., HAZA, A.I. FERNÁNDEZ, L., **MORALES, P.** AND J.M. RODRÍGUEZ. **2001**. Inhibition of the proliferation of myeloma cells by the meat origin strain *Enterococcus faecium* CH3. **Meat Science**, 59: 79-85.

Reviriego, C., Fernández, A., Langa, S., Martín, R., Haza, A.I., **Morales, p.** y J.M. Rodríguez. **2001**. Probióticos y acuicultura. **Alimentación, Equipos y Tecnología**, Junio, 73-76.

- Zabala, A., Haza, A.I. Y **P. Morales**. 2003. Actividad antimutagénica y antitumoral de las bacterias lácticas. I. Bacterias lácticas presentes en alimentos fermentados y en el medio intestinal. **Alimentaria**, 53-58.
- Zabala, A., Haza, A.I. Y **P. Morales**. 2003. Actividad antimutagénica y antitumoral de las bacterias lácticas. II. Prevención del proceso de iniciación y supresión del cancer". **Alimentaria**, 59-64.
- Haza, A.I., Zabala, A. and **P. Morales**. 2004. Antiproliferative and protective effect of a *Lb. plantarum* strain of milk origin against cytotoxicity of N-nitrosamines and its induction on TNF- α , IL1-1 and IL-8 production. **International Dairy Journal**, 14: 29-38.
- Haza, A.I., Zabala, A., Arranz, N., García, A. and **P. Morales**. 2005. Inhibition of the viability of myeloma cells and cytokine production by two *Lactobacillus sakei* strains of meat origin. **International Journal of Food Science and Technology**, 40: 437-449
- Haza, A.I., Zabala, A., Arranz, N. and **P. Morales**. 2005. Protective effect of a *Lactobacillus salivarius* strain of human origin. **Food Science and Technology International**, 11(4): 251-254.
- Arranz N., Haza, A.I., García, A., Moller, L., Rafter, J. and **P. Morales** 2006. Protective effects of isothiocyanates compounds towards N-nitrosamines-induced DNA damage in the singel-cell gel electrophoresis (SCGE/HepG2 assay). **Toxicology Letters**, 164S: S203.
- Arranz N., Haza, A.I., García, and **P. Morales** 2006. Protective effects of vitamin C towards N-nitrosamine-induced DNA damage in the singel-cell gel electrophoresis (SCGE/HepG2 assay). **Journal of Applied Toxicology**, 26: 466-473.
- Arranz N., Haza, A.I., García, A., Delgado, E., Rafter, J. and **P. Morales** 2007. Effects of organosulfurs, isothiocyanates and vitamin C towards hydrogen peroxide-induced oxidative DNA damage (strand breaks and oxidized purines/pyrimidines) in human hepatoma cells. **Chemico-Biological Interactions**, 169: 63-71.
- Arranz N., Haza, A.I., García, A., Rafter, J. and **P. Morales** 2007. Protective effect of vitamin C towards N-nitrosamines-induced DNA damage in the single-cell gel electrophoresis (SCGE/HepG2 assay). **Toxicology in Vitro**, 21: 1311-1317.
- Arranz N., Haza, A.I., García, A., Moller, L., Rafter, J. and **P. Morales** 2007. Protective effects of organosulfur compounds towards N-nitrosamines-induced DNA damage in the single-cell gel electrophoresis (SCGE/HepG2 assay). **Food and Chemical Toxicology**, 45: 1662-1669.
- García, A., **Morales, P.**, Arranz, N., Delgado, E. y A.I. Haza. 2007. Induction of apoptosis and reactive oxygen species production by N-nitrosopiperidine and N-nitrosodibutylamine in human leukemia cells. **Toxicology Letters**, 172S: S66.
- Ucero, A., Haza, A.I., Arranz, N., García, A. y **P. Morales**. 2007. Agentes quimiopreventivos de la dieta (I): carotenoides, isotiocianatos y alilsulfuros. **Alimentaria**, 388: 64-71.
- Ucero, A., Haza, A.I., Arranz, N., García, A. y **P. Morales**. 2007. Agentes quimiopreventivos de la dieta (II): Indoles y polifenoles. **Alimentaria**, 388: 72-78.
- García, A., Haza, A.I., Arranz, N., Rafter, J. and **P. Morales**. 2008. Protective effects of isothiocyanates alone or in combination with vitamin C towards N-nitrosodibutylamine or N-nitrosopiperidine-induced oxidative DNA damage in the single-cell gel electrophoresis (SCGE)/HepG2 assay. **Journal of Applied Toxicology**, 28: 196-204
- García, A., Haza, A.I., Arranz, N., Delgado, E. Rafter, J. and **P. Morales**. 2008. Organosulfur compounds alone or in combination with vitamin C protect against N-nitrosodibutylamine and N-nitrosopiperidine-induced oxidative DNA damage in HepG2 cells. **Chemico-Biological Interactions**, 173: 9-18
- García, A., **Morales, P.**, Arranz, N., Delgado, E., Rafter, J and A.I. Haza. 2008. Induction of apoptosis and reactive oxygen species production by N-nitrosopiperidine and N-nitrosodibutylamine in human leukemia cells. **Journal of Applied Toxicology**, 28: 455-465.
- Arranz N., Haza, A.I., García, A., Delgado, E., Rafter, J. and **P. Morales** 2008. Inhibition by vitamin C of apoptosis induced by N-nitrosamines in HepG2 and HL-60 cells. **Journal of Applied Toxicology**, 28: 788-796.

- Almudena García, Ana I. Haza, Nuria Arranz, Eugenia Delgado y **Paloma Morales** 2008. Efecto protector de compuestos organosulfurados, isotiocianatos y vitamina C frente al daño oxidativo y alquilativo al DNA inducido por N-nitrosaminas. **Alimentaria**, 391: 104-105
- García, A., **Morales, P.**, Arranz, N., Delgado, E., and A.I. Haza. 2008. Free radical scavenging and anti-apoptotic effects of vitamin C towards N-nitrosopiperidine and N-nitrosodibutylamine-induced apoptosis. **Toxicology Letters**, 180S: S181.
- Delgado, E., Haza, A.I., Arranz, N., García, A. and P. Morales. 2008. Dietary polyphenols protect against N-nitrosamines and benzo(a)pireno-induced DNA damage (strand breaks and oxidized purines/pyrimidines) in HepG2 human hepatoma cells. **European Journal of Nutrition**, 47: 479-490.
- García, A., **Morales, P.**, Arranz, N., Delgado, E., Rafter, J and A.I. Haza. 2009. Antiapoptotic effects of dietary antioxidants towards N-nitrosodopiperidine and N-nitrosodibutylamine-induced apoptosis in HL60 and HepG2 cells. **Journal of Applied Toxicology**, 403-413.
- Haza, A.I., García, A. and **P. Morales**. 2009. Vitamin C protects from oxidative DNA damage and apoptosis caused by food N-Nitrosamines. In: **Handbook of Vitamin C Research: Daily Requirements, Dietary Sources and Adverse Effects**. Eds: Kucharski, H., Zajac, J. Nova Publishers, NY, USA. ISBN: 978-1-60741-874-0
- Delgado, E., Haza, A.I., Arranz, N., García, A. and **P. Morales**. 2009. Myricetin, quercetin, (+)catechin and (-)epicatechin protect against N-nitrosopiperidine and N-nitrosodibutylamine-induced DNA damage in human hepatoma cells. **Toxicology in vitro**, 23: 1292-1297.
- García, A., **Morales, P.**, Rafter, J and A.I. Haza. 2009. N-nitrosopiperidine and N-nitrosodibutylamine induce apoptosis in HepG2 cells via caspase dependent pathway. **Cell Biology International**, 33: 1280-1286.
- López, I., Haza A.I., Delgado M.E. y **P. Morales**. 2009. Efecto protector de mieles de Madrid frente al daño oxidativo al DNA inducido por el peróxido de hidrógeno, en células de hepatoma humano. **Alimentaria**, (Mayo) 279.
- Delgado, M.E., A.I. Haza, A. García, I. López y **P. Morales**. 2009. Efecto protector de compuestos flavonoides (flavonoles y flavanoles) frente al daño oxidativo al DNA inducido por amins heterocíclicas. **Alimentaria**, (Mayo) 278.
- Delgado, M.E., **Morales, P.**, García, A and Haza, A.I. 2009. Differential apoptosis response of HL-60 and HepG2 cells to docosahexanoic acid. **Toxicology Letters**, 189S: S68.
- Morales, P.**, Arranz N., and A.I. Haza. 2010. Apoptosis induced by N-nitrosamines in two cancer cell lines. **Journal of Environmental Protection**, 1: 314-323.
- Mademtzoglou, D., Haza, A.I., Coto, A.L. y **P. Morales**. 2010. Las mieles de romero, brezo y multifloral protegen frente a la citotoxicidad de la acrilamida en células de hepatoma humano. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias**, 4(2): 12-32.
- Haza A.I. y **P. Morales**. 2010. El ajo y la cebolla beneficiosos para la salud. **Unidad de Información Científica y Divulgación de la Investigación de la OTRI (UCM) y Boletín de noticias de I+D de la Comunidad de Madrid, Notiweb de Madrid+d**.
- P. Morales** y Haza A.I.: 2010. Prevenir el cáncer con vegetales. Compuestos bioactivos con propiedades terapéuticas. **Unidad de Información Científica y Divulgación de la Investigación de la OTRI (UCM), Boletín de noticias de I+D de la Comunidad de Madrid, Notiweb de Madrid+d y Plataforma SINC: Servicio de Información y Noticias científicas. FECYT, Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología. Material docente**
- Haza, A.I., and **P. Morales**. 2011. Effects of (+)catechin and (-) epicatechin on heterocyclic amines-induced oxidativeDNA damage. **Journal of Applied Toxicology**, 31(1): 53-62.
- Haza A.I., Coto, A.L. and **P. Morales**. 2011. Comparison of the Ability of Myricetin and Quercetin to Modulate the Oxidative DNA Damage Induced by Heterocyclic Amines. **Food and Nutrition Sciences**, 2(5): 356-365.
- García, A., Haza, A.I y **P. Morales**. 2011. N-nitrosopiperidina y N-nitrosodibutylamina (I): Formación, exposición humana y metabolismo. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias**, 5(1): 27-47.

García, A., Haza, A.I y **P. Morales**. 2011. N-nitrosopiperidina y N-nitrosodibutilamina (II): Relevancia en la carcinogénesis química y genotoxicidad. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias**, 5(1): 48-68.

Morales, P., Coto, A.L. y Haza A.I. 2011. Efecto apoptótico de polifenoles de la dieta en líneas celulares humanas. **Revista Española de Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**, 31 (Supl.1): 37.

Ávalos, A., Haza, A.I., Arias, M. y **Morales P.** 2011. Citotoxicidad de nanopartículas de plata en líneas celulares humanas. **Revista Española de Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**, 31 (Supl.1): 37-38.

Haza, A.I., García, A. and **Morales, P.** 2011. Vitamin C protects from DNA damage and apoptosis caused by food N-Nitrosamines. In: **Encyclopedia of Vitamin Research (2 Volume)** Ed: Mayer, J.T. Nutrition and Diet Research Progress Series. Nova Publishers, NY, USA. **ISBN: 978-161761-928-1**

Morales, P. and Haza, A.I. 2012. Dietary Flavonoids Modulate the Oxidative DNA Damage Induced by N-Nitrosamines, Heterocyclic Amines and Benzo(a)pyrene. In: **Handbook on Flavonoids: Dietary Sources, Properties and Health Benefits**. Eds: Kazuya Yamane and Yuudai Kato. Nutrition and Diet Research Progress Series. Nova Publishers, NY, USA. **ISBN: 978-1-61942-049-6**

Morales, P and Haza, A.I. 2012. Use of a human-derived liver cell line for the detection of protective effect of dietary antioxidants against food mutagens. In: **Hepatocellular Carcinoma- Basic Research**. Ed:W.Y. Lau. In Tech, NY, USA. **ISBN: 978-953-51-0023-2**.

Morales, P. and Haza A.I. 2012. Selective apoptosis induction by piceatannol and myricetin in human cancer cells. **Journal of Applied Toxicology**, 32:986-993.

Ávalos, A.I. Haza, D. Mateo y **P. Morales**. (2012).Cytotoxicity of silver nanoparticles on tumoral and normal human cells. **Toxicology Letters**, S211: S202-203.

Haza, A.I., Ávalos, A., Mateo, D. y **Morales P.** (2012). Efecto protector de mieles de Madrid frente al daño al DNA inducido por contaminantes originados durante el procesado de los alimentos. **Revista Española de Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**. Volumen: 32 (1): 20.

Haza, A.I. y **P. Morales** (2012). Evaluación de la Seguridad Alimentaria de Nanopartículas de Oro y de Plata en Células Humanas: Estimación de sus Riesgos y Beneficios Potenciales".<http://www.fiab.es> (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas).

Haza A.I, García A. and **Morales P.** (2013). Apoptosis: Características Generales y Estrés Oxidativo. Editorial Académica Española. AV Akademikerverlag GmbH & Co. KG, Saaebrücken, Germany. Número 17919 **ISBN: 978-3-659-05020-6**.

Ávalos, A, Haza, A.I., Mateo, D y **Morales, P.** (2013). *In vitro* evaluation of Silver Nanoparticles on Human Tumoral and Normal Cells. **Toxicology Mechanisms and Methods**, 23 (3): 153-160.

Mateo, D., Morales P., Ávalos, A. and Haza, A.I. (2013). Mecanismos de citotoxicidad de las nanopartículas de oro de 30 nm en líneas celulares tumorales. **Revista Española de Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**. 33 (1): 124-125.

Ávalos, A., Haza, A.I., Mateo, D. and **Morales P.** (2013). Genotoxicidad de nanopartículas de plata en células tumorales. **Revista Española de Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**. 33 (1): 118.

Morales, P. and Haza A.I. (2013). Antiproliferative and Apoptotic Effects of Spanish Honeys. **Pharmacognosy Magazine**, 9:231-237. doi:10.4103/0973-1296.113276

Haza, A.I and **Morales P.** (2013). Spanish honeys protect towards food mutagens-induced DNA damage. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 93: 2995-3000. doi: 10.1002/jsfa.6129

Haza, A.I y **Morales P.** (2013). Beneficios de la miel en los alimentos cocinados. Boletín de noticias de I+D de la Comunidad de Madrid, **Notiweb de Madrid+d**. Lunes 7 de octubre. Boletín digital de noticias de la Comunidad de Madrid, **Madridiario.es**. <http://madriddiario.es/ciencia-tecnología/noticias/ciencia-tecnología/alimentos/miel/beneficios/404435>. Jueves 10 de octubre.

Haza, A.I y **Morales P. (2013)**. Beneficios de la miel en los alimentos cocinados. **Unidad de Información Científica y Divulgación de la Investigación de la OTRI (UCM)** y en **Red.escubre. Boletín de noticias científicas y culturales de la Universidad Complutense de Madrid**. Publicación quincenal. Del 28 de octubre al 11 de noviembre, nº 20.

Ávalos, A., Haza, A.I., Mateo, D and **Morales P (2013)**. Aplicaciones y riesgos tóxicos por exposición a nanopartículas de plata. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias**, 7(2): 1-23. http://dx.doi.org/10.5209/rev_RCCV.2013.v7.n2.43408.

Mateo, D., **Morales P.**, Ávalos, A. and Haza, A.I. (2013). Nanopartículas de oro: Aplicaciones y citotoxicidad in vitro. **Acta Toxicológica Argentina**, 21 (2): 102-109

Avalos, A., Haza, A.I., Mateo, D and **Morales P (2014)**. Cytotoxicity and ROS production of manufactured silver nanoparticles of different sizes in hepatoma and leukemia cells. **J Appl. Toxicol**, 34: 413-423. doi: 10.1002/jat.2957.

Ana M. Soto, **Morales, P**, Haza, A.I., García, M.L., and Selgas, D (2014). Bioavailability of calcium from enriched meat products using Caco-2 cells. **Food Research International**, 55: 263-270. doi: 10.1016/j.foodres.2013.10.038.

Mateo, D., **Morales P.**, Ávalos, A. and Haza, A.I. (2014). Oxidative stress contributes to gold nanoparticle-induced cytotoxicity in human tumor cells. **Toxicology Mechanisms and Methods**, 24(3): 161-172. doi: 10.3109/15376516.2013.869783.

Haza, A.I y **Morales P. (2014)**. Beneficios de la miel en los alimentos cocinados. **Vida Apícola**, 186, 49:50-51.

Ávalos, A., Haza, A.I., Mateo, D. Coto, A.L. y **Morales P. (2014)**. Evaluación del daño al ADN inducido por nanopartículas de plata mediante el ensayo Cometa en fibroblastos humanos de piel y pulmón. **Revista Española de Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**. 34 (1):262-263.

Mateo, D., **Morales P.**, Ávalos, A. Mateo, S y Haza, A.I. (2014). Influencia del tamaño y de la línea celular en la genotoxicidad de nanopartículas de oro. **Revista Española de Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**. 34 (1): 266.

Ávalos, A., Haza, A.I. and **Morales P (2015)**. Manufactured silver nanoparticles of different sizes induced DNA strand breaks and oxidative DNA damage in hepatoma and leukemia cells and in dermal and pulmonary fibroblasts. **Folia Biologica, Journal of Cellular and Molecular Biology**, 61: 33-42.

Mateo, D., **Morales P.**, Ávalos, A. and Haza, A.I. (2015). Comparative cytotoxicity study of different sizes of gold nanoparticles in human dermal fibroblasts. **Journal of Experimental Nanosciences**, 10 (18): 1401-1417. DOI: 10.1080/17458080.2015.1014934

Ávalos, A., Haza, A.I., Mateo, D, and **Morales P (2015)**. Effects of silver and gold nanoparticles of different sizes in human pulmonary fibroblasts. **Toxicology Mechanisms and Methods**. 25(4): 287-295. doi: 10.3109/15376516.2015.1025347

Ávalos, A., Haza, A.I., Coto A.L., Mateo, S y **Morales P (2015)**. ¿Es seguro el uso de nanopartículas de plata en la industria alimentaria? **Revista Española de Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria.**, 35(1): 224.

Ávalos, A., Haza, A.I., Drosopoulou, E., Mavragani-Tsipidou, P. and **Morales, P (2015)**. *In vivo* genotoxicity assesment of silver nanoparticles of different sizes by the somatic mutation and recombination test (SMART) on *Drosophila*. **Food Chemical and Toxicology.**, 85: 114-119. doi:10.1016/j.fct.2015.06.024.

Ávalos, A., Haza, A.I., Mateo, D and **Morales P (2016)**. Interactions of Manufactured silver nanoparticles of different sizes with normal human dermal fibroblasts. **International Wound Journal**, 13: 101-109. doi: 10.1111/iwj.12244.

Pérez-Morales, G., **Morales, P.** y Haza A.I. (2016). Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos I: Toxicidad, exposición de la población y alimentos implicados. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias**, 10(1): 1-15.

Pérez-Morales, G., Morales, P. y Haza A.I. (2016). Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos II: Medidas de Prevención y Control. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias**, 10(1): 16-34.

Ávalos, A., Morales, P y Haza, A.I. (2016). Nanopartículas de oro en la industria alimentaria, ¿Conocemos sus riesgos?. **Revista Española de Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**, 36 (1): 63.

Ávalos, A., Haza, A.I. y Morales, P (2016). Nanotecnología en la Industria Alimentaria (I): Aplicaciones. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias**, 10 (2): 1-17.

Ávalos, A., Haza, A.I. y Morales, P (2016). Nanotecnología en la Industria alimentaria (II): Evaluación del riesgo y Legislación. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias**, 10(2): 18-40.

Iriondo-DeHond, A., Haza, A.I., Ávalos, A., Del Castillo, M.D. y Morales, P. (2017). Validation of coffee silverskin extract as a food ingredient by the analysis of cytotoxicity and genotoxicity. **Food Research International**, 100:791-797.

Ávalos, A., Haza, A.I. y Morales, P (2018). *In vitro* and *in vivo* genotoxicity of gold nanoparticles by comet and SMART assays. **Food Chemical and Toxicology**, 120: 81-88

Ávalos, A., Haza, A.I. y Morales, P (2018). Nanoseguridad: Evaluación del riesgo genotóxico *in vivo* de nanopartículas de oro. **Revista Española de Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**. 38 (1): 78.

Ávalos, A., Morales P and Haza A.I (2018). Manufactured silver and gold nanoparticles-induced apoptosis by caspase-pathway in cell lines. **Toxicological and Environmental Chemistry** (online, to link to this article: <https://doi.org/10.1080/02772248.2018.1545127>).

Fernández, P., Haza, A.I. y Morales, P. (2019). Hongos silvestres y cultivados con propiedades funcionales. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias** (en prensa).

PARTICIPACION EN CONTRATOS DE INVESTIGACION DE ESPECIAL RELEVANCIA CON EMPRESAS Y/O ADMINISTRACIONES

TITULO DEL CONTRATO: Desarrollo de bacterias lácticas y/o bifidobacterias con propiedades inmunomoduladoras y antimutagénicas para su aplicación como probióticos en productos lácticos

Tipo de Contrato: **ARTÍCULO 83**

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: **PULEVA**

DURACIÓN DESDE: 2000 HASTA: 2001

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Juan Miguel Rodríguez

TITULO DEL CONTRATO: Transferencia de un anticuerpo monoclonal específico frente a caseínas de vaca para el desarrollo de un kit comercial de ELISA.

Tipo de Contrato: **Artículo 83**

Empresa/Administración financiadora: **Zeu-Inmunotec**

Entidades participantes: Universidad Complutense de Madrid y Zeu-inmunotec

Duración, desde 2006

Investigador responsable: M^a del Rosario Martín de Santos

TITULO DEL CONTRATO: Estudio sobre el efecto proliferativo de fitoquímicos en cultivos celulares.

Tipo de Contrato: **Artículo 83**

Empresa/Administración financiadora: **University of Applied Sciences of Osnabrueck** (Alemania)

Entidades participantes: Universidad Complutense de Madrid y Universidad de Osnabrueck (Alemania)

Duración, Enero-Abril 2010

Investigador responsable: Ana I. Haza Duaso

ESTANCIAS EN CENTROS EXTRANJEROS

Centro: **1. CHEMICAL CENTER, ORGANIC CHEMISTRY 2, LUND UNIVERSITY**

Localidad: **LUND**

País **SWEDEN**

Fecha: **1989**

Duración (semanas):

15

Tema: EVALUACIÓN DE LA RELACIÓN ESTRUCTURA QUÍMICA-ACTIVIDAD BIOLÓGICA DE DIALDEHÍDOS INSATURADOS DE HONGOS Y PLANTAS.

Clave: P

Centro: **2. CHEMICAL CENTER, ORGANIC CHEMISTRY 2, LUND UNIVERSITY**

Localidad: **LUND**

País **SWEDEN**

Fecha: **1990-1991**

Duración (semanas):

2 AÑOS

Tema: ACTIVIDADES BIOLÓGICAS (TÓXICA, MUTAGÉNICA Y/O CARCINOGENÉTICA), DE LOS CUERPOS FRUCTÍFEROS DE DIVERSOS HONGOS Y COMPUESTOS QUÍMICOS FORMADOS COMO RESPUESTA A UN DAÑO FÍSICO.

Clave: P

CONGRESOS

Autores: Echalecu, P., **P. Morales**, P.E. Hernández, J. Tormo y B. Sanz

Título: Aislamiento de microorganismos del género *Yersinia* de amígdalas de cerdo.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: X Congreso Nacional de Microbiología

Publicación: Comunicación nº 60

Lugar de celebración: Valencia

Fecha: **1985**

Autores: Bermúdez, E., **P. Morales**, P.E. Hernández, Y B. Sanz

Título: Aislamiento de microorganismos del género *Yersinia* de lengua de cerdo.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: V Reunión Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Publicación: Comunicación, pp 16-17

Lugar de celebración: Zaragoza

Fecha: **1986**

Autores: **P. Morales**, E. Bermúdez, P.E. Hernández, Y B. Sanz

Título: Actividad mutagénica, utilizando el ensayo bacteriano de Ames de algunos hongos comestibles, cultivados y silvestres: frescos y congelados.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: VI Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos.

Publicación: Comunicación, pp. 136-137

Lugar de celebración: Madrid

Fecha: **1988**

Autores: Andersson, M., A. Forsby, **P. Morales**, L. Lewan and O. Sterner

Título: Cellular effects of sesquiterpenoid in an in vitro study.

Tipo de participación: Comunicación
Congreso: VI International Workshop On in Vitro Toxicology and the Satellite Workshop.
Publicación: Abstracts, pp. 40
Lugar de celebración: Seillac, France
Fecha: **1990**

Autores: **P. Morales**, O. Sterner, A. Andersson and L. Lewan
Título: Structure-activity relationships for unsaturated dialdehydes. Mutagenic potential in the V79/HGPRT assay of 11 unsaturated sesquiterpenoid dialdehydes.
Tipo de participación: Comunicación
Congreso: IX th Scandinavian Workshop on in vitro Toxicology
Publicación: Abstracts, pp. 18
Lugar de celebración: Nagu, Finland
Fecha: **1991**

Autores: González, I., R. Martín, T. García, **P. Morales**, B. Sanz Y P.E. Hernández
Título: Desarrollo de un ELISA sandwich para la detección en la leche de *Pseudomonas fluorescens* y otras bacterias psicrotrofas relacionadas.
Tipo de participación: Comunicación
Congreso: VIII Reunión Científica del grupo de Microbiología de los Alimentos de la SEM.
Publicación: Comunicación, pp. 64
Lugar de celebración: Cáceres
Fecha: **1992**

Autores: González, I., R. Martín, T. García, **P. Morales**, B. Sanz Y P.E. Hernández.
Título: A sandwich enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA) for detection of *Pseudomonas fluorescens* and related psychrotrophic bacteria in refrigerated milk.
Tipo de participación: Comunicación
Congreso: II Congreso Internacional de Química de la Anke.
Publicación: Comunicación, pp. 186
Lugar de celebración: Burgos
Fecha: **1992**

Autores: Hernández, P.E., R. Martín, T. García, **P. Morales**, G. Anguita, A.I. Haza, I. González, B. Sanz y P.E. Hernández.
Título: Antibody based analytical methods for meat speciation and milk adulteration.
Tipo de participación: Comunicación
Congreso: II International Conference on Food Safety and Quality Assurance.
Publicación: Abstract, pp.69
Lugar de celebración: El Escorial, Madrid
Fecha: **1993**

Autores: Haza, A.I., **P. Morales**, R. Martín, T. García, G. Anguita, I. González, B. Sanz Y P.E. Hernández.
Título: Purification and immunological characterization of goat's milk casein.
Tipo de participación: Comunicación
Congreso: Vth Spanish Portuguese Congress of Biochemistry
Publicación: Abstract, pp. 189
Lugar de celebración: Salamanca
Fecha: **1994**

Autores: Anguita, G., R. Martín, T. García, **P. Morales**, A.I. Haza, I. González, B. Sanz Y P.E. Hernández.
Título: Immunological characterization of bovine caseins fractionated by fast protein liquid chromatography.

Tipo de participación: Comunicación
Congreso: Vth Spanish Portuguese Congress of Biochemistry
Publicación: Comunicación, pp. 188
Lugar de celebración: Salamanca
Fecha: **1994**

Autores: Pin, C., M.L. Marín, **P. Morales**, M.L. García, D. Selgas Y C. Casas
Título: Factores indicadores de virulencia en cepas clínicas y de alimentos de *Aeromonas spp.* móviles.
Tipo de participación: Póster
Congreso: XVI Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Publicación:
Lugar de celebración: Barcelona
Fecha: **1997**

Autores: Zabala, A., Marín, M.L., Martínez, A., Rodríguez, J.M AND **P. Morales**
Título: Growth stimulation or inhibition of Vero and Myeloma cells by lactic acid bacteria and bifidobacteria strains of food and human origin.
Tipo de participación: Póster
Congreso: VI Symposium on Lactic Acid Bacteria
Publicación: Abstract, J15
Lugar de celebración: Veldhoven, Netherlands
Fecha: **1999**

Autores: Martínez, J.M., Martínez, M.I., Herranz, C., **Morales, P.**, Fernández, M.F., Cintas, L.M., Rodríguez, J.M. And Hernández, P.E.
Título: Use and Limitations of Antipeptide Antibodies for Detection, Quantification and Immunopurification of Pediocin PA-1
Tipo de participación: Póster
Congreso: VI Symposium on Lactic Acid Bacteria
Publicación: Abstract, C39
Lugar de celebración: Veldhoven, Netherlands
Fecha: **1999**

Autores: Zabala, A., Martín, R., Haza, A.I., Fernández, L., Rodríguez, J.M. y **P. Morales**.
Título: Efecto antiproliferativo de tres cepas de *Enterococcus faecium* en una línea celular de mieloma.
Tipo de participación: Póster
Congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Publicación: Abstract, PRO/8
Lugar de celebración: Oviedo
Fecha: **2000**

Autores: Fernández, L., Lagatie, M., Martín, R., Zabala, A., Haza, A., Marín, M.L., Morales, P. y J.M. Rodríguez.
Título: Empleo de la hibridación de DNA para la detección específica de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y para su diferenciación de otras especies de bacterias lácticas probióticas.
Tipo de participación: Póster
Congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Publicación: Abstract, PRO/5
Lugar de celebración: Oviedo
Fecha: 2000

Autores: Haza, A.I., Zabala, A., Martín, R., Reviriego, C., Langa, S., Fernández, A., Martínez, M.I., Fernández, L., Rodríguez, J.M. y **P. Morales**.
Título: Efecto protector de dos cepas de bacterias lácticas de origen humano (*Lactobacillus salivarius*) frente a la citotoxicidad de N-nitrosaminas volátiles.
Tipo de participación: Póster

Congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Publicación: Abstract
Lugar de celebración: Alicante
Fecha: **2001**

Autores: Langa, S., Fernández, A., Martínez, M.I., Martín, R., Reviriego, C., Haza, A.I., **Morales, P.**,
Fernández, L., Rodríguez, J.M.
Título: Diferenciación de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* de
otras bacterias lácticas mediante PCR.
Tipo de participación: Póster
Congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Publicación: Abstract
Lugar de celebración: Alicante
Fecha: **2001**

Autores: Reviriego, C., Haza, A.I., Martín, R., Langa, S., Fernández, A., Martínez, M.I., Fernández, L.,
Rodríguez, J.M. y **P. Morales**.
Título: Producción del factor alpha de necrosis tumoral (TNF α) y del interferón gamma (IFN γ)
inducidos por dos cepas de *Enterococcus faecium* (HA1 y HA5) de origen humano.
Tipo de participación: Póster
Congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Publicación: Abstract
Lugar de celebración: Alicante
Fecha: **2001**

Autores: Zabala, A., Haza, A. y **P. Morales**.
Título: Efecto antiproliferativo de tres cepas de *Enterococcus faecium* de origen humano
Tipo de participación: Póster
Congreso: XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos
Publicación: Abstract
Lugar de celebración: Bilbao
Fecha: **2002**

Autores: Zabala, A., Haza, A. y **P. Morales**.
Título: Efecto antiproliferativo y protector de dos cepas de *bacterias lácticas* de origen alimentario
frente a N-nitrosaminas volátiles de los alimentos.
Tipo de participación: Póster
Congreso: XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos
Publicación: Abstract
Lugar de celebración: Bilbao
Fecha: **2002**

Autores: Arranz, N., Haza, A.I., García, A. y **P. Morales**.
Título: Metabolismo de N-nitrosaminas por el CYP2E1 humano y de rata y su inhibición por agentes
quimiopreventivos presentes en el ajo y la cebolla.
Tipo de participación: Póster
Congreso: X Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Publicación: Abstract
Lugar de celebración: Madrid
Fecha: **2004**

Autores: García, A., Haza, A.I., Arranz, N. y **P. Morales**.
Título: Metabolismo de N-nitrosaminas por el CYP2E1 de rata y su inhibición por isotiocianatos del
brécol.
Tipo de participación: Póster
Congreso: X Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Madrid
Fecha: **2004**

Autores: Arranz, N., Haza, A.I., García, A. y **P. Morales**.
Título: Selectividad de las isoformas enzimáticas humanas CYP2E1 y CYP2A6 en el metabolismo de N-nitrosaminas y su inhibición por compuestos organosulfurados del ajo.
Tipo de participación: Póster
Congreso: III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas
Publicación: Abstract
Lugar de celebración: Madrid
Fecha: **2004**

Autores: Arranz, N., Haza, A.I., García, A., Uceró, A. y **P. Morales**.
Título: Citotoxicidad de N-nitrosaminas en la línea celular humana HepG2.
Tipo de participación: Póster
Congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Publicación: Abstract
Lugar de celebración: Burgos
Fecha: **2005**

Autores: García A., Haza A.I., Arranz N., Uceró A y **Morales, P.**
Título: Efecto inhibitorio de la Vitamina C frente a N-nitrosaminas.
Tipo de participación: Póster
Congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos..
Publicación: Abstract
Lugar de celebración: Burgos
Fecha: 2005

Autores: Uceró A., Haza A.I., Arranz N., García A y **Morales, P.**
Título: Citotoxicidad de las N-nitrosamina en una línea celular de leucemia promielocítica humana (HL-60) y su actividad en las isoformas enzimáticas humanas CYP2E1 y 2A6.
Tipo de participación: Póster
Congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Publicación: Abstract
Lugar de celebración: Burgos
Fecha: **2005**

Autores: Arranz, N., Haza A. I., García A., Rafter, J. and **Morales, P.**
Título: protective effect of vitamin C towards N-nitrosamine-induced DNA damage in the single cell gel electrophoresis (SCGE)/HepG2 assay.
Tipo de participación: Póster
Congreso: **INVITOX 2006**
Publicación: Abstract
Lugar de celebración: Ostend (Bélgica)
Fecha: **2006**

Autores: Arranz N., Haza A. I., García, A and **Morales, P.**
Título: Protective effect of vitamin C towards N-nitrosamine-induced DNA damage in the single-cell gel electrophoresis (SCGE)/HepG2 assay.
Tipo de participación: Poster
Congreso: 43 th Congress of the European Societies of Toxicology (EUROTOX 2006)
Publicación: Abstract
Lugar de celebración: 20-23 de septiembre, Cractva (Croacia)
Fecha: 2006

Autores: Navarro, M., García, A., Arranz, N. y E. Delgado
Profesores Tutores: Ana I. Haza y **Paloma Morales**

Título: Inducción de apoptosis en la línea celular humana HL-60 por polifenoles del vino
Tipo de participación: Póster
Congreso: II Jornadas Complutenses. I Congreso Nacional de Investigación para alumnos de pregrado en Ciencias de la Salud.
Publicación: Abstract p. 317
Lugar celebración: Madrid
Fecha: 2007

Autores: Nuria Arranz, **Paloma Morales**, Almudena García, Eugenia Delgado y Ana I. Haza
Título: Efecto protector de la vitamina C frente a la inducción de apoptosis por N-nitrosopirrolidina y N-nitrosodimetilamina.
Tipo de participación: Póster
Congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Publicación: Abstract pp 510-511
Lugar celebración: La Laguna, Tenerife (España)
Fecha: 2007

Autores: Eugenia Delgado, Ana I. Haza, Nuria Arranz, Almudena García y **Paloma Morales**
Título: Efecto protector de compuestos polifenólicos frente al daño oxidativo del DNA inducido por N-nitrosodibutilamina, utilizando el ensayo cometa
Tipo de participación: Póster
Congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Publicación: Abstract pp. 523-524
Lugar celebración: La Laguna, Tenerife (España)
Fecha: 2007

Autores: Almudena García, Ana I. Haza, Nuria Arranz, Eugenia Delgado y **Paloma Morales**

Título: Efecto protector de compuestos isotiocianatos, solos o en combinación con vitamina C, frente al daño oxidativo del DNA inducido por N-nitrosopiperidina y N-nitrosodibutilamina, utilizando el ensayo cometa.
Tipo de participación: Póster
Congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Publicación: Abstract pp. 527-528
Lugar celebración: La Laguna, Tenerife (España)
Fecha: 2007

Autores: Almudena García, **Paloma Morales**, Nuria Arranz, Eugenia Delgado y Ana I. Haza.
Título: Induction of apoptosis and Reactive Oxygen Species production by N-nitrosopiperidine and N-nitrosodibutylamine in human leukemia cells.
Tipo de participación: Póster
Congreso: 44 th Congress of the European Societies of Toxicology (**EUROTOX 2007**)
Publicación: Abstract
Lugar celebración: Amsterdam (The Netherlands)
Fecha: 2007

Autores: Almudena García, **Paloma Morales**, Nuria Arranz, Eugenia Delgado, Joseph Rafter and **Ana I. Haza**.
Título: Apoptosis in HepG2 cells in response to n-nitrosopiperidine and n-nitrosodibutylamine
Tipo de participación: Póster
Congreso: Apoptosis 2008: From Mechanism to Applications.
Publicación: Abstract. Annals of the New York Academy of Sciences.
Lugar celebración: Luxembourg, 23-27 January.
Fecha: 2008

Autores: Roig, Esther y E. Delgado
Profesores Tutores: Ana I. Haza y **Paloma Morales**

Título: Citotoxicidad de ácidos grasos omega-3 y 6 en la línea celular HL-60

Tipo de participación: Póster

Congreso: III Jornadas Complutenses. II Congreso Nacional de Investigación para alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud.

Publicación: Abstract

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 2008

Autores: Eugenia Delgado, Ana I. Haza, Nuria Arranz, Almudena García y **Paloma Morales**

Título: Efecto protector de polifenoles de la dieta frente al daño al DNA inducido por N-nitrosaminas y Benzo(a)pireno.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XIII Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Publicación: Abstract pp. 113-114

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 2008

Autores: Almudena García, Ana I. Haza, Nuria Arranz, Eugenia Delgado y **Paloma Morales**

Título: Efecto protector de compuestos organosulfurados, isotiocianatos y vitamina C frente al daño oxidativo y alquilativo al DNA inducido por N-nitrosaminas.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XIII Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Publicación: Abstract pp. 113

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 2008

Autores: Almudena García, **Paloma Morales**, Nuria Arranz, Eugenia Delgado y Ana I. Haza.

Título: Free radical scavenging and anti-apoptotic effects of vitamin C towards N-nitrosopiperidine and N-nitrosodibutylamine-induced apoptosis

Tipo de participación: Póster

Congreso: 45 th Congress of the European Societies of Toxicology (**EUROTOX 2008**)

Publicación: Abstract

Lugar celebración: Rhodes (Greece)

Fecha: 2008

Autores: Delgado, E., Haza, A.I., Arranz, N., García, A. y **P. Morales**

Título: Dietary polyphenols protect against N- nitrosodibutylamine and N-nitrosopiperidine-induced DNA damage in HepG2 human hepatoma cells.

Tipo de participación: Póster

Congreso: **INVITOX 2008**

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Stockholm (Sweden)

Fecha: 2008

Autores: Soulas, C. y E. Delgado

Profesores Tutores: Ana I. Haza y **Paloma Morales**

Título: Evaluación de la citotoxicidad de las mieles de Madrid

Tipo de participación: Póster

Congreso: IV Jornadas Complutenses. III Congreso Nacional de Investigación Para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud.

Publicación: Abstract

Lugar celebración: Madrid, 17-18 de abril

Fecha: 2009

Autores: Eugenia Delgado, Ana I. Haza, Almudena García, Irene López y **Paloma Morales**

Título: Efecto protector de compuestos flavonoides (Flavonoles y flavanoles frente al daño oxidativo al DNA inducido por aminas heterocíclicas.

Tipo de participación: Póster
Congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Publicación: Abstract
Lugar celebración: 26-29 de mayo, Murcia
Fecha: 2009

Autores: Irene López, Ana I. Haza, Eugenia Delgado, y **Paloma Morales**
Título: Efecto protector de mieles de Madrid frente al daño oxidativo al DNA inducido por el peróxido de hidrógeno, en células de hematoma humano.
Tipo de participación: Póster
Congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Publicación: Abstract
Lugar celebración: 26-29 de mayo, Murcia
Fecha: 2009

Autores: Eugenia Delgado, **Paloma Morales**, Almudena García,, y Ana I. Haza.
Título: Differential apoptosis response of HL-60 and HepG2 cells to docosahexanoic acid
Tipo de participación: Póster
Congreso: 46 th Congress of the European Societies of Toxicology (**EUROTOX 2009**)
Publicación: Abstract
Lugar celebración: 13-16 de septiembre, Dresden (Germany)
Fecha: 2009

Autores: Campos, C. y Sempere S.
Profesores Tutores: **Paloma Morales** y Ana I. Haza.
Título: Actividad antitumoral de mieles de Madrid en células de leucemia humana.
Tipo de participación: Poster
Congreso: V Jornadas Complutenses. IV Congreso Nacional de Investigación Para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. IX Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.
Publicación: Abstract
Lugar celebración: 22-24 de abril, Madrid
Fecha: 2010

Autores: Mademtzoglou D., Campos P, y Sempere S.
Profesores Tutores: Ana I. Haza y **Paloma Morales**.
Título: Efecto protector de mieles de Madrid frente a la citotoxicidad de la acrilamida en células de hepatoma humano.
Tipo de participación: Poster
Congreso: **V Jornadas Complutenses. IV Congreso Nacional de Investigación Para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. IX Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.**
Publicación: Abstract
Lugar celebración: 22-24 de abril, Madrid
Fecha: 2010

Autores: Ana I. Haza, Angel Luis Coto y **Paloma Morales**,
Título: Estrategias quimiopreventivas frente a compuestos carcinogénicos de la dieta
Tipo de participación: Póster
Congreso: **Primeras Jornadas Científicas Campus de Excelencia Internacional**
Lugar celebración: 23-24 de Febrero, Salón de Actos Facultad de Odontología, UCM-Madrid
Fecha: 2011

Autores: **Paloma Morales**, Angel Luis Coto y Ana I. Haza
Título: Efecto apoptótico de polifenoles de la dieta en líneas celulares humanas
Tipo de participación: Póster
Congreso: **VII Congreso Internacional Nutrición, Alimentación y Dietética. XV Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica**
Publicación: Abstract

Lugar celebración: 30-31 de marzo y 1 de abril, Facultad de Medicina. UCM-Madrid

Fecha: 2011

Autores: Ávalos, A., Haza, A.I., Arias, M. y **Morales, P.**

Título: Citotoxicidad de nanopartículas de plata en líneas celulares humanas

Tipo de participación: Póster

Congreso: **VII Congreso Internacional Nutrición, Alimentación y Dietética. XV Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica**

Publicación: Abstract

Lugar celebración: 30-31 de marzo y 1 de abril, Facultad de Medicina. UCM-Madrid

Fecha: 2011

Autores: M. Arias, P. Morales, A. Ávalos, A.L. Coto, y A.I. Haza

Título: Citotoxicidad de nanopartículas de oro en líneas celulares humanas

Tipo de participación: Póster

Congreso: **VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.**

Publicación: Póster

Lugar celebración: 8-10 de Junio, Valencia

Fecha: 2011

Autores: A.I. Haza, A.L. Coto, A. Ávalos, M. Arias y **P. Morales**

Título: La miel de romero, brezo y multifloral modulan el daño oxidativo al DNA inducido por la N-nitrosodimetilamina y el benzo(a)pireno, en células de hematoma humano.

Tipo de participación: Póster

Congreso: **VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.**

Publicación: Póster

Lugar celebración: 8-10 de Junio, Valencia

Fecha: 2011

Autores: A.I. Haza, A. Ávalos, D. Mateo y **P. Morales**

Título: Efecto protector de mieles de Madrid frente al daño al DNA inducido por contaminantes originados durante el procesado de los alimentos.

Tipo de participación: Póster

Congreso: **XVI Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica. Nutrición 2012.**

Publicación: Póster

Lugar celebración: 14 y 15 de marzo, Facultad de Medicina. Universidad Complutense, Madrid.

Fecha: 2012

Autores: A. Ávalos, A.I. Haza, D. Mateo y **P. Morales**

Título: Efecto Citotóxico de Nanopartículas de Plata de Diferentes Tamaños en Fibroblastos Humanos de piel y pulmón.

Tipo de participación: Póster

Congreso: **VII Jornadas Complutenses. VI Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. XI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.**

Publicación: Póster

Lugar celebración: 13 y 14 de abril, Facultad de Odontología. Universidad Complutense, Madrid.

Fecha: 2012

Autores: D. Mateo, **P. Morales**, A. Ávalos y A.I. Haza,

Título: Evaluación de la citotoxicidad de nanopartículas de oro en fibroblastos pulmonares

Tipo de participación: Póster

Congreso: **VII Jornadas Complutenses. VI Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. XI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.**

Publicación: Póster

Lugar celebración: 13 y 14 de abril, Facultad de Odontología. Universidad Complutense, Madrid.

Fecha: 2012

Autores: A. Ávalos, A.I. Haza, D. Mateo y **P. Morales**
Título: Cytotoxicity of silver nanoparticles on tumoral and normal human cells
Tipo de participación: Póster
Congreso: **Congreso of the European Societies of Toxicology, EUROTOX 2012**
Publicación: Póster
Lugar celebración: 17-20 de Junio, Stockholm, Sweden
Fecha: 2012

Autores: Soto A.M., **Morales P.**, Haza A.I., García M.L. y Selgas M.D.*
Título: Bioaccesibilidad del calico incorporado a productos cárnicos cocidos
Tipo de participación: Póster
Congreso: **VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA)**
Publicación: Póster
Lugar celebración: 7-9 de Noviembre, Ciudad Real
Fecha: 2012

Autores: D. Mateo, **P. Morales**, A. Ávalos y A.I. Haza,
Título: Efecto citotóxico de nanopartículas de oro en líneas celulares tumorales evaluado por el método de la lactato deshidrogenada
Tipo de participación: Póster
Congreso: **VIII Jornadas Complutenses. VII Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. XII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.**
Publicación: Póster
Lugar de celebración: 11-13 de abril, Facultad de Medicina. Universidad Complutense. Madrid
Fecha: 2013

Autores: D. Mateo, **P. Morales**, A. Ávalos y A.I. Haza,
Título: Mecanismo de citotoxicidad de las nanopartículas de oro de 30 nm en líneas celulares tumorales
Tipo de participación: Póster
Congreso: **XVII Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica. Nutrición 2013.**
Publicación: Póster
Lugar celebración: 17-19 de abril, Facultad de Medicina. Universidad Complutense. Madrid
Fecha: 2013

Autores: A. Ávalos, A.I. Haza, D. Mateo y **P. Morales**
Título: Mecanismos de citotoxicidad de nanopartículas de palta en líneas celulares humanas.
Tipo de participación: Póster
Congreso: **VIII Jornadas Complutenses. VII Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. XII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.**
Publicación: Póster
Lugar celebración: 11 y 13 de abril, Facultad de Medicina. Universidad Complutense, Madrid.
Fecha: 2013

Autores: A. Ávalos, A.I. Haza, D. Mateo y **P. Morales**
Título: Genotoxicidad de nanopartículas de plata en células tumorales.
Tipo de participación: Póster
Congreso: **XVII Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica. Nutrición 2013.**
Publicación: Póster
Lugar celebración: 17 y 19 de abril, Facultad de Medicina. Universidad Complutense, Madrid.
Fecha: 2013

Autores: S. Cruz, Fadrique, E. y **P. Morales**
Título: Percepción del riesgo alimentario por los consumidores.
Tipo de participación: Póster
Congreso: **VIII Jornadas Complutenses. VII Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. XII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.**
Publicación: Póster

Lugar celebración: 11 y 13 de abril, Facultad de Medicina. Universidad Complutense, Madrid.

Fecha: 2013.

Autores: A. Ávalos, A.I. Haza, D. Mateo, A.L. Coto y **P. Morales**

Título: Evaluación del daño al ADN inducido por nanopartículas de plata mediante el ensayo cometa en fibroblastos humanos de piel y pulmón.

Tipo de participación: Póster

Congreso: **XVIII Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica. IX Congreso Internacional Nutrición 2014.**

Publicación: Póster

Lugar celebración: 19- 21 de marzo, Facultad de Medicina. Universidad Complutense, Madrid.

Fecha: 2014

Autores: D. Mateo, **P. Morales**, A. Ávalos y A.I. Haza,

Título: Influencia del tamaño y de la línea celular en la genotoxicidad de nanopartículas de oro

Tipo de participación: Póster

Congreso: **XVIII Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica. IX Congreso Internacional Nutrición 2014.**

Publicación: Póster

Lugar celebración: 19-21 de marzo, Facultad de Medicina. Universidad Complutense. Madrid

Fecha: 2014

Autores: Florez, Denise Antonella, **Muñoz Lucas, Sandra** y **P. Morales**

Título: ¿Cómo perciben los consumidores los riesgos alimentarios?

Tipo de participación: Póster

Congreso: **IX Jornadas Complutenses. VIII Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. XIII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.**

Publicación: Póster

Lugar celebración: 24- 26 de abril, Facultad de Enfermería, Fisioterapia y Podología. Universidad Complutense, Madrid.

Fecha: 2014.

Autores: Ávalos, A., Haza A.I., Coto A.L., Mateo, S., y **Morales P.**

Título: ¿Es seguro el uso de nanopartículas de plata en la industria alimentaria?

Tipo de participación: Póster

Congreso: **XIX Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. X Congreso Internacional 2015**

Publicación: Póster

Lugar celebración: 18 y 19 de febrero, Facultad de Medicina. UCM, Madrid.

Fecha: 2015.

Autores: Monica del Río

Tutora: **Paloma Morales**

Título: Influencia del etiquetado en nuestros hábitos de consumo

Tipo de participación: Póster

Congreso: **X Jornadas Complutenses. IX Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. XIV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.**

Publicación: Póster

Lugar celebración: 23- 25 de abril, Facultad de Óptica y Optometría. Universidad Complutense, Madrid.

Fecha: 2015.

Autores: Ávalos A., **Morales P.** Y Haza A.I.

Título: Nanopartículas de oro en la industria alimentaria, ¿conocemos sus riesgos?

Tipo de participación: Póster

Congreso: **XX Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica 2016.**

Publicación: Abstract

Lugar celebración: 13, 14 y 15 de abril, Facultad de Medicina. UCM, Madrid.

Fecha: 2016

Autores: Ávalos A.

Tutoras: Haza A.I. Y **Morales P.**

Título: Nanotecnología en la Industria Alimentaria

Tipo de participación: Póster

Congreso: **XI Jornadas Complutenses. X Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. XV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.**

Publicación: Abstract

Lugar celebración: 21-23 de abril, Facultad de Veterinaria, UCM, Madrid.

Fecha: 2016

Autores: Jiménez, P., Martín, A., Moreno R y Rodríguez Y.

Tutora: **Morales, P.**

Título: Crisis económica y cambios en los hábitos alimentarios

Tipo de participación: Póster

Congreso: **XI Jornadas Complutenses. X Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. XV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.**

Publicación: Abstract

Lugar celebración: 21-23 de abril, Facultad de Veterinaria, UCM, Madrid.

Fecha: 2016

Autores: Amaia Iriondo-DeHond¹, Ana Haza², Alicia Ávalos², María Dolores del Castillo¹ and **Paloma Morales²**

Título: **Coffee silverskin extract protects against benzo (a) pyrene induced DNA damage**

Tipo de participación: Póster

Congreso: 20th International Conference of FFC 8th International Symposium of ASFFBC Functional and Medical Foods for Chronic Diseases: Bioactive Compounds and Biomarkers

Publicación: Abstract

Lugar celebración: The Joseph B. Martin Conference Center at Harvard Medical School, Boston,

Fecha: September 22-23, 2016

Autores: Amaia Iriondo-DeHond¹, Ana Haza², Alicia Ávalos², María Dolores del Castillo¹ and **Paloma Morales²**

Título: **Evaluación de la seguridad alimentaria de la cascarilla de café para su uso como ingrediente funcional**

Tipo de participación: Póster

Congreso: **2º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CHIAL).**

Publicación: Abstract

Lugar celebración: Punta del Este (Uruguay)

Fecha: 13-14 de noviembre, 2016

Autores: Irene García, Lorena Verguizas y M^a Belén Vidal

Tutoras: Haza A.I. y **Morales P.**

Título: Aceite de palma: peligros para la salud y el medio ambiente

Tipo de participación: Póster

Congreso: **XIII Jornadas Complutenses. X Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. XVII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.**

Publicación: Abstract

Lugar celebración: Facultad de Farmacia, UCM, Madrid.

Fecha: 19-21 de abril 2018

Autores: Fabiola Sanz, Jaime López-Seoane, Noelia Alcázar y Sofía Sobrino

Tutoras: Haza A.I. Y **Morales P.**

Título: Hábitos no saludables en la alimentación de estudiantes del Grado de Nutrición Humana y Dietética y de Bachillerato

Tipo de participación: Póster

Congreso: **XIII Jornadas Complutenses. X Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud. XVII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.**

Publicación: Abstract

Lugar celebración: Facultad de Farmacia, UCM, Madrid.

Fecha: 19-21 de abril 2018

Autores: Alicia Ávalos, Ana Haza y **Paloma Morales**

Título: Nanoseguridad: Evaluación del riesgo genotóxico *in vivo* de nanopartículas de oro

Tipo de participación: Póster

Congreso: XXII Jornadas de Nutrición Práctica. XII Congreso Internacional de nutrición, alimentación y dietética.

Publicación: Abstract

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 11-12 de abril de 2018

Experiencia en organización de actividades de I+D

(Organización de congresos, seminarios, jornadas, etc., científicos-tecnológicos)

Título: **VI Reunion científica de microbiología de los alimentos de la sociedad española de microbiología (SEM).**

Tipo de actividad: Secretaría del Comité Organizador

Ámbito: Nacional. Fecha: 1989

Título: Colaboración en la **Organización del Congreso Científico Internacional "International Conference on Food Safety and Quality Assurance. The Use of Antibody Methods"** (F.S.Q.A, 1993), 8-12 de septiembre de 1993. El Escorial, Madrid.

TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

1. Título: **Obtención de Anticuerpos Monoclonales frente a las Caseínas de la Leche de Cabra y su Utilización en la Diferenciación de Mezclas Lácteas y Quesos.**

Doctorando: **ANA ISABEL HAZA DUASO**

Universidad: COMPLUTENSE

Facultad / Escuela: VETERINARIA

Año: **1995**

2. Título: **Efecto Protector de Frutas y Vegetales en la Citotoxicidad de N-Nitrosaminas volátiles.**

Doctorando: **ADRIAN MARTINEZ BAZAGA**

Universidad: COMPLUTENSE

Facultad / Escuela: VETERINARIA

Año: **1999**

3. Título: Efecto Antiproliferativo de Bacterias Lácticas de Origen Alimentario y Humano y su Efecto Protector frente a N-nitrosaminas volátiles.

Doctorando: **ADRIANA ZABALA**

Universidad: COMPLUTENSE

Facultad / Escuela: VETERINARIA

Año: **2002**

4. Título: Estimación de la capacidad antimutagénica de extractos vegetales frente a N-Nitrosaminas volátiles presentes en los alimentos.

Doctorando: **YOUSEF IKKEN**

Universidad: COMPLUTENSE

Facultad / Escuela: VETERINARIA

Año: **2005**

5. Título: Efecto Protector de Compuestos Organosulfurados, Isotiocianatos y Vitamina C frente al Daño al DNA Inducido por N-Nitrosodimetilamina y N-Nitrosopirrolidina Presentes en Alimentos: Mecanismos de Acción.

Doctorando: **NURIA ARRANZ GUERRERO**

Universidad: COMPLUTENSE

Facultad / Escuela: VETERINARIA

Año **2009. Tesis Doctoral Europea**

6. Título: Efecto Protector de Compuestos Organosulfurados e Isotiocianatos Sólidos o en Combinación con Vitamina C frente al Daño Oxidativo al DNA Inducido por N-Nitrosodibutilamina y N-Nitrosopiperidina Presentes en los Alimentos: Mecanismos de Acción.

Doctorando: **ALMUDENA GARCÍA PÉREZ**

Universidad: COMPLUTENSE

Facultad / Escuela: VETERINARIA

Año: **2010. Tesis Doctoral Europea**

7. Título: Evaluación de la seguridad alimentaria de nanopartículas de plata

Doctorando: **ALICIA ÁVALOS FÚNEZ**

Universidad: COMPLUTENSE

Facultad / Escuela: VETERINARIA

Año: **2017. Tesis Doctoral Europea**

TRABAJOS DE INVESTIGACION DIRIGIDOS: DIPLOMA DE ESTUDIOS AVANZADOS (DEA)

1. Título: Efecto Protector de Agentes Quimiopreventivos de la Dieta frente a N-nitrosaminas

Doctoranda: Nuria Arranz Guerrero

Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**

Fecha: **Marzo de 2006.**

2. Título: Inducción de Apoptosis en líneas celulares humanas por N-nitrosaminas de la Dieta

Doctoranda: Almudena García Pérez
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Fecha: **Junio de 2006.**

3. Título: Compuestos Polifenólicos como Agentes Quimiopreventivos frente a Mutágenos de la Dieta

Doctoranda: Eugenia Delgado
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Fecha: **Junio de 2008.**

TRABAJOS FIN DE MASTER: Investigación en Ciencias Veterinarias

Título: Evaluación de la citotoxicidad de nanopartículas de plata en líneas celulares humanas.

Doctoranda: Alicia Ávalos Fínez
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Fecha: **Junio de 2011.**

Título: Nanopartículas de oro: Citotoxicidad *in vitro* y mecanismos implicados

Doctorando: Diego Mateo Mateo
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Fecha: **Junio de 2013.**

TRABAJOS FIN DEGRADO:

Título: Compuestos genotóxicos en los alimentos: medidas de prevención y control

Estudiante: Gustavo Pérez-Morales López
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Grado de Veterinaria
Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense
Fecha: **2014-2015.**
Presentación: Septiembre de **2015**

Título: Acrilamida: Medidas de prevención y control

Estudiante: Nuria Yurrita Coll
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Grado de Veterinaria
Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense
Fecha: **2015-2016**
Presentación: Julio de **2016**

Título: Hongos comestibles: Propiedades nutritivas y funcionales

Estudiante: Pilar Fernández Martín
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Grado de Nutrición Humana y Dietética
Facultad de Medicina
Universidad Complutense
Fecha: **2015-2016**
Presentación: Julio de **2016**

Título: Ciguatera: riesgo emergente en salud pública

Estudiante: Marta Balsa Vázquez
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Grado de Veterinaria
Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense
Fecha: **2016-2017**
Presentación: Septiembre de **2017**.

Título: El catering aéreo y la seguridad alimentaria

Estudiante: Patricia Quiroga Montero
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Grado de CYTA
Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense
Fecha: **2016-2017**
Presentación: Julio de **2017**.

Título: Efecto protector del ajo y de la cebolla

Estudiante: Carlos Abella
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Grado de Veterinaria
Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense
Fecha: **2017-2018**
Presentación: Septiembre de **2018**.

Título: Gestión de cocinas en un Hospital de Madrid

Estudiante: Alexandra García
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Grado de Nutrición Humana y Dietética
Facultad de Medicina
Universidad Complutense
Fecha: **2017-2018**
Presentación: Junio de **2018**.

Título: Implementación de normas IFS y BRC en una fábrica de helados

Estudiante: Pedro Caro Chanclón

Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Grado de Nutrición Humana y Dietética
Facultad de Medicina
Universidad Complutense
Fecha: **2017-2018**
Presentación: Junio de **2018**.

Título: Desarrollo de una guía de Implementación de normas IFS y BRC en el sector de frutas y verduras
Estudiante: Mitko Stoychev
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Grado de CYTA
Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense
Fecha: **2017-2018**
Presentación: Septiembre de **2018**.

OTROS TRABAJOS DE INVESTIGACION DIRIGIDOS

- 1. Título: Cultivo y manipulación de células tumorales humanas y su empleo en ensayos de proliferación y viabilidad celular: Ensayo del MTT.**

Alumno de Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos: **Antonio de la Llana**
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Fecha: **2002-03**

- 2. Título: Cultivo y manipulación de células tumorales humanas y su empleo en ensayos de proliferación y viabilidad celular: Ensayo de la LDH.**

Alumna de Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos: **Mónica Espada**
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Fecha: **2002-03**

- 3. Título: Citotoxicidad de N-nitrosaminas en una línea celular de hematoma humano (HepG2) y su actividad en las isoformas enzimáticas humanas CYP2E1 y 2A6.**

Becario de colaboración: **Aida Adsuar**
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Fecha: **2004-05**

- 4. Título: Citotoxicidad de N-nitrosaminas en una línea celular de leucemia promielocítica humana (HL-60) y su actividad en las isoformas enzimáticas humanas CYP2E1 y 2A6.**

Becario de colaboración: **Alvaro Ucero**
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Fecha: **2005**

- 5. Título: Inducción de apoptosis en la línea celular humana HL-60 por polifenoles del vino**

Alumna de Nutrición Humana y Dietética: **Marta Navarro**
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Fecha: **2007**.

6. Título: Inducción de apoptosis por miricetina y piceatannol

Dr. Rachid El Hamss de la Facultad Polydisciplinaire de la Universidad de Taza (Marruecos). Estancia postdoctoral
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Fecha: **2007**.

7. Título: Citotoxicidad de ácidos grasos omega-3 y 6 en la línea celular HL-60

Alumna de 3º Curso de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética: **Esther Roig**
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Fecha: **2008**

8. Título: Evaluación de la citotoxicidad de las mieles de Madrid

Alumna de 3º Curso de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética: **Candelaria Soulas**
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Fecha: **2009**

9. Título: Efecto protector de mieles de Madrid frente al daño oxidativo al DNA inducido por el peróxido de hidrógeno, en células de hepatoma humano.

Becaria de colaboración: **Irene López**
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Fecha: **2009**

10. Título: Efecto protector de mieles de Madrid frente al daño oxidativo al DNA inducido por la acrilamida en células de hepatoma humano.

Alumna: **Despoina Mademtzoglou**
Programa **ERASMUS**: Faculty of Biology, Aristotle University of Thessaloniki (Grecia)
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Fecha: **2010**

11. Título: Efecto de la miel de brezo y de la miel multifloral en la viabilidad de las células HL-60 (leucemia).

Alumna de 5º curso de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: **Paula Campos**
Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**
Fecha: **2010**

12. Título: Estudio sobre el efecto proliferativo de fitoquímicos en cultivos celulares.

Alumna de 5º curso de la Licenciatura de Veterinaria: **Sara Sempere**

Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**

Fecha: **2010**

13. Título: Evaluación de la citotoxicidad de nanopartículas de oro en líneas celulares humanas

Alumna: **Simona Guarino**

Programa **ERASMUS**: Facoltà Di Agraria-Scienze e Tecnologie Della Ristorazione. Università Degli Studi Di Milano (Italia)

Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**

Fecha: **2011**

14. Título: Evaluación de la citotoxicidad de nanopartículas de oro en una línea celular humana de fibroblastos de piel (NHDF).

Alumna de 5º curso de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: **Andrea Villa López**

Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**

Fecha: **2011-2012.**

15. Título: Evaluación de la citotoxicidad de nanopartículas de oro en una línea celular humana de fibroblastos de pulmón (HPF).

Alumna de de 5º curso de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: **Mª Pilar García de la Serna**

Directoras del trabajo: A. I. Haza y **Paloma Morales**

Fecha: **2011-2012**

16. Título: Evaluación citotóxica y genotóxica *in vitro* de nanopartículas de oro de diferentes tamaños en líneas celulares humanas.

Contrato con cargo al Proyecto **AGL2010-16561**: Diego Mateo

Directoras del trabajo: **Paloma Morales** y Ana I. Haza

Universidad: Complutense

Facultad / Escuela: Veterinaria

Fecha: **2011-2014**

17. Título: Evaluación de la Citotoxicidad del Ácido Clorogénico en Células Tumorales Humanas (HepG2)

Estudiante de Cuarto Curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Belén Pascual

Directoras del trabajo: **Paloma Morales** y Ana I. Haza

Universidad: Complutense

Fecha: 2015-2016

Facultad / Escuela: Veterinaria

18. Título: Efecto Protector del Extracto de Cascarilla (un Subproducto del Café) frente a la Actividad Genotóxica del Benzo(a)pireno

Becaria FPI: Amaia Iriondo-DeHond

Directoras del trabajo: **Paloma Morales** y Ana I. Haza

Universidad: Complutense
Facultad / Escuela: Veterinaria
Fecha: 2015-2016 y 20016-20017

GRANDES EQUIPOS QUE UTILIZA O HA UTILIZADO

CLAVE : R= responsable, UA = usuario asiduo, UO = usuario ocasional

<i>EQUIPO</i>	<i>FECHA:</i>	<i>CLAVE:</i>
Cromatografía de Líquidos de Alta Resolución (HPLC y FPLC)	1992- 1997	UA
- Cromatografía en Columnas de Intercambio Iónico	1992-1997	UA
- Técnicas de producción de anticuerpos	1990-1999	R
- Equipos de Liofilización	1992-Actual	UO
- Espectofotometría VIS/UV	1990-Actual	UA
- Equipos de Electroforesis	1992-Actual	UA
- Equipos de Immunobloting	1992-Actual	UA
- Técnicas Immunoenzimáticas	1990-Actual	R
- Técnicas de Cultivos Celulares	1986-Actual	R
- Métodos de Citotoxicidad in vitro	1986-Actual	R
- Métodos de Genotoxicidad in Vitro	1986-Actual	R
- Métodos de Mutagenicidad in Vitro	1986-Actual	R
- Citocromo P450 (actividad enzimas faseI y II)	2002-Actual	R
- Técnicas de Apoptosis	1997-Actual	R
- FACS (Citómetro de Flujo)	1997-Actual	UA
- Microscopio óptico	1986-Actual	R
- Microscopio de Fluorescencia	1997-Actual	UA
- Microscopio Electrónico de Transmisión	2010-Actual	UA
- Transfección de Líneas Celulares	1998-1999	UA

OTROS MÉRITOS O ACLARACIONES QUE SE DESEE HACER CONSTAR

Secretaria Docente del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos desde **2008-2015**

Revisor especializado de revistas científicas internacionales indexadas en el Journal Citation Report (JCR): International Journal of Biological Macromolecules, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food and Chemical Toxicology, Mutation Research/Fundamental and Molecular Mechanisms of Mutagenesis, Food Flavour, etc.

Evaluador de Proyectos de Investigación en convocatorias públicas para la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP).

Evaluador de Becas del Programa de Incorporación de Doctores y Tecnólogos a Grupos de Investigación. Gobierno de Navarra.

Directora de investigación de becarios beneficiarios de Becas Predoctorales del Programa de Formación de Personal Investigador del Ministerio de Ciencia e Innovación

Participación de forma continuada en proyectos obtenidos en convocatorias competitivas desde 1989 hasta la actualidad (2018). **Investigador Principal** de forma continuada de 14 proyectos de investigación obtenidos en convocatorias competitivas.

Pertenencia desde **2005** a los Grupos de Investigación UCM y al Campus de Excelencia Internacional UCM-Moncloa (**2009**).

Premio al mejor póster presentado durante el Congreso CYTALIA XIII: Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que tuvo lugar en Madrid los días 9, 10 y 11 de abril de **2008**, al trabajo titulado: "Efecto Protector de Polifenoles de la Dieta frente al Daño al DNA Inducido por N-Nitrosaminas y Benzo(a)pireno" presentado por los autores Delgado M.E., Haza A.I., Arranz N., García A. y **Morales P.**

Homologación de Formación para la **Categoría Profesional C** desde el 12/12/2006-actual para el Manejo de Animales de Experimentación establecidas en el Real Decreto 1201/2005, sobre Protección de Animales de Experimentación y otros Fines Científicos, otorgado por la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid.

Asistencia a las **Jornadas sobre Nanotecnología: Evaluación Toxicológica y Ecotoxicológica**, con una carga lectiva de 0, 5 créditos. Organizadas por la Unidad Docente de Toxicología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Alcalá y el Centro Nacional de Sanidad Ambiental (ISCIII). Alcalá de Henares, 16 de noviembre de **2012**.

Asistencia a la **VI Jornada REMA: Avances en la Implantación de Métodos Toxicológicos Alternativos**.- Organizadas por la Red Española para el Desarrollo de Métodos Alternativos a la Experimentación Animal (REMA). Centro de Ciencias Medioambientales ICA (CSIC), Madrid, 18 de enero de **2013**.

Asistencia a la **Jornada sobre Contaminantes en Alimentos**. Organizada por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Madrid, 12 de junio de **2013**.

Asistencia al **Ciclo de Jornadas de Seguridad alimentaria: riesgos emergentes en la Industria alimentaria: cómo anticiparse y controlarlos**. Organizado por **Ainia, centro tecnológico**. Ministerio de Sanidad, Paseo del Prado, 18-20, Madrid, 25 de junio de **2014**.

Asistencia a las Jornada Científica "**Día Nacional de la Seguridad Alimentaria**". ALCYTA, Facultad de Veterinaria, Madrid, 5 de octubre de **2017**.

Asistencia a las "**Jornadas de innovación Docente**". **Facultad de Veterinaria, Madrid, 2017**.

Asistencia a las Jornada Científica "**Día Nacional de la Seguridad Alimentaria**". ALCYTA. Facultad de Veterinaria, Madrid, 9 de octubre de **2018**

Secretaria del Tribunal de Defensa y Lectura de la Tesis Doctoral presentada por Dña. Carmen Pin Arias, con el título "Aeromonas spp. Móviles: Factores de virulencia en cepas aisladas de alimentos y heces diarreicas humanas". 11/10/1995

Miembro Titular de la **Comisión de Investigación** de la Facultad de Veterinaria, UCM durante los cursos académicos 1996-1997, 1997-1998, 1998-1999 y 1999-2000.

Secretaria del Tribunal de Defensa y Lectura de la Tesis Doctoral presentada por Dña. Ana María Suarez Gea, con el título "Producción de anticuerpos frente a la Nisina A: estrategias de inmunización y desarrollo de inmunoensayos". 26/11/1997.

Miembro Titular de la **Comisión para la Adjudicación de los Premios Extraordinarios de Doctorado** en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la UCM, durante los cursos 1997-1998 y 1999-2000.

Miembro Titular de la **Comisión de Seguimiento Docente** de 3º curso de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Medicina de la UCM, desde el curso 2001-2002 hasta el curso 2010-2011.

Miembro Titular del Tribunal Calificador del **Examen de Grado** de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, durante los cursos 2003-2004, 2008-2009 y 2009-2010.

Miembro Titular del Tribunal Calificador de las Pruebas de Aptitud para la **Homologación de Títulos Extranjeros de Licenciado en Veterinaria** de Facultad de Veterinaria de la UCM durante los cursos académicos 2005-2006 y 2006-2007.

Miembro Titular del Tribunal Calificador de las Pruebas de Aptitud para la **Homologación de Títulos Extranjeros del Grado de Nutrición Humana y Dietética** Facultad de Medicina de la UCM durante el curso académico 2012-2013.

Miembro Titular de la **Comisión Permanente** del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la UCM desde octubre de 2008 hasta marzo de 2015.

Miembro Titular de la Comisión de Trabajo constituida para el Diseño del **Plan de Estudios (Grado) de Veterinaria** de la Facultad de Veterinaria de la UCM durante el curso académico 2008-2009.

Miembro Titular de la Comisión de Trabajo constituida para el Diseño del **Plan de Estudios (Grado) de Nutrición Humana y Dietética** de la Facultad de Medicina de la UCM durante el curso académico 2008-2009.

Miembro Titular del **Tribunal de 5º y 6º Convocatoria** de la Facultad de Veterinaria, UCM durante los cursos académicos 2008-2009 y 2009-2010.

Secretaria de la **Junta Electoral** del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, UCM, 2008-2015.

Miembro Titular de la **Comisión de Seguimiento Docente** de 3º curso del Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Medicina de la UCM, desde el curso 2010-2011-actual.

Miembro Titular de la **Comisión de Solapamiento de Asignaturas** del Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Medicina, UCM, 2010-2011.

Miembro Titular del Tribunal Calificador de los **Trabajos Fin de Grado** del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Medicina, UCM. Curso académico 2014-2015.

Presidenta del Tribunal de Defensa y Lectura de la Tesis Doctoral presentada por Dña. Nicolette Pegels Rojas, con el título “Aplicación de Técnicas de PCR en tiempo Real a la Trazabilidad y Autenticidad de los Piensos”. 11/12/2015.

Presidenta del Tribunal de Defensa y Lectura de la Tesis Doctoral presentada por Dña. Cristina Campanero Pintado, con el título “Caracterización Bioquímica y Genética de la Infantaricina A: Una Nueva Bacteriocina antineumocócica producida por la Cepa de Origen Lácteo Streptococcus infantarius subes. Infantarius LP90”. 27/01/2016.

Miembro Titular de Comisiones de Selección en Concurso Público de plazas de **Profesor Asociado** del área de conocimiento de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Veterinaria de la UCM.

Secretaria del Tribunal de concurso de acceso al cuerpo de **Profesores Titulares** de Universidad del área de conocimiento de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Veterinaria de la UCM.

Presidenta del Tribunal de Defensa y Lectura de Trabajos Fin de Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (TFG). Facultad de Veterinaria Universidad Complutense, Madrid, **2018**.

Miembro titular del tribunal de la prueba de aptitud para la Homologación del título de licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Octubre de 2018.

Parte A. DATOS PERSONALES
5 ÚLTIMOS AÑOS
Fecha del CVA 20/11/2018

Nombre y apellidos	OLALLA HERRERA, MANUEL		
DNI/NIE/pasaporte		Edad	
Sexenios de investigación	CUATRO sexenios		
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	I-1813-2018	
	Orcid code	0000-0002-3016-3818	

A.1. Posición actual

Organismo	Universidad de Granada		
Dpto./Centro	Nutrición y Bromatología		
Dirección	Facultad de Farmacia		
Teléfono	958270855	e-mail	olalla@ugr.es
Categoría profesional	Catedrático Universidad	From	2017
Espec. cód. UNESCO	3104.00. 3309.00		
Palabras clave	Alimentos funcionales. Polifenoles. Péptidos Funcionales		

A.2. Educación

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Doctor en Farmacia.	Universidad de Granada	1992

RESUMEN TRABAJOS DE INVESTIGACION TOTALES

86 TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN INDEXADOS (48 SCI JCR + 13 SCI SCR)	10 TESIS DOCTORALES (3 en ejecución) y 38 trabajos de investigación tutelados
92 aportaciones a Congresos Científicos	Participación en 14 Proyectos y 6 Convenios y contratos de investigación.

Producción y actividad científica del investigador
1. PUBLICACIONES CIENTÍFICAS INDEXADAS DE ACUERDO CON UN ÍNDICE DE CALIDAD RELATIVO: "ISI Web of Science", JCR, Scopus, etc.

Título: BIOACCESSIBLE PEPTIDES RELEASED BY IN VITRO GASTROINTESTINAL DIGESTION OF FERMENTED GOAT MILKS. Autores: Miriam Moreno Montoro, Paula Jauregi, Miguel Navarro Alarcón, **Manuel Olalla Herrera**, Rafael Giménez Martínez, Lourdes Amigo, Beatriz Miralles. Revista: **Analytical and Bioanalytical Chemistry**. (2018) **410.3597-3606**. Indicios de calidad: I. F.:3.307 (2017 ultimo publicado). 16/81 Q1 Chemistry analytical.

Título: PHYSICOCHEMICAL, NUTRITIONAL, AND ORGANOLEPTIC CHARACTERIZATION OF A SKIMMED GOAT MILK FERMENTED WITH THE PROBIOTIC STRAIN *LACTOBACILLUS PLANTARUM* C4. Miriam Moreno Montoro, Miguel Navarro Alarcón, Triana Bergillos Meca, Rafael Giménez Martínez, Silvia Sánchez Hernández and **Manuel Olalla Herrera**. Revista: **nutrients**. 2017, **10**, **633**, doi: **10.3390/nu10050633**. Indicios de calidad: I. F.:4,196. (2017 ultimo publicado). 18/83. Q1 de Nutrition and dietetics

Título: ANTIOXIDANT, ACE-INHIBITORY AND ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF FERMENTED GOAT MILK: ACTIVITY AND PHYSICOCHEMICAL PROPERTY RELATIONSHIP OF THE PEPTIDE COMPONENTS. Autores: Miriam Moreno Montoro, **Manuel Olalla Herrera**, José Ángel Rufián Henares, Rafael Giménez Martínez, Beatriz Miralles, Triana Bergillos, Miguel Navarro Alarcón and Paula Jauregi. Revista: **Food & Function**. DOI: 10.1039/c7fo00666g. Indicios de calidad: I. F.: 3.289 (2017 ultimo publicado). 20/133 de Food Science and Technology. Q1.

Título: BIOACCESSIBILITY OF INDIVIDUAL PHENOLIC COMPOUNDS IN EXTRA VIRGIN ARGAN OIL AFTER SIMULATED GASTROINTESTINAL PROCESS. Autores: Ascensión Rueda, Samuel Cantarero, Isabel Seiquer, Carmen Cabrera-Vique, **Manuel Olalla**. Revista: **LWT - Food Science and Technology** 75 (2017) 466-472. Indicios de calidad: I. F.: 3.129. 24/133 de Food Science and Technology. Q1.

Título: SUBTROPICAL FRUITS GROWN IN SPAIN AND ELSEWHERE: A COMPARISON OF MINERAL PROFILES. Autores: Montserrat Barea-Alvárez; Cristina Delgado-Andrade; Ana Haro; **Manuel Olalla**, Isabel Seiquer, Jose Angel Rufián-Henares. Revista: **Journal of Food Composition and Analysis**. Año 2016. 48(2016) 34-40. Indicios

de calidad: I. F.: 2,752. 24 de 130 Food Science and Technology. Q1.

Título: COMBINATION OF ANALYTICAL AND CHEMOMETRIC METHODS AS A USEFUL TOOL FOR THE CHARACTERIZATION OF EXTRA VIRGIN ARGAN OIL AND OTHER EDIBLE VIRGIN OILS. ROLE OF POLYPHENOLS AND TOCOPHEROLS. Autores: Rueda, Ascensión; Samaniego-Sánchez, Cristina; **Olalla, Manuel**; Giménez, Rafael; Cabrera-Vique, Carmen; Sequier, Isabel; Lara, Luis. Revista: **Journal of AOAC International**. Año:2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.5740/jaoacint.15-0121>. Indicios de calidad: I. F.: 0,962. 83 de 130 Food Science and Technology. Q3.

Título: PHENOLIC COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF SPANISH COMMERCIAL GRAPE JUICES. Autores: Moreno-Montoro M, **Olalla-Herrera M**, Giménez-Martínez R, Navarro-Alarcón M, Rufián-Henares JA. Revista: **Journal of Food Composition and Analysis** 38: 19-26, 2015. Indicios de calidad: I. F.: 2,780. 21 de 124 Food Science and Technology. Q1.

Título: ULTRAFILTRATION OF SKIMMED GOAT MILK INCREASES ITS NUTRITIONAL VALUE BY CONCENTRATING NONFAT SOLIDS SUCH AS PROTEINS, CA, P, MG AND ZN. Autores: M. Moreno; **M. Olalla**, R. Giménez; T. Bergillos; M.D. López; C. Cabrera; R. Artacho; M. Navarro. Revista: **J. Dairy Sci**. Año: 2015. 98:7628-7634. Indicios de calidad: I. F.: 2,408. 3 de 58 Agriculture Dairy and Animal Science. Q1.

Título: ASSESSING THE BIOAVAILABILITY OF POLYPHENOLS AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF EXTRA VIRGIN ARGAN OIL BY SIMULATED DIGESTION AND CACO-2 CELL ASSAYS. COMPARATIVE STUDY WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. Autores: Isabel Sequier, Ascensión Rueda, **Manuel Olalla**, Carmen Cabrera. Revista: **Food Chemistry**. Año: 2015. Volumen: 2015. Número: 188. Página inicial: 496. Página final: 503. Indicios de calidad: I. F.: 4,052. 7 de 124 Food Science and Technology. Q1.

Título: INFLUENCE OF MILK ULTRAFILTRATION ON CA, MG, ZN AND P LEVELS IN FERMENTED GOATS' MILK. Autores: Bergillos-Meca T, Cabrera-Vique C, Artacho R, Moreno Montoro M, Navarro Alarcón M, **Olalla M**, Giménez R, Ruiz-López MD. Revista: **Small Ruminant Research**, 2015. 124, 95-100. Indicios de calidad: I. F.: 1,083 (2014 ultimo publicado). 20/58 Agriculture Dairy and Animal Science. Q2.

Título: DOES LACTOBACILLUS PLANTARUM OR ULTRAFILTRATION PROCESS IMPROVE CA, MG, ZN AND P BIOAVAILABILITY FROM FERMENTED GOATS' MILK?. Autores: Triana Bergillos-Meca, Carmen Cabrera-Vique, Reyes Artacho, Miriam Moreno-Montoro, Miguel Navarro-Alarcón, **Manuel Olalla**, Rafael Giménez, Isabel Sequier, Maria Dolores Ruiz-López. Revista: **Food Chemistry** 187 (2015) 314–321. Indicios de calidad: I. F.: 4,052. 7 de 124 Food Science and Technology. Q1.

Título: STUDY OF THE EFFECT OF DIFFERENT FERMENTING MICROORGANISMS ON THE SE, CU, CR, AND MN CONTENTS IN FERMENTED GOAT AND COW MILKS. Autores: Aida Verónica Quintana, **Manuel Olalla-Herrera**, María Dolores Ruiz-López, Miriam Moreno-Montoro, Miguel Navarro-Alarcón. Revista: **Food Chemistry** 188 (2015) 234–239. Indicios de calidad: I. F.: 4,052. 7 de 124 Food Science and Technology. Q1.

Título: CHARACTERIZATION OF FATTY ACID PROFILE OF ARGAN OIL AND OTHER EDIBLE VEGETABLE OILS BY GAS CHROMATOGRAPHY AND DISCRIMINANT ANALYSIS. Autores: Ascensión Rueda, Isabel Sequier, **Manuel Olalla**, Rafael Giménez, Luis Lara and Carmen Cabrera. Revista: **Journal of Chemistry**. Volumen: 2014, Article ID 843908. 1-8. Indicios de calidad: I. F.: 0.772. 120/157 Chemistry Multidisciplinary. Q4.

Título: CORRELATION BETWEEN ANTIOXIDANT PROPERTIES AND POLYPHENOL CONCENTRATION IN VIRGIN ARGAN OIL. Autores: Ruedsa, A.; Sequier, I; Cabrera Vique, C. **Olalla Herrera, M**. Revista: Acta Physiologica. 2014. Volumen: 212. Suplemento 698. Página 56-57. ABSTRACT CONGRESO. Indicios de calidad: I. F.: 4.382. 10/83 Physiologica. Q1.

Título: FATTY ACID PROFILE IN VIRGIN ARGAN OIL VS OTHERS EDIBLE VEGETABLE OILS. Autores: Ruedsa, A.; Sequier, I; Cabrera Vique, C. **Olalla Herrera, M**. Revista: Acta Physiologica. 2014. Volumen: 212. Suplemento 698. Página 67. ABSTRACT CONGRESO. Indicios de calidad: I. F.: 4.382. 10/83 Physiologica. Q1.

Título: ULTRAFILTRATION AS MILK CONCENTRATION METHOD FOR THE ELABORATION OF A PROBIOTIC FERMENTED GOATS MILK. Autores: M. Moreno Montoro, T. Bergillos Meca, M. Navarro, **M. Olalla**, R. Giménez, R. Artacho, C. Cabrera, A. Sampedro, J. Rodriguez Granger, M. D. Ruiz López. Revista: **Ann Nutr Metab** 2013; 63 (suppl 1): 418-19. ABSTRAC DE CONGRESO. Indicios de calidad: I.F. 1,66. 49/76 Nutrition and Dietetics. Q3.

Título: BIOACCESSIBILITY OF POLYPHENOLS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY IN VIRGIN ARGAN OIL. COMPARISON WITH VIRGIN OLIVE OIL. Autores: C. Cabrera Vique, Ascensión Rueda, Rafael Giménez, **Manuel Olalla**, Isabel Seiquer. ABSTRAC DE CONGRESO. Revista: **Ann Nutr Metab.** 2013; 63 (suppl 1): 1569. Indicios de calidad: I.F. 1,66. 49/76 Nutrition and Dietetics. Q3.

Título: TOCOPHEROL CONTENT AND TOTAL ANTIOXIDANT CAPACITY IN EXTRA VIRGIN ARGAN OIL. Autores: C. Cabrera Vique, Ascensión Rueda, Cristina Samaniego Sánchez, Rafael Giménez, **Manuel Olalla**, Isabel Seiquer. Revista: **Ann Nutr Metab.** 2013; 63 (suppl 1): 1569. ABSTRAC DE CONGRESO. Indicios de calidad: I.F. 1,66. 49/76 Nutrition and Dietetics. Q3.

Título: INTERACTION BETWEEN PROBIOTIC AND STARTER STRAINS INVOLVED IN THE ELABORATION OF FERMENTED GOATS MILK. Autores: T. Bergillos Meca, M. Moreno Montoro, E. Moreno, M. Jiménez Valera, C. Cabrera, R. Artacho, M. D. Ruiz López, M. Navarro Alarcón, R. Giménez, **M. Olalla**, A. Ruiz Bravo. Revista: **Ann Nutr Metab.** 2013; 63 (suppl 1): 1648. ABSTRAC DE CONGRESO. Indicios de calidad: I.F. 1,66. 49/76 Nutrition and Dietetics. Q3.

Título: THE PROBIOTIC BACTERIAL STRAIN LACTOBACILLUS FERMENTUM D3 INCREASES IN VITRO THE BIOAVAILABILITY OF CA, P AND ZN, IN FERMENTED GOAT MILK. Autores: Triana Bergillos-Meca; Miguel Navarro-Alarcón; Carmen Cabrera-Vique; Reyes Artacho; **Manuel Olalla**; Rafael Giménez; Miriam Moreno-Montoro; Alfonso Ruiz-Bravo; Agustín Lasserrot; M^a Dolores Ruiz-López. Revista: **Biological Trace Element Research.** (2013) 151: 307-314. Indicios de calidad: I. F.: 1,31. 240 de 290. Biochemistry & Molecular Biology. Q4.

PUBLICACIONES CIENTÍFICAS NO INDEXADAS DE ACUERDO CON UN ÍNDICE DE CALIDAD RELATIVO

Título: DETERMINATION OF POLYPHENOLIC COMPOUNDS BY ULTRA-PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY COIPLD TO TANDEN MASS SPECTROMETRY AND ANTIOXIDANT CAOACITY OF SPANISH SUBTROPICAL FRUITS. Adelaida Esteban Muñoz, Montserrat Barea Álvarez, Maria-Jesús Oliveras López, Rafael Giménez Martínez, Jose Angel Rufián Henares, Manuel Olalla Herrera. Revista: *Agricultural Sciences*, 2018, 9, 180-189.

Título: INFLUENCE OF PROCESSING AND FERMENTATION ON CONCENTRATIONS OF Zn, Ca, Mg AND Phosphate in goat milk. Autores: Alida V. Quintana López; Miguel Navarro Alarcón; María D. Ruiz López and **Manuel Olalla Herrera**. Revista: **International Journal of Clinical Nutrition & Dieteics.** Open Access. 2016. 2/116:1-5.

2. PROYECTOS I+D+I y AYUDAS

Título: **ESTRATEGIAS COMPETITIVAS PARA LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA. REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS CAFETEROS MEDIANTE EL DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y BIOFORTIFICACIÓN AGRONÓMICA.** Entidad financiadora: Proyecto I+D+I del Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad (Ministerio de Economía y Competitividad). Referencia: AGL2014-53895-R. Duración: **01/01/15 - 31/12/18**. Cuantía de la subvención: 130.000 euros. Investigador principal: José Ángel Rufián Henares. Número de investigadores participantes: 12

Título: **OPEN RESEARCHERS.** Convocatoria: H2020-MSCA-NIGHT-2016. Referencia: 722930. Régimen de financiación: Coordination & support action. Investigador principal: Ana Isabel García López. Duración: **14/05/16 – 15/10/2016**. Cuantía: 174.782,82 euros. Tipo de dedicación: Parcial

Título: **ELABORACIÓN DE UN YOGUR: ESTUDIO DE LAS PRINCIPALES MODIFICACIONES. ANÁLISIS SENSORIAL Y ETIQUETADO NUTRICIONAL.** Entidad financiadora: Junta de Andalucía. Referencia: Proyecto de Iniciación a la Investigación e Innovación en Secundaria (PIISA 2017). Duración: Curso **2016-2017**

Título: **RESEARCHERS SQUARE.** Convocatoria: H2020-MSCA-NIGHT-2015. Referencia: 633304. Régimen de financiación: Coordination & support action. Investigador principal: Ana Isabel García López. Duración: **14/05/15 – 31/12/2015**. Cuantía: 159.000 euros. Tipo de dedicación: Parcial

Título: **ELABORACIÓN DE UN YOGUR: ESTUDIO DE LAS PRINCIPALES MODIFICACIONES. ANÁLISIS SENSORIAL Y ETIQUETADO NUTRICIONAL.** Entidad financiadora: Junta de Andalucía. Referencia: Proyecto de Iniciación a la Investigación e Innovación en Secundaria (PIISA 2016). Duración: Curso **2015-2016**

Título: **ELABORACIÓN DE UN YOGUR: ESTUDIO DE LAS PRINCIPALES MODIFICACIONES. ANÁLISIS SENSORIAL Y ETIQUETADO NUTRICIONAL.** Entidad financiadora: Junta de Andalucía. Referencia: Proyecto de Iniciación a la Investigación e Innovación en Secundaria (PIISA 2015). Duración: **Curso 2014-2015**

Proyecto: **ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO FERMENTADO A BASE DE LECHE DE CABRA CON ACTIVIDAD PROBIÓTICA.** Código: P09-AGR-4915. Ámbito del proyecto: Autonómica. Programa financiador: PROYECTOS DE EXCELENCIA, JUNTA DE ANDALUCÍA. Entidad financiadora: Entidad participante: BIOT Group. Responsable: Ruiz-López, M^a Dolores. Nº investigadores: 9. Fecha inicio: **03/02/2010**. Fecha fin: **02/02/2013**. Cuantía total (EUROS): 207923,68

Título: **RESEARCHERS SQUARE.** Convocatoria: H2020-MSCA-NIGHT-2014. Referencia: 633304. Régimen de financiación: Coordination & support action. Investigador principal: Ana Isabel García López. Fecha de inicio: **14/05/14**. Duración: **24 meses**. Cuantía: 159.000 euros. Tipo de dedicación: Parcial

Título: **PROYECTO DE INICIACIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN SECUNDARIA EN ANDALUCÍA PIISA 2013-14.** Organismo: JUNTA DE ANDALUCÍA, UNIVERSIDAD DE GRANADA, FECYT y CSIC. Investigador responsable: Ana Isabel García López. Duración: Curso **2013-2014**. Número de participantes: 177 investigadores. Cuantía del proyecto: 56.900

Título: **PROYECTO DE INICIACIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN SECUNDARIA EN ANDALUCÍA PIISA 2012-13.** Convocatoria: **Programa de Cultura Científica y de la Innovación 2012 (FECYT-FCT 12-3252)**. Entidad financiadora: Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología-LA CAIXA. Entidades participantes: UGR-CSIC-Junta de Andalucía (Delegación territorial en Granada de educación, cultura y deporte). Duración, **01/1/12-31/05/13**. Cuantía de la subvención: 26.000 euros. Investigador responsable: Ana Isabel García López. Número de investigadores participantes: 7

3 CONVENIOS Y CONTRATOS

Nombre: **INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO EXPERIMENTAL DE NUEVOS ALIMENTOS MAS SALUDABLES Y ENVASES AVANZADOS (AVANZA-S).** Entidad participante: EL POZO ALIMENTACIÓN, S.A. Convocatoria: CIEN 2015. Responsable: J. A. Rufián Henares. Fecha inicio: **01/10/2015**. Fecha fin: **31/12/2016**. Cantidad (EUROS): 26446,00

Coordinador del Proyecto: CIENCIAS y SALUD dentro del Proyecto: **CAMPUS CIENTÍFICO VERANO CEI BioTic.2018. Referencia: FEYCIT/CC/2018/050.** Entidades organizadoras: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Ministerio de Economía y Competitividad y Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT). Subvención: 47.040 euros. Periodo: desde **18 mayo al 30 septiembre 2018**. Tipo de dedicación: única

Título: **CAMPUS CIENTÍFICO VERANO CEI BioTic.2016. CIENCIA SALUD.** Entidades organizadoras: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Ministerio de Economía y Competitividad y Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT). Entidad financiadora: Obra social "La Caixa". Subvención: 47.040 euros. Periodo: desde **18 marzo al 30 septiembre 2017**. Tipo de dedicación: única

OTROS: RED CYTED (Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el desarrollo).

Nombre: **APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS LÁCTEOS Y FRUTIHORTÍCOLAS Y VALORIZACIÓN DE RECURSOS AUTÓCTONOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES, PROMOVRIENDO EL DESARROLLO DE ZONAS ECONÓMICAMENTE VULNERABLES (LACFUN).** Referencia: 415RT0495. Descripción: 16 grupos de 9 países.. Duración: 2015-18. Página web: <http://www.cytcd.org/es/buscador/formulario?q=es/buscador/formulario>

Parte A. DATOS PERSONALES		Fecha del CVA	18/03/2019
Nombre y apellidos	Rosa María Ortega Anta		
DNI/NIE/pasaporte		Edad	
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	S-5760-2016	
	Código Orcid	0000-0003-3837-9450	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad Complutense de Madrid		
Dpto./Centro	Dpto. de Nutrición y Ciencia de los Alimentos		
Dirección	Ciudad Universitaria s/n, Facultad de Farmacia, Dpto. de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, 3ª planta, 28040, Madrid		
Teléfono	913941837	correo electrónico	rortega@ucm.es
Categoría profesional	Catedrático de Universidad	Fecha inicio	27/11/2007
Espec. cód. UNESCO	3206		
Palabras clave	Valoración nutricional, dieta, estado nutricional, función cognitiva, colectivos,		

A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Licenciatura de Farmacia con Premio Extraordinario	Universidad Complutense de Madrid	1978
Doctorado en Farmacia	Universidad Complutense de Madrid	1981

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica (véanse instrucciones)

Sexenios de investigación reconocidos: 4 (fecha del último solicitado: 18/01/2019). Director de 19 tesis doctorales leídas en los últimos 10 años. Citas totales: 2820, promedio de citas/año en los últimos 5 años: 564; publicaciones en Q1: 30. Índice h: 28

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM (máximo 3500 caracteres, incluyendo espacios en blanco)

Experiencia investigadora

- Participación como personal investigador en 31 proyectos de investigación competitivos, siendo en 16 de ellos investigador principal y en 67 proyectos y contratos de investigación, habiendo sido en 62 investigador principal.
- Autor de más de 350 publicaciones en revistas científicas, nacionales e internacionales, de 69 libros/monografías y de 220 capítulos de libro.
- Co-autor del programa informático DIAL. www.alceingenieria.net/nutricion.
- Presentación de 245 Comunicaciones en congresos nacionales, 257 en congresos internacionales y 115 ponencias invitadas. 3 Premios a las mejores comunicaciones.
- Director de 53 tesis doctorales leídas y numerosos DEAS, Memorias de licenciatura, TFM y TFG.

Experiencia en gestión

- Director del grupo de Investigación VALORNUT (920030)
- Investigador principal en más de 75 proyectos de investigación
- Coordinador del Título Propio de Experto en Nutrición Clínica y Salud Nutrición de la Universidad Católica de Valencia, de impartición *on line*, a través de la Editorial Médica Panamericana.
- Revisor de trabajos para diversas revistas científicas.
- Presidenta de la Asociación de Estudios Nutricionales desde 2006 y continua.
- Miembro del Comité Asesor del Instituto de Estudios del Huevo desde 1997 y continua.
- Vicepresidenta de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria desde 2014.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)

C.1. Publicaciones

Incluya una reseña completa de las 5-10 publicaciones más relevantes

Perales A, **Ortega RM**, Urrialde R, López-Sobaler AM. Physical activity and sedentary behavior impacts on dietary water intake and hydration status in Spanish schoolchildren: a cross-sectional study. Plos One 2018, 13 (12), e0208748.

López-Sobaler AM, Aparicio A, Rubio J, Marcos V, Sanchidrián R, Santos S, Pérez-Farinós N, Dal-Re MÁ, Villar-Villalba C, Yusta-Boyo MJ, Robledo T, Castrodeza-Sanz JJ, **Ortega RM**. Adequacy of usual macronutrient intake and macronutrient distribution in children and adolescents in Spain: A National Dietary Survey on the Child and Adolescent Population, ENALIA 2013-2014. Eur J Nutr. 2018 May 22.

Navia B, López-Sobaler AM, Villalobos T, Aranceta-Bartrina J, Gil A, González-Gross M, Serra-Majem L, Varela-Moreiras G, **Ortega RM**. Breakfast habits and differences regarding abdominal obesity in a cross-sectional study in Spanish adults: the ANIBES study. PLoS ONE 2017, 12(11): e018828

Aparicio A, Rodríguez-Rodríguez E, Aranceta-Bartrina J, Gil Á, González-Gross M, Serra-Majem L, Varela-Moreiras G, **Ortega RM**. Differences in meal patterns and timing with regard to central obesity in the ANIBES ('Anthropometric data, macronutrients and micronutrients intake, practice of physical activity, socioeconomic data and lifestyles in Spain') Study. Public Health Nutr. 2017 Apr 17:1-10.

González-Rodríguez LG, Perea JM, Aranceta-Bartrina J, Gil A, González-Gross M, Serra-Majem LI, Varela-Moreiras G, **Ortega RM**. Intake and Dietary Food Sources of Fibre in Spain: Differences with Regard to the Prevalence of Excess Body Weight and Abdominal Obesity in Adults of the ANIBES Study. Nutrients 2017; 9, 326,

López-Sobaler AM, Aparicio A, González-Rodríguez LG, Cuadrado-Soto E, Rubio J, Marcos V, Sanchidrián R, Santos S, Pérez-Farinós N, Dal Re MÁ, Villar C, Robledo T, Castrodeza JJ, **Ortega RM**. Adequacy of usual vitamin and mineral intake in Spanish children and adolescents: ENALIA study. Nutrients. 2017 Feb 13;9(2). pii: E131.

Pérez-Farinos, N, Villar C, López-Sobaler AM, Dal Re MA, Aparicio A, Santos Sanz S, Robledo De Dios T, Castrodeza JJ, **Ortega RM**. The relationship between hours of sleep, screen time and frequency of food and drink consumption in Spain in the 2011 and 2013 ALADINO: a cross-sectional study. BMC Public Health, 2017 Jan 6;17(1):33.

Aparicio A, Rodríguez-Rodríguez E, Cuadrado-Soto E, Navia B, López-Sobaler AM, **Ortega RM**. Estimation of salt intake assessed by urinary excretion of sodium over 24 h in Spanish subjects aged 7-11 years. Eur J Nutr. 2017 Feb;56(1):171-178.

López-Sobaler AM, Rodríguez-Rodríguez E, Aranceta-Bartrina J, Gil A, González-Gross M, Serra-Majem L, Varela-Moreiras G, **Ortega RM**. General and abdominal obesity is related to physical activity, smoking and sleeping behaviours and mediated by the educational level: findings from the ANIBES study in Spain. Plos One 2016 Dec 29;11(12):e0169027.

López-Sobaler Am, Aparicio A, Aranceta-Bartrina J, Gil A, González-Gross M, Serra-Majem L, Varela-Moreiras G, **Ortega RM**. Overweight, and general and abdominal obesity in a representative sample of Spanish adults: Findings from the ANIBES study. BioMed Res Int, vol. 2016, Article ID 8341487.

C.2. Proyectos

Nº Proyecto: PR26/16-22B-3. Envejecimiento en población española; identificación de biomarcadores y su relación con el rendimiento cognitivo. Entidad financiadora: Universidad

Complutense de Madrid, convocatoria 2016. IP: Aránzazu Aparicio Vizquete, UCM. Duración: 22/12/2016 al 21/12/2018. Cuantía: 18.000,00 €. Participación: Investigador.

Nº Proyecto: GR3/14. Programa de Financiación de la Universidad Complutense de Madrid-Banco de Santander. Entidad financiadora: Universidad Complutense de Madrid, convocatoria 2014. IP: Rosa M^a Ortega Anta, UCM. Duración: 21/11/2014 al 20/11/2015. Cuantía: 1.385,86 €. Participación: IP.

Nº Proyecto: PR6/13-18866. Ingesta y fuentes de sodio en una muestra representativa de niños españoles. Implicaciones en el control de peso y presión arterial. Entidad financiadora: Universidad Complutense de Madrid, convocatoria 2013. IP: Rosa M^a Ortega Anta, UCM. Duración: 10/09/2013 al 9/10/2014. Cuantía: 13.500,00 €. Participación: IP.

Nº Proyecto: PI060318. Situación nutricional en la modulación del estrés oxidativo y niveles de adipocitoquinas en escolares con sobrepeso u obesidad. Bases para replantear las ingestas recomendadas de nutrientes antioxidantes en niños con exceso ponderal. Entidad Financiadora: Ministerio de Sanidad y Consumo, convocatoria 2006. IP: Rosa M^a Ortega Anta, UCM. Duración: 21/11/2006 al 30/12/2009. Cuantía: 70.180,00 €. Participación: IP.

Nº Proyecto: UCM2005-920030. Programa de Creación y Consolidación de Grupos de Investigación Universidad Complutense de Madrid-Comunidad de Madrid, Convocatoria 2005 (GR45/05). Entidad financiadora: Universidad Complutense de Madrid, convocatoria 2005. IP: Rosa M^a Ortega Anta, UCM. Duración: 30/12/2005 al 29/12/2006. Cuantía: 15.210,00 €. IP.

C.3. Contratos, méritos tecnológicos o de transferencia

Nº Contrato: 124/2016. Informe sobre el Estudio ALADINO 2015 Entidad financiadora: AECOSAN. IP: Ana M^a López Sobaler, UCM. Duración: 11/04/2016 al 30/09/2016. Cuantía: 11.979,00 €.

Nº Contrato: 151/2015. Influencia del consumo de pan en la dieta y hábitos alimentarios de adultos españoles. Percepciones y conocimientos existentes en torno a este alimento Entidad financiadora: AGRIFOOD Sector Communication S.L. IP: Beatriz Navia Lombán, UCM. Duración: 1/06/2015 al 01/06/2016. Cuantía: 9.000,00 €.

Nº Contrato: 157/2015. Informe de valoración nutricional, peso corporal y actividad física sobre la encuesta ENALIA (Encuesta Nacional de Consumo de alimentos en Población Infantil y Adolescente Entidad financiadora: AECOSAN. IP: Ana M^a López Sobaler, UCM y Rosa M Ortega UCM Duración: 25/05/2015 al 20/11/2015. Cuantía: 14.520,00 €

Nº Contrato: 202/2014. Codificación en el sistema Foodex 2 de los alimentos contenidos en las bases de datos de consumo y sustancias químicas. Entidad financiadora: AECOSAN. IP: Ana M^a López Sobaler, UCM. Duración: 1/07/2014 al 16/05/2015. Cuantía: 8.954,00 €.

Nº Contrato: 40/2013. Dietary monitoring tools for risk assessment. Entidad financiadora: Hellenic Health Foundation. IP: Rosa M^a Ortega Anta, UCM. Duración: 7/02/2013 al 8/06/2014. Cuantía: 12.000,00 €.

Nº Contrato: DPPA/EFSA/DATEX/2009/01. Compilation of existing individual food consumption data collected within the most recent national dietary surveys in Europe. Entidad financiadora: EFSA. IP: Rosa M^a Ortega Anta, UCM. Duración: 5/03/2009 al 5/03/2011. Cuantía: 50.000,00 €.

C.4. Actividades de Formación

Directora del curso de la Escuela Complutense de Verano: Nutrición y Dietética. Evolución de los conocimientos y últimas perspectivas desde 2002 a 2016.

Directora del curso de la Escuela Complutense de Verano: Nutrición personalizada, nutrigenética, cronobiología y otros condicionantes de la situación nutricional y sanitaria. 2018.

Directora de los seminarios anuales de Nutrición de la UIMP (sede Cuenca) desde el año 2000 y continua.

Coordinadora del Título de Experto en Nutrición y Planificación Dietética (modalidad on line). UCM, desde 2009 a 2016.

Coordinadora del Título de Master en Nutrición y Dietética para la promoción de la salud (modalidad on line). UCM, desde 2010 a 2016.

Coordinadora del Título de Experto en Nutrición Clínica y Salud Nutricional (modalidad on line). Universidad Católica de Valencia, desde 2016 y continua.

C.5. Tesis leídas

De las 18 Tesis Doctorales dirigidas en los últimos 10 años se destacan las que han tenido Mención de Doctorado Europeo y/o Premio Extraordinario:

-**“Incidencia y factores asociados con el sobrepeso/obesidad en un colectivo de escolares madrileños”**, presentada el 30 de Junio de 2011 por Ximena Becerra Toledo (Licenciada en Nutrición), en la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, y calificada con Sobresaliente "cum laude" por unanimidad. Codirectora de la Tesis Doctoral: Beatriz Navia Lombán. Mención de Doctorado Europeo.

-**“Características demográficas, percepción de la dieta y hábitos alimentarios de usuarios de suplementos nutricionales de Oficina de Farmacia”** presentada en Septiembre de 2011 por Araceli Ortiz Rodríguez, en la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, y calificada con Sobresaliente "cum laude" por unanimidad. Codirectora de la Tesis Doctoral: Ana M^a López Sobaler. Mención de Doctorado Europeo.

-**“Situación nutricional y antioxidante de un colectivo de escolares españoles. Diferencias en función de la capacidad antioxidante de su dieta y de su composición corporal”**, presentada el 26 de enero de 2016 por Ana Isabel Jiménez Ortega, en la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, y calificada con Sobresaliente "cum laude" por unanimidad. Codirectora de la Tesis Doctoral: Ana M. López Sobaler. Premio Extraordinario de Doctorado

C.6. Premios de investigación, divulgación y a la trayectoria profesional

-10 Premios por trabajos de investigación de la Real Academia de Farmacia

-9 Premios por trabajos presentados en Congresos

-3 Premios a la Divulgación Científica (2 de la UCM) y 1 del Instituto Danone

-Premio “Dra. Antonia Trichopoulou” de la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación a la trayectoria en el campo de la Investigación en Nutrición. Bilbao 8 de abril de 2014.

-Medalla de la Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid, en su categoría de Honor, por las actividades realizadas en 35 años de actividad profesional. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid, 2017.

-Premio “Rafaela de Andrés” de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), a la Trayectoria Profesional en el campo de la Nutrición, Segovia, Mayo de 2018.

CURRICULUM ABREVIADO (CVA)
EXTENSIÓN MÁXIMA 4 PÁGINAS

Nombre y Apellidos: M^a Soledad Perez Coello

Parte A. DATOS PERSONALES		Fecha del CVA	12-02-2019
Nombre y apellidos	M ^a Soledad Pérez Coello		
DNI/NIE/pasaporte		Edad	
Núm. identificación del investigador	Researcher ID		
	Código Orcid	0000-0002-4929-5327	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Castilla La Mancha		
Dpto./Centro	Química Analítica y Tecnología de los Alimentos		
Dirección	Camilo José Cela nº 10		
Teléfono	926 295300	correo electrónico	soledad.perez@uclm.es
Categoría profesional	Catedrático de Universidad	Fecha inicio	15-04-2016
Espec. cód. UNESCO	3309		
Palabras clave	Enología, análisis del aroma, cromatografía de gases		

A.2. Formación académica (*título, institución, fecha*)

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Lic. en Ciencias Biológicas	Universidad Complutense	1986
Doctor en Ciencias Químicas	Universidad de Castilla La Mancha	1996

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica (*véanse instrucciones*)

- **Sexenios** de investigación: 4 sexenios (último: 2011-2016)
- **Tesis dirigidas** en los últimos 10 años: 4 tesis, 3 de ellas con mención internacional
- **Citas totales:** 2138
- **Promedio citas/año** en los últimos 5 años: 220
- **Publicaciones totales en el primer cuartil Q1:** 55
- **Índice h:** 30

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Mi experiencia profesional comenzó con mi trabajo como responsable de calidad de Laboratorios Belier S.A. (Madrid), pasando posteriormente a ser becario de investigación y titulado superior contratado de la Consejería de agricultura de la JCCM (años 1987-1992). En el año 1992 me incorporé a la Facultad de Químicas de la UCLM como becario predoctoral y posteriormente como ayudante del área Nutrición y Bromatología. En 1999 conseguí la plaza de Titular de Universidad y en 2016 la de Catedrático. Mi experiencia docente es de 25 años impartiendo diversas asignaturas de la titulación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y en programas de doctorado y Masters relacionados con el análisis de alimentos y la Enología. He sido Vicedecana de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM y coordinadora del Grado en CTA, coordinadora de prácticas externas y de movilidad del Centro durante 6 años.

Mi experiencia investigadora se ha centrado en el análisis del aroma, tanto en la puesta a punto de técnicas de extracción y análisis por cromatografía de gases-masas como en el estudio del aroma de productos enológicos y otros alimentos, así como en el aprovechamiento de subproductos de la industria vitivinícola como aditivos naturales con actividad biológica. He realizado estancias pre y post doctorales en la Universidad de Strathclyde en Glasgow y en el Instituto de Química Orgánica del CSIC. Soy responsable del grupo de investigación en "Enología y productos naturales" de la UCLM. He participado en 11 proyectos de investigación regionales y 19 nacionales (6 de ellos como IP) y en 8 contratos con empresas. Soy co-autora de 111 publicaciones científicas 87 de ellas en revistas internacionales indexadas, y he participado en 65

Congresos de ámbito nacional y 37 internacional. He dirigido 8 tesis doctorales y soy co-autora de 2 patentes nacionales. He participado en 11 cursos de especialización relacionados con mi docencia o con mis líneas de investigación e impartido 15 conferencias en diversas jornadas y seminarios de divulgación científica.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones

- Marchante, L.; Izquierdo-Cañas, P.M.; Gómez Alonso, S.; Alañón, M.E.; García-Romero, E.; Pérez-Coello, M.S.; Díaz-Maroto, M.C. Oenological potential of extracts from winery and cooperage by-products in combination with colloidal silver as natural substitutes to sulphur dioxide. *Food Chemistry*, 276, 485-493. 2019
- Soriano, A.; Alañón, M.E.; Alarcón, M.; García-Ruiz, A.; Díaz-Maroto, M.C; Pérez-Coello, M.S. Oak wood extracts as natural antioxidants to increase shelf life of raw pork patties in modified atmosphere packaging. *Food Research International*, 111, 524-533. 2018
- Marchante, L.; Gómez Alonso, S.; Alañón, M.E.; Pérez-Coello, M.S.; Díaz-Maroto, M.C. Natural extracts from fresh and oven-dried winemaking by-products as valuable source of antioxidant compounds. *Food Science & Nutrition*, 6, 1564-1574. 2018.
- Alarcón, M.; Díaz-Maroto, M.C.; Pérez-Coello, M.S.; Alañón, M.E. Isolation of natural flavouring compounds from cooperage woods by pressurized hot water extraction (PHWE). *Holzforschung*. DOI: 10.1515/hf-2018-0112. 2018.
- Alañón, M.E.; Marchante, L.; Alarcón, M.; Díaz-Maroto, I.J.; Pérez-Coello, M.S.; Díaz-Maroto, M.C. Fingerprints of acacia aging treatments by barrels or chips based on volatile profile, sensorial properties, and multivariate analysis. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98, 5795-5806. 2018.
- Alañón, M.E.; Alarcón, M.; Marchante, L.; Díaz-Maroto, M.C; Pérez-Coello, M.S. Extraction of natural flavorings with antioxidant capacity from cooperage by-products by green extraction procedure with subcritical fluids. *Industrial Crops & Products*, 103, 222-232.2017.
- Alañón, M.E.; Schumacher, R.; Díaz-Maroto, M.C.; Gómez-Alonso, S.; Pérez-Coello, M.S. Alternative amendment for vineyards from by-products of pyro-bituminous shale: Effect on wine amino acids and biogenic amines. *Food Research International*, 101, 239-248. 2017.
- Alañón, M.E.; Schumacher, R.; Díaz-Maroto, M.C.; Hermosín-Gutiérrez, I.; Bettoni, J.C.; Gardin, J.P.P.; Pérez-Coello, M.S. By-products of pyro-bituminous shale as amendments in Brazilian vineyards: Influence on polyphenolic composition of Cabernet Sauvignon wines. *Food Research International*, 81, 122-132. 2016.
- De Torres, C.; Schumacher, R.; Alañón, M.E.; Pérez-Coello, M.S.; Díaz-Maroto, M.C. Freeze-dried grape skins by-products to enhance the quality of white wines from neutral grape varieties. *Food Research International* 69, 97-105. 2015.
- Alañón, M.E.; Marina Alegre, M.L.; Pérez-Coello, M.S. Wine science in the metabolomic era: wineomics research. *Trends in Analytical Chemistry*, 74, 1-20. 2015.
- Alañón, M.E.; García Ruiz, M.C.; Díaz-Maroto, M.; Perez-Coello, M.S.; Moreno Arribas, V. Antimicrobial and antioxidant activity of pressurized liquid extracts from oenological woods. *Food Control*, 50, 581-588. 2015.
- Alañón, M.E.; Schumacher, R.; Castro-Vázquez, L.; Díaz-Maroto, M.C.; Hermosín Gutiérrez, I.; Pérez-Coello, M.S. Enological potential of chestnut wood for aging tempranillo wines part II: phenolic compounds and chromatic characteristics. *Food Research International*, 50, 536-546. 2013.
- Alañón, M.E.; Schumacher, R.; Castro-Vázquez, L.; Díaz-Maroto, M.C.; Perez-Coello, M.S. Enological potential of chestnut wood for aging Tempranillo wines part I: Volatile compounds and sensorial properties. *European Food Research International*, 51, 325-334. 2013.

- Cejudo-Bastante, M.J.; Herмосín Gutiérrez, I.; Pérez-Coello, M.S. Monitoring of chemical parameters of oxygen-treated musts during alcoholic fermentation and subsequent bottle storage of the resulting wines. *European Food Research and Technology*, 236, 77-88. 2013.
- Cejudo-Bastante, M.J.; Pérez-Coello, M.S.; Herмосín Gutiérrez, I. Improvement of Cencibel red wines by oxygen addition after malolactic fermentation. Study on color-related phenolic, volatile composition and sensory characteristics. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 20, 5962-5973. 2012.
- Alañón, M.E.; Castro-Vázquez, L.; Díaz-Maroto, M.C.; Pérez-Coello, M.S. Aromatic potential of *Castanea sativa* mill compared to Quercus species to be used in cooperage. *Food Chemistry*, 130, 875-881. 2012.
- Cejudo-Bastante, M.J.; Castro-Vázquez, L.; Herмосín Gutiérrez, I.; Pérez-Coello, M.S. Combined effects of pre-fermentative skin maceration and oxygen addition of must on color-related phenolics, volatile composition and sensory characteristics of Airén white wine. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59, 12171-12182. 2011.

C.2. Proyectos

- SBPLY/17/180501/000445: Estudio integral del tapón de corcho mediante técnicas alternativas. Entidad financiadora: Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Investigadoras responsables: Dra. María Soledad Pérez Coello y Dra. María Consuelo Díaz-Maroto Hidalgo. 2018- 021. 74200 euros.
- RTA2014-00055-C03-02: Caracterización de extractos obtenidos a partir de subproductos de tonelería y poda. Evaluación de su efecto antioxidante y sensorial en productos cárnicos. Entidad financiadora: INIA (Ministerio de Economía y Competitividad) I.P.: M^a Soledad Pérez Coello (UCLM). 2015- 2018. 80.000 Euros.
- PEII-2014-011-A: Desarrollo de métodos enológicos para la elaboración de nuevos vinos y mostos de variedades minoritarias en Castilla-La Mancha de interés comercial. Entidad financiadora: Junta de Comunidades de Castilla La Mancha. I.P.: Miguel Angel González Viñas (UCLM). 2014-2015. 10.539 Euros.
- POII-2014-009-A: Estudio del potencial de diferentes tipos de madera para la obtención de vinos de calidad. Entidad Financiadora: Junta de Comunidades de Castilla La Mancha. I.P.: M^a Consuelo Díaz-Maroto Hidalgo (UCLM). 2014-2015. 37850 Euros.
- PII2109-0245-6646: Incidencia de diversos factores relacionados con la crianza en la calidad de los vinos de la D.O. Mancha. Entidad financiadora: Junta de Comunidades de Castilla La Mancha I.P.: M^a Soledad Pérez Coello (UCLM). 2009- 2012. 100.000 Euros
- AGL2008-04913-CO2-01: Caracterización química y actividad biológica de extractos de madera de roble y castaño obtenidos mediante extracción acelerada con disolventes. Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación. I.P.: M^a Soledad Pérez Coello (UCLM). 2009-2012. 108.900 Euros.
- PCI08-0061: Aplicación de diferentes estrategias tecnológicas para la mejora de la calidad de vinos de variedades minoritarias en Castilla La Mancha y promoción de su recuperación". Entidad financiadora: Junta de Comunidades de Castilla La Mancha. I.P.: Miguel Ángel González Viñas (UCLM). 2008-2010. 80.000 Euros.
- PBI08-0298-3555: Aprovechamiento de productos derivados de la uva. encial aromático y de color. Entidad financiadora: Junta de Comunidades de Castilla La Mancha. I. P.: M^a Consuelo Díaz-Maroto Hidalgo. 2008-2010. 72.000 Euros.
- AGL2004-07205: Nuevas tecnologías de vinificación basadas en la aplicación de oxígeno. Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia. I.P.: M^a Soledad Pérez Coello (UCLM). 2005-2007. 106.000 Euros.

C.3. Contratos, méritos tecnológicos o de transferencia

Contrato de I+D: Recuperación de variedades autóctonas de uva de Castilla-La Mancha para la elaboración de vinos de calidad. Empresa financiadora: Mercadona. Responsable: M^a Dolores Cabezudo. Abril 2005- Agosto 2008. Financiación: 41.760 euros.

Asesoramiento técnico e investigación en compuestos volátiles del corcho. Empresa financiadora: Gruart La Mancha SA. Responsable: María Consuelo Díaz-Maroto Hidalgo. 2014-2015. Financiación: 1000 euros.

Contrato de I+D: Aplicación del intercambio iónico para el control del color en mostos blancos. Empresa financiadora: Agrovin S.A. Responsable: Isidro Hermosín Gutierrez. 2015-2016. Financiación: 40 000 euros.

C.4. Patentes

Autores: Pérez-Coello, M.S.; Díaz- Maroto, M.C. y de Torres Sánchez-Simón, C.
Título: Obtención del mosto en polvo mediante la técnica de liofilización.
Patente de invención nacional: nº P200503218
Licenciada a la empresa: Mostos Internacionales S.A

Autores: Pérez-Coello, M.S.; Díaz- Maroto, M.C. y de Torres Sánchez-Simón, C.
Título: Obtención del mosto en polvo mediante la técnica de atomización.
Patente divisional nacional: nº P200601890
Licenciada a la empresa: Mostos Internacionales S.A

C.5. Otros méritos

- Evaluadora de proyectos de investigación de la ANEP desde el 2000.
- Recensora de diversas revistas científicas internacionales
- Miembro del Grupo de Cromatografía y Técnicas Afines desde 1992.
- Miembro de la Asociación GIENOL (Grupos de Investigación Enológica) desde 1993.
- Evaluación positiva del Complemento de Calidad de la Docencia de la UCLM desde que se implantó en el curso 2000-2001 hasta el actual.
- Evaluación positiva de Méritos Docentes: cinco tramos de docencia (Quinquenios): desde 1989 al 2015.
- Vicedecana de la Facultad de Químicas (UCLM), desde Marzo del 2008 a Marzo del 2014.
- Vocal de la Comisión de Garantía de la Calidad de la Facultad de Químicas (UCLM), desde Junio del 2008 a Marzo del 2012.
- Coordinadora de la Titulación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Coordinadora de movilidad y Coordinadora de Prácticas externas desde Marzo del 2008 a Marzo del 2014.
- Vocal de la Comisión de Transferencia de la UCLM. Vicerrectorado de transferencias y relaciones con empresas desde Noviembre del 2014 a la actualidad.

Curriculum Vitae

Juan Miguel Rodríguez Gómez

20 de noviembre de 2018

ÍNDICE

	<u>Página</u>
Resumen.....	1
I. Datos personales.....	3
II. Situación profesional actual.....	3
III. Líneas de investigación.....	3
IV. Formación académica.....	3
V. Actividades anteriores de carácter científico-profesional.....	4
VI. Idiomas.....	4
VII. Participación en proyectos de I+D+i financiados en convocatorias públicas.....	5
VIII. Participación en contratos de I+D+i con empresas.....	12
IX. Asesoría científica de empresas.....	15
X. Creación empresa de base tecnológica (EBT-UCM)	15
XI. Publicaciones (Artículos).....	16
XI.1. Publicaciones científicas indexadas con un índice de calidad relativo.....	16
XI.2. Publicaciones científicas no indexadas	35
XI.3. Publicaciones orientadas a la docencia.....	40
XII. Publicaciones (Libros).....	42
XII.1.	
Libros.....	43
XII.2. Capítulos de libros.....	43
XII.3. Traducción capítulos de libro.....	49
XIII. Patentes.....	50
XIV. Estancias en centros extranjeros.....	52
XV. Contribuciones a Congresos.....	53
XV.1. Ponencias invitadas.....	53
XV.2. Comité Científico y organización.....	63
XV.3. Moderación sesiones/mesas redondas.....	65
XV.4. Comunicaciones orales y pósters.....	66
XVI. Conferencias y seminarios impartidos (actividad investigadora).....	104
XVII. Tesis Doctorales dirigidas	116
XVIII. Tesinas dirigidas	120
XIX. Diplomas de Estudios Avanzados (DEA) dirigidos.....	120

XX. Trabajos de fin de Máster de Posgrado dirigidos	122
XXI. Formación de personal investigador: Otros.....	124
XXI.1. Investigadores posdoctorales (procedentes de otros grupos).....	124
XXI.2. Investigadores predoctorales (procedentes de otros grupos).....	124
XXI.3. Técnicos de Formación Profesional (Grado Superior)	125
XXII. Becas y ayudas recibidas	126
XXIII. Premios recibidos	127
XXIV. Otros méritos relacionados con la actividad investigadora.....	128
XXV. Actividad Docente.....	130
XXV.1. Docencia Teórico-Práctica en Licenciaturas y Grados.....	130
XXV.2. Docencia en Programas de Doctorado	140
XXV.3. Docencia en Programas de Posgrado.....	141
XXV.4. Docencia en Títulos Propios de Universidades.....	144
XXV.5. Coordinación de asignaturas de Licenciatura y Grado.....	145
XXV.6. Coordinación de Programas de Doctorado	145
XXV.7. Organización y Coordinación de Títulos Propios de Universidades.....	146
XXV.8. Coordinación de Proyectos de Innovación Docente.....	146
XXV.9. Tutoría de Prácticas en empresas/Estancias.....	146
XXV.10. Trabajos de Fin de Grado dirigidos	148
XXV.11. Cursos impartidos (relacionados con la actividad docente).....	149
XXV.12. Cursos recibidos	155
XXV.13. Publicaciones orientadas a la docencia.....	158
XXV.14. Formación continua no presencial (<i>on-line</i>).....	158
XXV.15. Otros méritos relacionados con la actividad docente.....	159
XXVI. Experiencia en Gestión y Administración Educativa, Científica, Tecnológica y Empresarial.....	160
XXVII. Otros méritos.....	163

RESUMEN DEL CURRICULUM VITAE

A. Datos personales y situación profesional actual

Nombre y apellidos	Juan Miguel Rodríguez Gómez
DNI/NIE/pasaporte	

Organismo	Universidad Complutense de Madrid		
Dpto./Centro	Nutrición y Ciencia de los Alimentos		
Dirección	Avda. Puerta de Hierro, s/n		
Teléfono		correo electrónico	jmrodrig@vet.ucm.es
Categoría profesional	Catedrático	Fecha inicio	08/10/2015
Grupo de investigación	"Microbiota perinatal" (UCM920080) Grupo de Excelencia (UCM, AEI)		
Espec. cód. UNESCO	3309, 2411, 2414, 241501, 320103, 320108, 320110, 320505		
Palabras clave	Microbiota, microbioma, microbiología, inmunología, nutrición materno-infantil, probióticos, pediatría, ginecología, lactancia		
Nº. identificación investigador	Código Orcid: 0000-0002-1285-9686; Researcher ID: K-6476-2014		

B. Formación académica

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Licenciatura Veterinaria	Universidad Complutense de Madrid	1987
Doctorado Veterinaria	Universidad Complutense de Madrid	1991

C. Indicadores generales

Índice <i>h</i>	42
Sexenios de investigación	4 (fecha del último concedido: 31 de diciembre de 2013)
Proyectos de investigación nacionales	25 (15 como Investigador Principal)
Proyectos de investigación internacionales	11 (2 como Investigador Principal)
Publicaciones revistas SCI	154 (primer cuartil: 95; primer autor: 17; último autor: 66)
Citas totales	4.729 (Promedio: 507 citas/año durante los últimos 5 años)
Libros y capítulos de libro	Editor: 2; Libros completos: 3; Capítulos de libros: 35
Patentes	9 internacionales transferidas y en explotación
Contratos de investigación con empresas	15
Dirección de empresas	Dirección empresa de base tecnológica "Probisearch SL" (EBT-UCM), 2011-2016.
Número de tesis doctorales dirigidas	16 (12 tesis con mención Doctorado Europeo o Doctorado Internacional; 6 con Premio Extraordinario de Doctorado).
Ponencias invitadas	67 (35 en congresos internacionales); 30 ponencias plenarias, de inauguración o clausura (16 en congresos internacionales).
Conferencias	Relacionadas con la investigación: 94 (14 en eventos internacionales). Relacionadas con la profesión/docencia: 43.

Otras actividades profesionales en la actualidad	Colaborador/Gestor. Área de Nutrición y Ciencias de la Alimentación, Agencia Estatal de Investigación, MINECO, desde 01/01/2016
--	---

D. Resumen libre

Inicie la tesis doctoral en septiembre de 1987 bajo la dirección de los Dres. Pablo Hernández y Bernabé Sanz en el Dpto. de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos (UCM), obteniendo una beca FPI (1988-1991). El tema fue el aislamiento de bacterias lácticas bacteriocinogénicas a partir de productos cárnicos y la caracterización de sus bacteriocinas. Fue una tesis pionera en ese tema y recibió financiación de dos proyectos europeos. Mientras realizaba la tesis, recibí una ayuda para estancias breves en el extranjero. Con ella, me desplazé al Institute of Food Research (IFR, Norwich, Reino Unido) para analizar la presencia de plásmidos en lactobacilos productores de bacteriocinas, bajo la dirección de uno de los científicos más prestigiosos en el campo, el Dr. Michael J. Gasson. Tras la defensa de la tesis (noviembre 1991; premio extraordinario de doctorado), obtuve una beca posdoctoral para realizar una estancia de dos años en el mismo centro británico. Allí, me integré en un grupo con un nivel científico-técnico excelente, en el que tuve acceso a las técnicas más novedosas de biología y bioquímica molecular. Participé en diversos hitos del grupo, desde la creación de fagos artificiales para el análisis de los genes de la biosíntesis de nisina hasta el descubrimiento de los genes esenciales para la biosíntesis de vainillina. Allí tuve contacto con investigadores de primera línea internacional (algunos fundamentales en mi trayectoria posterior) y mi primera aproximación a la incipiente microbiota intestinal.

En septiembre de 1994, me reincorporé al grupo del Dr. Hernández, para codirigir a mis primeros doctorandos e iniciar una intensa labor docente. Trabajamos en la producción heteróloga de bacteriocinas y en la obtención de anticuerpos frente a estos péptidos, líneas también pioneras en aquel momento. Poco después de obtener la plaza de Profesor Titular (1998), inicié una línea de investigación independiente, dedicada al estudio de la microbiota intestinal humana y su modulación mediante la dieta y los probióticos, junto con la Dra. Leónides Fernández. La línea se consolidó rápidamente gracias a la financiación recibida por parte del Ministerio y de algunos contratos industriales. En el año 2001, descubrimos que la leche humana contiene bacterias en condiciones fisiológicas y que, al menos una parte de ellas procedía del intestino materno a través de una ruta endógena. Paralelamente, observamos que el intestino fetal no es estéril y que existe una microbiota prenatal. Ambas observaciones desafiaban un dogma ampliamente aceptado y, en consecuencia, fueron controvertidas pero propiciaron toda una serie de invitaciones para presentar nuestro trabajo en numerosos países europeos, Estados Unidos, Canadá y Japón. Ello permitió el establecimiento de nuevas colaboraciones y, posteriormente, la confirmación de los hallazgos iniciales. Desde entonces, nuestro grupo ha crecido notablemente, contribuyendo y adaptándose a los nuevos conocimientos en el campo de la adquisición y evolución de la microbiota materno-infantil y en el de la selección de probióticos para diversas aplicaciones en esa misma población. La participación en diversas redes temáticas y en proyectos multidisciplinares (FUN-C-FOOD) e internacionales también ha sido fundamental en nuestro crecimiento.

V. ACTIVIDADES ANTERIORES DE CARÁCTER CIENTÍFICO-PROFESIONAL

Puesto	Institución	Fechas
Becario FPI	Ministerio de Educación y Ciencia	1988-1991
Becario posdoctoral FPI	Ministerio de Educación y Ciencia	1992-1994
Ayudante de Facultad	Universidad Complutense de Madrid	1992-1997
Profesor Asociado de tipo 2	Universidad Complutense de Madrid	1997-1998
Director	Probisearch SL (EBT-UCM)	2011-2016

VI. IDIOMAS

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Inglés	C	C	C
Francés	-	B	-
Catalán	B	C	B

(R = REGULAR, B = BIEN, C = CORRECTAMENTE)

VII. PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE I+D+I FINANCIADOS EN CONVOCATORIAS PÚBLICAS

1. Título del proyecto: Improvement and exploitation of lactic acid bacteria for biotechnology purposes (BRIDGE T-Project on Biotechnology of Lactic Acid Bacteria). CT910263

Entidad financiadora: Commission of the European Communities (CEC)

Entidades participantes: UCM

Duración: 1991-1994

Cuantía de la subvención: 6.000 Ecus

Coordinador del proyecto: Charles Daly (Irlanda)

Investigador responsable del equipo español: Pablo E. Hernández Cruza

2. Título del proyecto: Caracterización bioquímica, inmunológica y genética de bacteriocinas producidas por bacterias lácticas de origen cárnico. ALI91-0255

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

Entidades participantes: UCM

Duración: 1991-1994

Cuantía de la subvención: 7.400.000 Ptas.

Investigador responsable: Pablo E. Hernández Cruza

3. Título del proyecto: Analysis and exploitation of genes for nisin biosynthesis and engineering of natural antimicrobial proteins

Entidad financiadora: MAFF (Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Reino Unido)

Entidades participantes: BBSRC Institute of Food Research, Norwich, Reino Unido

Duración: 1992-1994

Cuantía de la subvención: 181.250 £

Investigador responsable: Michael J. Gasson

4. Título del proyecto: Improvement of lactic acid bacteria for traditional and novel applications in biotechnology (BIOTECH G-Project on Biotechnology of Lactic Acid Bacteria). BIO2-CT943055

Entidad financiadora: Commission of the European Communities (CEC)

Entidades participantes: UCM

Duración: 1994-1996

Cuantía de la subvención: 86.900 Ecu's

Coordinador del proyecto: Charles Daly (Irlanda)

Investigador responsable del equipo español: Pablo E. Hernández Cruza

5. Título del proyecto: Evaluación de la síntesis y actividad de algunas bacteriocinas y de su transferencia entre bacterias lácticas de origen cárnico. ALI94-1026

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

Entidades participantes: UCM

Duración: 1994-1996

Cuantía de la subvención: 10.340.000 Ptas.

Investigador responsable: Bernabé Sanz Pérez

6. Título del proyecto: Desarrollo y evaluación de metodologías experimentales que faciliten la utilización de las bacteriocinas como conservadores naturales de los alimentos. ALI97-0559

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

Entidades participantes: UCM

Duración: 1997-2000

Cuantía de la subvención: 13.382.000 Ptas

Investigador responsable: Pablo E. Hernández Cruza

7. Título del proyecto: Desarrollo de bacterias lácticas y bifidobacterias con propiedades inmunomoduladoras para su aplicación como probióticos en productos lácteos fermentados (2FD1997-1840)

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)/FEDER

Entidades participantes: UCM

Duración: 2000-2001

Cuantía de la subvención: 75.937,88 €

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

8. Título del proyecto: Actividad inmunoestimulante de bacterias lácticas y bifidobacterias de origen humano y alimentario (AGL2000-0727-C03-01)

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

Entidades participantes: UCM, Instituto Frío (CSIC), INIA

Duración: 2000-2003

Cuantía de la subvención: 111.788,25 €

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

9. Título del proyecto: Desarrollo de fermentos lácticos con nuevas propiedades antimicrobianas para mejorar la calidad higiénica de productos lácteos. AGL2002-04609-C02-02

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

Entidades participantes: UCM

Duración: 2002-2005

Cuantía de la subvención: 74.750,00 €

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

10. Título del proyecto: Propiedades probióticas y tecnológicas de bacterias lácticas y bifidobacterias aisladas de leche materna. Aplicación en nuevas fórmulas para nutrición infantil. AGL2003-01242

Entidad financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

Entidades participantes: UCM

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

Duración: 2003-2005

Cuantía de la subvención: 178.400,00 €

11. Título del proyecto: Acción Especial para la constitución de la red temática: “Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y calidad alimentaria”.

AGL2002-11732-E/ALI

Entidad financiadora: Mº de Educación y Ciencia

Entidades participantes: Diversos centros (CSIC, universidades, INIA)

Duración: 2004-2006

Cuantía de la subvención: 27.600,00 €

Coordinador: Gaspar Pérez Martínez (IATA, CSIC)

Investigador responsable grupo UCM2: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

12. Título del proyecto: Bacterias comensales de la leche materna: efectos en prematuros y en neonatos de madres seropositivas (VIH). Selección de cepas y aplicación en nuevos alimentos funcionales infantiles. AGL2005-01138

Entidad financiadora: Mº de Educación y Ciencia

Entidades participantes: UCM, IFR, CRESIB

Duración: 2005-2008

Cuantía de la subvención: 273.700,00 €

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

13. Título del proyecto: La microbiota comensal en el periodo perinatal y su aplicación en alimentación infantil

Entidad financiadora: Comunidad de Madrid

Entidades participantes: UCM

Duración: 2005-2006

Cuantía de la subvención: 12.700,00 €

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

14. Título del proyecto: Acción Especial para la continuidad de la red temática: "Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y calidad alimentaria". AGL2006-26031-E/ALI

Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia

Entidades participantes: Diversos centros (CSIC, universidades, INIA)

Duración: 2006-2008

Cuantía de la subvención: 27.000,00 €

Coordinador: Gaspar Pérez Martínez (IATA, CSIC)

Investigador responsable grupo UCM2: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

15. Título del proyecto: La microbiota comensal en el periodo perinatal y su aplicación en alimentación infantil

Entidad financiadora: Comunidad de Madrid

Entidades participantes: UCM

Duración: 2007

Cuantía de la subvención: 14.000,00 €

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

16. Título del proyecto: Influencia de la leche materna en la evolución de la microbiota intestinal infantil. Efecto de la administración de un alimento probiótico a niños destetados sanos y a madres con mastitis. AGL2007-62042

Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia

Entidades participantes: UCM

Duración: 2007-2010

Cuantía de la subvención: 277.090,00 €

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

17. Título del proyecto: Nuevos Ingredientes de Alimentos Funcionales para Mejorar la Salud (FUN-C-FOOD). Consolider-Ingenio 2010. CSD2007-00063

Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia

Entidades participantes: Diversos centros (CSIC, universidades)

Duración: 2007-2013

Cuantía de la subvención: 5.797.000,00 €

Coordinador: Francisco Tomás Barberán (CEBAS, CSIC)

Investigador responsable grupo PROLACT: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

18. Título del proyecto: Influencia de la leche materna en la evolución de la microbiota intestinal infantil. Efecto de la administración de un alimento probiótico a niños destetados sanos y a madres con mastitis. CCG07-UCM/AGR-2488

Entidad financiadora: Comunidad de Madrid

Entidades participantes: UCM

Duración: 2008

Cuantía de la subvención: 9.309,27

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

19. Título del proyecto: La microbiota comensal en el periodo perinatal y su aplicación en alimentación infantil

Entidad financiadora: Comunidad de Madrid

Entidades participantes: UCM

Duración: 2009-2010

Cuantía de la subvención: 8.530,00 €

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

20. Título del proyecto: Actividades glicosidásicas de bacterias lácticas y bifidobacterias con interés tecnológico y probiótico

Entidad financiadora: INIA (Recursos Microbianos. Acciones Complementarias tipo e) de Apoyo a la Conservación de los Recursos Genéticos de Interés Agroalimentario). Ref. RM2009-00009-00-00

Entidades participantes: IPLA (CSIC), UCM

Duración: 2010-2011

Cuantía de la subvención: 42.486,00 €

Investigador responsable: Susana Delgado Palacio

21. Título del proyecto: Acción Especial: "Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y calidad alimentaria". AGL2009-06415-E/ALI

Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia

Entidades participantes: Diversos centros (CSIC, universidades, INIA)

Duración: 2009-2011

Cuantía de la subvención: 25.000,00 €

Coordinador: Gaspar Pérez Martínez (IATA, CSIC)

Investigador responsable grupo UCM2: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

22. Título del proyecto: ALIBIRD. Diseño y Validación de Ingredientes Activos para el Desarrollo de Alimentos Funcionales. Ref. S2009/AGR-1469

Entidad financiadora: Comunidad de Madrid (Convocatoria de ayudas a grupos para el desarrollo de programas de actividades de I+D de entre grupos de investigación de la Comunidad de Madrid en tecnologías)

Entidades participantes: Diversos centros (CSIC, universidades)

Duración: 2010-2013

Cuantía de la subvención: 837.967,50 €

Coordinador: Guillermo Reglero (UAM)

Investigador responsable grupo PROLACT: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

23. Título del proyecto: Incorporación de nuevos ingredientes funcionales a alimentos como contribución a la promoción de la salud y/o a la prevención de enfermedades de la población Iberoamericana

Entidad financiadora: Mº de Ciencia e Innovación (Convocatoria CYTED. Acción de Coordinación de Proyectos de Investigación), **110AC0386**

Entidades participantes: Varias (España, Portugal y diversos países iberoamericanos)

Duración: 2010-2013

Cuantía de la subvención: 35.000,27 €

Coordinador: Javier Fontecha (Instituto del Frío, CSIC)

24. Título del proyecto: Aplicación de técnicas -ómicas para evaluar los efectos de probióticos en parejas madre-hijo expuestas a antibioterapia en el periparto. AGL2010-15420

Entidad financiadora: Mº de Ciencia e Innovación

Entidades participantes: UCM, Hospital Universitario Doce de Octubre

Duración: 2010-2013

Cuantía de la subvención: 239.000,00 €

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

25. Título del proyecto: The role of human milk in development of breast fed child's intestinal microbiota. Ref: J4-3606

Entidad financiadora: ARRS (Slovenian Research Agency)

Entidades participantes: University Medical Centre Ljubljana, Eslovenia; Dr. von Hauner Children's Hospital, Alemania; Harvard Medical School, Boston, Massachusetts, USA; UCM

Duración: 2010-2013

Cuantía de la subvención: 300.000,00 €

Coordinadora: Irena Rogelj (University Medical Centre Ljubljana, Eslovenia)

Investigador responsable UCM: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

26. Título del proyecto: La microbiota comensal en el periodo perinatal y su aplicación en alimentación infantil

Entidad financiadora: Comunidad de Madrid

Entidades participantes: UCM

Duración: 2011

Cuantía de la subvención: 3.083,20 €

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

27. Título del proyecto: What is Normal Milk? Sociocultural, evolutionary, environmental, and microbial aspects of human milk composition. Referencia 1344288

Entidad financiadora: The National Science Foundation (NSF, USA)

Entidades participantes: Varias (Europa, América, África)

Duración: 2014-2018

Cuantía de la subvención: 742.000,00 \$

Coordinadora: Michelle McGuire (Washington State University, USA)

Investigador responsable UCM (coordinador grupos Europa/África): **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

28. Título del proyecto: Microbioma, inmunoma, proteoma y metaboloma de la leche humana y del intestino infantil. Estandarización y aplicación a cólicos y proctocolitis. AGL2013-41980-P

Entidad financiadora: M^o de Economía y Competitividad

Entidades participantes: UCM, Hospital Universitario Puerta de Hierro, Universidad de Wageningen, Universidad de Róterdam, Universidad de Washington.

Duración: 2014-2016

Cuantía de la subvención: 280.000,00 €

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

29. Título del proyecto: Variations in biochemical and microbiological milk composition among highly diverse human populations and their impact on infant gut ecosystem (MILKBIOME). Contract number: 624773

Entidad financiadora: Comisión Europea. FP7-PEOPLE-2013-IEF

Entidades participantes: UCM

Duración: 2015-2016

Cuantía de la subvención: 166 336,20 €

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

30. Título del proyecto: Alimentos Funcionales para una Nutrición Personalizada. Fun-C-Food Net. Acciones de Dinamización "Redes de Excelencia". AGL2014-58205-REDC

Entidad financiadora: M^o de Economía y Competitividad

Entidades participantes: Diversos centros (CSIC, universidades)

Duración: 2015-2016

Cuantía de la subvención: 51.000,00 €

Coordinador: Francisco Tomás Barberán (CEBAS, CSIC)

31. Título del proyecto: Bacterias Lácticas y su relación con la salud y la calidad y seguridad de los alimentos". AGL2015-71923-REDT

Entidad financiadora: M^o de Economía y Competitividad

Entidades participantes: Diversos centros (CSIC, universidades)

Duración: 2015-2017

Cuantía de la subvención: 40.000,00 €

Coordinador: Patricia Ruas Madieto (IPLA, CSIC)

32. Título del proyecto: Impacto de la dieta en etapas tempranas de la vida sobre el desarrollo del microbioma y la salud posterior. PCIN-2015-234

Entidad financiadora: Programa Internacional JPI HDHL - Microbiomics. MINECO

Duración: 01/01/2016-31/12/2018

Cuantía de la subvención: 85.000 €

Investigadores principales: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**, Miguel Gueimonde (IPLA, CSIC)

33. Título del proyecto: Transplante de microbiota de la leche humana: un probiótico complejo para la población infantil. AGL2016-75476-R

Entidad financiadora: Mº de Economía y Competitividad

Entidades participantes: UCM, Universidad de Florida (EEUU), Universidad de Rochester (EEUU), Lawson Health Research Institute (Canada), Universidad Western (Canadá).

Duración: 2017-2019

Cuantía de la subvención: 284.350,00 €

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

34. Título del proyecto: Alimentos vegetales con funcionalidad probiótica para poblaciones infantiles desnutridas. P916PTE0233

Entidad financiadora: Proyecto estratégico. CYTED, Mº de Economía y Competitividad

Entidades participantes: Varias (España y diversos países iberoamericanos)

Duración: 2017-2019

Cuantía de la subvención: 370.994,00 €

Coordinador: Patricia Ruas Madiedo (IPLA, CSIC)

35. Título del proyecto: Back to work after maternity leave: Consequences for infant development?

Entidad financiadora: The Netherlands Organisation for Scientific Research (NWO)

Entidades participantes: Radboud University, UCM

Duración: 2018-2019

Cuantía de la subvención: 250.000,00 €

Coordinador: Roseriet Beijers (Radboud University, Nijmegen, Holanda)

36. Título del proyecto: “The human and bovine milk microbiomes - Understanding early variation and impacts on risk for mammary inflammation in cows and women”,

Entidad financiadora: NIH (Estados Unidos)

Entidades participantes: University of Idaho, UCM

Duración: 2018-2021

Cuantía de la subvención: 429.000,00 \$

Coordinador: Mark McGuire (University of Idaho, Estados Unidos)

37. Título del proyecto: The Breast Milk Microbiome in Breast Cancer

Entidad financiadora: The National Cancer Institute (NCI) Exploratory/Developmental Grant (R21). National Institutes of Health (NIH), Estados Unidos.

Entidades participantes: **The Massachusetts Institute of Technology (MIT), Broad Institute of MIT and Harvard, UCM**

Coordinador: James Galagan, Broad Institute of MIT and Harvard

Proyecto solicitado

VIII. PARTICIPACIÓN EN CONTRATOS DE I+D+I CON EMPRESAS

1. Título del contrato/proyecto: Molecular genetic analysis and improvement of lantibiotic yield

Tipo de contrato: Investigación exclusiva

Empresa financiadora: Aplin&Barrett (Applied Microbiology Inc.)

Entidades participantes: BBSRC (Reino Unido) y Applied Microbiology (USA)

Duración: 1994-1994

Investigador responsable: Michael J. Gasson

2. Título del contrato/proyecto: Desarrollo de bacterias lácticas y bifidobacterias con propiedades inmunomoduladoras y antimutagénicas para su aplicación como probióticos en productos lácteos

Tipo de contrato: Art. 11 LRU

Empresa financiadora: PULEVA S.A.

Duración: 1999-2001

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

Precio total del proyecto: 36.060,73 €

3. Título del contrato/proyecto: Desarrollo de bacterias lácticas y bifidobacterias con propiedades inmunomoduladoras y antimutagénicas para su aplicación como probióticos en productos lácteos (II)

Tipo de contrato: Art. 83 LOU

Empresa financiadora: PULEVA BIOTECH S.A.

Duración: 2001-2003

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

Precio total del proyecto: 36.060,73 €

4. Título del contrato/proyecto: Desarrollo de bacterias lácticas y bifidobacterias con propiedades inmunomoduladoras y antimutagénicas para su aplicación como probióticos en productos lácteos (III).

Tipo de contrato: Art. 83 LOU

Empresa financiadora: PULEVA BIOTECH S.A.

Duración: 2003-2005

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

Precio total del proyecto: 42.070,85 €

5. Título del contrato/proyecto: Desarrollo de bacterias lácticas y bifidobacterias con propiedades inmunomoduladoras y antimutagénicas para su aplicación como probióticos en productos lácteos (IV).

Tipo de contrato: Art. 83 LOU

Empresa financiadora: PULEVA BIOTECH S.A.

Duración: 2005-2007

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

Precio total del proyecto: 42.070,85 €

6. Título del contrato/proyecto: Caracterización inicial de bacterias probióticas procedentes de leche canina

Tipo de contrato: Art. 83 LOU
Empresa financiadora: AFFINITY S.A.
Duración: 2006
Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**
Precio total del proyecto: 33.000 €

7. Título del contrato/proyecto: Caracterización inicial de bacterias probióticas procedentes de leche felina

Tipo de contrato: Art. 83 LOU
Empresa financiadora: PULEVA BIOTECH S.A.
Duración: 2007
Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**
Precio total del proyecto: 33.000 €

8. Título del contrato/proyecto: Hacia una Acuicultura Sostenible (Acuisost) I

Tipo de contrato: Art. 83 LOU, derivado de proyecto CENIT
Empresa financiadora: Mº de Industria, Comercio y Turismo
Duración: 2007-2012
Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**
Precio total del proyecto: 65.000 €

9. Título del contrato/proyecto: Desarrollo de bacterias lácticas y bifidobacterias con propiedades inmunomoduladoras y antimutagénicas para su aplicación como probióticos en productos lácteos (V)

Tipo de contrato: Art. 83 LOU
Empresa financiadora: PULEVA BIOTECH S.A.
Duración: 2007-2008
Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**
Precio total del proyecto: 10.000 €

10. Título del contrato/proyecto: Hacia una Acuicultura Sostenible (Acuisost) II

Tipo de contrato: Art. 83 LOU, derivado de proyecto CENIT
Empresa financiadora: Mº de Industria, Comercio y Turismo
Duración: 2007-2012
Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**
Precio total del proyecto: 85.000 €

11. Título del contrato/proyecto: Desarrollo de bacterias lácticas y bifidobacterias con propiedades inmunomoduladoras y antimutagénicas para su aplicación como probióticos en productos lácteos (VI)

Tipo de contrato: Art. 83 LOU
Empresa financiadora: PULEVA BIOTECH S.A.
Duración: 2008-2010
Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**
Precio total del proyecto: 48.000 €

12. Título del contrato/proyecto: Análisis de la microbiota intestinal de parejas madre-hijo/a con problemas de obesidad (CENIT PRONAOS: Investigación Científica Dirigida al

Desarrollo de una Nueva Generación de Alimentos para el Control de Peso y Prevención de la Obesidad)

Tipo de contrato: Art. 83 LOU, derivado de proyecto CENIT

Empresa financiadora: PULEVA BIOTECH S.A.

Duración: 2009-2011

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

Precio total del proyecto: 200.000 €

13. Título del contrato/proyecto: Efecto de la administración de bacterias probióticas en la diversidad microbiológica de muestras biológicas

Tipo de contrato: Art. 83 LOU

Empresa: AFFINITY S.A.

Duración: 2010

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

Precio total del proyecto: 10.500 €

14. Título del contrato/proyecto: Desarrollo de bacterias lácticas y bifidobacterias con propiedades inmunomoduladoras y antimutagénicas para su aplicación como probióticos en productos lácteos (VII)

Tipo de contrato: Art. 83 LOU

Empresa financiadora: PULEVA FOOD

Duración: 2010

Investigador responsable: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

Precio total del proyecto: 24.000 €

15. Título del contrato/proyecto: Occurrence and simultaneous presence of aflatoxin M1, toxic metals (As, Cd, Hg, Pb) and bisphenol A in milk intended for infants: comparison between breast milk and commercial formulas

Empresa financiadora: TECNOTOX (EBT-Universidad Rovira i Virgili, Reus), Instituto de Ciencias e Tecnologías Agrarias e Agro-Alimentares (ICETA, Portugal)

Duración: 2010

Investigadores responsables: Germán Cano Sancho (Universidad Rovira i Virgili), **Juan Miguel Rodríguez Gómez** (UCM)

Precio total del proyecto: 15.000 €

16. Título del contrato/proyecto: Modulación de la microbiota reproductiva como estrategia para aumentar las tasas de éxito reproductivo en parejas con infertilidad de origen desconocido.

Empresa financiadora: Biosearch Life, Lactalis

Duración: 2018-2021

Investigadores responsables: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

Precio total del proyecto: 279.360,40 €

IX. ASESORÍA CIENTÍFICA DE EMPRESAS

1. Asesor científico de Puleva Biotech S.A. 2000-2010
2. Asesor científico de Puleva Food. 2010-2012
3. Asesor científico de Biosearch Life. Julio 2012-Diciembre 2012.
4. Asesor científico de HiPP (Alemania). Desde Julio 2013.
5. Asesor científico de Nutricia (Holanda). 2015-2017.

X. CREACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESA DE BASE TECNOLÓGICA (EBT-UCM)

Nombre de la empresa: Probisearch S.L.

Accionistas: UCM (10%), Leónides Fernández (10%), Odón J. Sobrino (10%) y **Juan M. Rodríguez** (70%)

Fecha de constitución: 1 de abril de 2011

Cargo: Director y Administrador Único (2011-2016)

A partir de esa fecha, todos los contratos de I+D+i con empresas (Danone, Nutricia, Lactalis-Puleva, Biosearch Life, HiPP, Lallemand, Damel, Maymó...) se han gestionado a través de la EBT

Ingresos 2011: 230.094,15 €

Ingresos 2012: 456.198,65 €

Ingresos 2013: 193.109,44 €

Ingresos 2014: 320.374,57 €

Ingresos 2015: 429.723,02 €

Ingresos 2016: 329.299,07 €

Total 2011-16: 1.958.798,90 €

Desde su creación, la EBT-UCM proporcionó empleo a 9 doctores (7 a tiempo completo, 2 a tiempo parcial), 7 licenciados (5 a tiempo completo, 2 a tiempo parcial) y 2 técnicos de FP (Grado Superior).

Autorización como Centro de Diagnóstico (Centro C.2.5.6.) con Unidades de: U.73. Análisis Clínicos y U.76. Microbiología y Parasitología. Inscrito en el Registro con el nº CS10943. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Madrid. Comunidad de Madrid. Fecha de finalización vigencia de la autorización sanitaria de funcionamiento: 20 de septiembre de 2017.

Fecha de venta: 23/12/2016

XI. PUBLICACIONES (ARTÍCULOS)

(A = investigación original, R = revisión)

XI.1. Publicaciones científicas indexadas con un índice de calidad relativo

1. Sobrino, O.J., **Rodríguez, J.M.**, Moreira, W.L., Fernández, M.F., Sanz, B., Hernández, P.E. Antibacterial activity of *Lactobacillus sake* isolated from dry fermented sausages. *International Journal of Food Microbiology* 1991; 13:1-10.

Índice de impacto: 1,16. Cuartil: 1. Clave: A.

2. Sobrino, O.J., **Rodríguez, J.M.**, Moreira, W.L., Cintas, L.M., Fernández, M.F., Sanz, B., Hernández, P.E. Sakacin M, a bacteriocin-like substance from *Lactobacillus sake* 148. *International Journal of Food Microbiology* 1992; 16: 215-225.

Índice de impacto: 1,16. Cuartil: 1. Clave: A.

3. **Rodríguez, J.M.**, Sobrino, O.J., Moreira, W.L., Cintas, L.M., Casaus, P., Fernández, M.F., Sanz, B., Hernández, P.E. Inhibition of *Yersinia enterocolitica* by *Lactobacillus sake* strains of meat origin. *Meat Science* 1994; 37:305-313.

Índice de impacto: 0,86. Cuartil: 2. Clave: A.

4. **Rodríguez, J.M.**, Sobrino, O.J., Moreira, W.L., Cintas, L.M., Casaus, P., Fernández, M.F., Sanz, B., Hernández, P.E. Inhibition of *Listeria monocytogenes* by *Lactobacillus sake* strains of meat origin. *Meat Science* 1994; 38:17-26.

Índice de impacto: 0,86. Cuartil: 2. Clave: A.

5. **Rodríguez, J.M.**, Pérez, M. Use of ivermectin against a heavy *Ixodes ricinus* infestation in a cat. *Veterinary Record* 1995; 135: 140.

Índice de impacto: 1,08. Cuartil: 1. Clave: A.

6. **Rodríguez, J.M.**, Cintas, L.M., Casaus, P., Horn, N., Dodd, H.M., Hernández, P.E., Gasson, M.J. Isolation of nisin-producing *Lactococcus lactis* strains from dry fermented sausages. *Journal of Applied Bacteriology* 1995; 78:109-115.

Índice de impacto: 1,32. Cuartil: 2. Clave: A.

7. Cintas, L.M., **Rodríguez, J.M.**, Fernández, M.F., Nes, I.F., Hernández, P.E., Holo, H. Isolation and characterization of pediocin L50, a new bacteriocin from *Pediococcus acidilactici* with a broad inhibitory spectrum. *Applied and Environmental Microbiology* 1995; 61:2643-2648.

Índice de impacto: 3,34. Cuartil: 1. Clave: A.

8. **Rodríguez, J.M.**, Cintas, L.M., Casaus, P., Suárez, A., Hernández, P.E. PCR detection of the lactocin S structural gene in lactobacilli isolated from meat. *Applied and Environmental Microbiology* 1995; 61: 2802-2805.

Índice de impacto: 3,34. Cuartil: 1. Clave: A.

9. **Rodríguez, J.M.** Antimicrobial spectrum, structure, properties and mode of action of nisin, a bacteriocin produced by *Lactococcus lactis*. *Food Science and Technology International* 1996; 2: 61-68.

Índice de impacto: 1,11. Cuartil: 1. Clave: R.

10. Suárez, A.M., Rodríguez, J.M., Hernández, P.E., Azcona-Olivera, J.I. Generation of polyclonal antibodies against nisin: immunization strategies and immunoassay development. *Applied and Environmental Microbiology* 1996; 62: 2117-2121.

Índice de impacto: 3,34. Cuartil: 1. Clave: A.

11. Suárez, A.M., Rodríguez, J.M., Morales, P., Hernández, P.E., Azcona-Olivera, J.I. Development of monoclonal antibodies to the lantibiotic nisin A. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 1996; 44: 2936-2940.

Índice de impacto: 1,5. Cuartil: 1. Clave: A.

12. Rodríguez, J.M., Pérez, M. Cutaneous myiasis in three obese cats. *Veterinary Quarterly* 1996; 18: 102-103.

Índice de impacto: 0,23. Cuartil: 4. Clave: A.

13. Rodríguez, J.M. Detection of animal pathogens by using the polymerase chain reaction (PCR). *The Veterinary Journal* 1996; 153: 287-305.

Índice de impacto: 1,01. Cuartil: 1. Clave: A.

14. Rodríguez, J.M., Cintas, L.M., Casaus, P., Martínez, M.I., Suárez, A., Hernández, P.E. Detection of pediocin PA-1 producing pediococci by rapid molecular biology techniques. *Food Microbiology* 1997; 14:363-371.

Índice de impacto: 1,08. Cuartil: 2. Clave: A.

15. Martínez, M.I., Rodríguez, J.M., Suárez, A.M., Martínez, J.M., Azcona, J.I., Hernández, P.E. Generation of polyclonal antibodies against a chemically synthesized N-terminal fragment of the bacteriocin pediocin PA-1. *Letters in Applied Microbiology* 1997; 24:488-492.

Índice de impacto: 1,01. Cuartil: 2. Clave: A.

16. Rodríguez, J.M., Martínez, M.I., Suárez, A.M., Martínez, J.M., Hernández, P.E. Unsuitability of MRS medium to detect hydrogen peroxide-producing lactic acid bacteria. *Letters in Applied Microbiology* 1997; 25:73-74.

Índice de impacto: 1,01. Cuartil: 2. Clave: A.

17. Suárez, A.M., Azcona-Olivera, J.I., **Rodríguez, J.M.,** Sanz, B., Hernández, P.E. One-step purification of nisin A by immunoaffinity chromatography. *Applied and Environmental Microbiology* 1997; 63: 4990-4992.

Índice de impacto: 3,34. Cuartil: 1. Clave: A.

18. Rodríguez, E., Martínez, M.I., Medina, M., Hernández, P.E., **Rodríguez, J.M.** Detection of enterocin AS-48-producing dairy enterococci by dot-blot and colony hybridization. *Journal of Dairy Research* 1998; 65:143-148.

Índice de impacto: 1,56. Cuartil: 1. Clave: A.

19. Horn, N., Martínez, M., Martínez, J.M., Hernández, P.E., Gasson, M.J., **Rodríguez, J.M.,** Dodd, H.M. Production of pediocin PA-1 by *Lactococcus lactis* employing the

lactococcin A secretory apparatus. *Applied and Environmental Microbiology* 1998; 64:818-823.

Índice de impacto: 3,36. Cuartil: 1. Clave: A.

20. Martínez, M.I., Rodríguez, E., Medina, M., Hernández, P.E., **Rodríguez, J.M.** Detection of specific bacteriocin-producing lactic acid bacteria by colony hybridization. *Journal of Applied Microbiology* 1998; 84:1099-1103.

Índice de impacto: 1,81. Cuartil: 2. Clave: A.

21. Martínez, J.M., Martínez, M.I., Suárez, A.M., Herranz, C., Casaus, P., Cintas, L.M., **Rodríguez, J.M.**, Hernández, P.E. Generation of polyclonal antibodies of predetermined specificity against pediocin PA-1. *Applied and Environmental Microbiology* 1998; 64: 4536-4545.

Índice de impacto: 3,36. Cuartil: 1. Clave: A.

22. Horn, N., Martínez, M., Martínez, J.M., Hernández, P.E., Gasson, M.J., **Rodríguez, J.M.**, Dodd, H.M. Enhanced production of pediocin PA-1, and co-production of nisin and pediocin PA-1, by *Lactococcus lactis*. *Applied and Environmental Microbiology* 1999; 65: 4443-4450.

Índice de impacto: 3,54. Cuartil: 1. Clave: A.

23. Herranz, C., Mukhopadhyay, S., Casaus, P., Martínez, J.M., **Rodríguez, J.M.**, Nes, I.F., Cintas, L.M., Hernández, P.E. Biochemical and genetic evidence of enterocin P production by two *Enterococcus faecium*-like strains isolated from fermented sausages. *Current Microbiology* 1999; 39:282-290.

Índice de impacto: 1,16. Cuartil: 3. Clave: A.

24. Martínez, J.M., Martínez, M.I., Herranz, C., Suárez, A.M., Fernández, M.F., Cintas, L.M., **Rodríguez, J.M.**, Hernández, P.E. Antibodies to a synthetic 1-9-N-terminal aminoacid fragment of mature pediocin PA-1: sensitivity and specificity for pediocin PA-1 and cross-reactivity against Class IIa bacteriocins. *Microbiology* 1999; 145:2777-2787.

Índice de impacto: 2,70. Cuartil: 1. Clave: A.

25. Martínez, J.M., Martínez, M.I., Herranz, C., Suárez, A.M., Cintas, L.M., Fernández, M.F., **Rodríguez, J.M.**, Hernández, P.E. Use of genetic and immunological probes for pediocin PA-1 gene detection and quantification of bacteriocin production in *Pediococcus acidilactici* strains of meat origin. *Food and Agricultural Immunology* 2000; 12: 299-310.

Índice de impacto: 8,43. Cuartil: 3. Clave: A.

26. Herranz, C., Casaus, P., Mukhopadhyay, S., Martínez, J.M., **Rodríguez, J.M.**, Nes, I.F., Hernández, P.E., Cintas, L.M. *Enterococcus faecium* P21: a strain naturally occurring in dry-fermented sausages producing the class II bacteriocins enterocin A and enterocin B. *Food Microbiology* 2001; 18: 115-131.

Índice de impacto: 1,14. Cuartil: 2. Clave: A.

27. Zabala, A., Martín, R., Haza, A., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**, Morales, P. Antiproliferative effect of two lactic acid bacteria strains of human origin on the growth of a myeloma cell line. *Letters in Applied Microbiology* 2001; 32:287-292.

Índice de impacto: 1,15. Cuartil: 2. Clave: A.

28. Zabala, A., Martín, R., Haza, A., Fernández, L., Morales, P., **Rodríguez, J.M.** Inhibition of the proliferation of myeloma cells by the meat origin strain *Enterococcus faecium* CH3. *Meat Science* 2001; 59:79-85.

Índice de impacto: 1,23. Cuartil: 1. Clave: A.

29. Herranz, C., Martínez, J.M., **Rodríguez, J.M.**, Hernández, P.E., Cintas, L.M. Optimization of enterocin P production by batch fermentation of *Enterococcus faecium* P13 at constant pH. *Applied Microbiology and Biotechnology* 2001; 56: 378-383.

Índice de impacto: 1,75. Cuartil: 2. Clave: A.

30. Rodríguez, J.M., Martínez, M.I., Kok, J. Pediocin PA-1, a wide-spectrum bacteriocin from lactic acid bacteria. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 2002; 42:91-121.

Índice de impacto: 3,80. Cuartil: 1. Clave: R.

31. Rodríguez, J.M., Martínez, M.I., Horn, N., Dodd, H.M. Heterologous production of bacteriocins by lactic acid bacteria. *International Journal of Food Microbiology* 2002; 80: 101-116.

Índice de impacto: 2,26. Cuartil: 1. Clave: R.

32. Langa, S., Fernández, A., Martín, R., Reviriego, C., Marín, M.L., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Differentiation of *Enterococcus faecium* from *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* strains by PCR and dot-blot hybridization. *International Journal of Food Microbiology* 2003; 88:197-200.

Índice de impacto: 2,26. Cuartil: 1. Clave: A.

33. Martín, R., Langa, S., Reviriego, C., Jiménez, E., Marín, M.L., Xaus, J., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Human milk is a source of lactic acid bacteria for the infant gut. *Journal of Pediatrics* 2003; 143:754-758.

Índice de impacto: 2,91. Cuartil: 1. Clave: A.

34. Martín, R., Langa, S., Reviriego, C., Jiménez, E., Marín, M.L., Olivares, M., Boza, J., Jiménez, J., Fernández, L., Xaus, J., **Rodríguez, J.M.** The commensal microflora of human milk: new perspectives for food bacteriotherapy and probiotics. *Trends in Food Science and Technology* 2004; 15: 121-127.

Índice de impacto: 2,53. Cuartil: 1. Clave: A.

35. Fernández, L., Marín, M.L., Langa, S., Martín, R., Reviriego, C., Fernández, A., Olivares, M., Xaus, J., **Rodríguez, J.M.** A novel genetic label for detection of specific probiotic lactic acid bacteria. *Food Science and Technology International* 2004; 10:101-108.

Índice de impacto: 0,57. Cuartil: 3. Clave: A.

36. Fernández, A., Horn, N., Gasson, M.J., Dodd, H.M., **Rodríguez, J.M.** High-level coproduction of the bacteriocins nisina A and lactococcin A by *Lactococcus lactis*. *Journal of Dairy Research* 2004; 71:216-221.

Índice de impacto: 1,18. Cuartil: 1. Clave: A.

37. Horn, N., Fernández, A., Gasson, M.J., Dodd, H.M., **Rodríguez, J.M.** Nisin-controlled production of pediocin PA-1 and colicin V in nisin- and non-nisin-producing *Lactococcus lactis* strains. *Applied and Environmental Microbiology* 2004; 70:5030-5032. Índice de impacto: 3,81. Cuartil: 1. Clave: A.
38. Reviriego, C., Fernández, A., Horn, N., Rodríguez, E., Marín, M.L., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Production of pediocin PA-1, and coproduction of nisin A and pediocin PA-1, by wild *Lactococcus lactis* strains of dairy origin. *International Dairy Journal* 2005; 15: 45-49. Índice de impacto: 2,05. Cuartil: 1. Clave: A.
39. Rodríguez, E., Calzada, J., Arqués, J.L., **Rodríguez, J.M.**, Nuñez, M., Medina, M. Antimicrobial activity of pediocin-producing *Lactococcus lactis* on *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli* O157:H7 in cheese. *International Dairy Journal* 2005; 15: 51-57. Índice de impacto: 2,05. Cuartil: 1. Clave: A.
40. Martín, R., Olivares, M., Marín, M.L., Fernández, L., Xaus, J., **Rodríguez, J.M.** Probiotic potential of three lactobacilli strains isolated from breast milk. *Journal of Human Lactation* 2005; 21: 8-17. Índice de impacto: 1,36. Cuartil: 1. Clave: A.
41. Reviriego, C., Eaton, T., Martín, R., Jiménez, E., Fernández, L., Gasson, M.J., **Rodríguez, J.M.** Screening of virulence determinants in *Enterococcus faecium* strains isolated from breast milk. *Journal of Human Lactation* 2005; 21:131-137. Índice de impacto: 1,36. Cuartil: 1. Clave: A.
42. Martín, R., Olivares, M., Marín, M.L., Xaus, J., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Characterization of a reuterin-producing *Lactobacillus coryniformis* strain isolated from a goat's milk cheese. *International Journal of Food Microbiology* 2005; 104: 267-277. Índice de impacto: 2,50. Cuartil: 1. Clave: A.
43. Jiménez, E., Fernández, L., Marín, M.L., Martín, R., Odriozola, J.M., Nueno-Palop, C., Narbad, A., Olivares, M., Xaus, J., **Rodríguez, J.M.** Isolation of commensal bacteria from umbilical chord blood of healthy neonates born by caesarean section. *Current Microbiology* 2005; 51:270-274. Índice de impacto: 1,06. Cuartil: 4. Clave: A.
44. Olivares, M., Díaz-Roperro, M.P., Gómez, N., Lara-Villoslada, F., Sierra, S., Maldonado, J.A., Martín R., López-Huertas, E., **Rodríguez, J.M.**, Xaus, J. Oral administration of two probiotic strains, *Lactobacillus gasseri* CECT5714 and *Lactobacillus coryniformis* CECT5711, enhances the intestinal function of healthy adults. *International Journal of Food Microbiology* 2006; 107:104-111. Índice de impacto: 2,61. Cuartil: 1. Clave: A.
45. Olivares, M., Díaz-Roperro, M.P., Gómez, N., Lara-Villoslada, F., Sierra, S., Maldonado, J.A., Martín R., López-Huertas, E., **Rodríguez, J.M.**, Xaus, J. The consumption of two

probiotic strains, *Lactobacillus gasseri* CECT5714 and *Lactobacillus coryniformis* CECT5711 boost the immune system of healthy humans. *International Microbiology* 2006; 9: 47-52.

Índice de impacto: 2,62. Cuartil: 2. Clave: A.

46. Olivares, M., Díaz-Roperero, M.P., Martín R., **Rodríguez, J.M.**, Xaus, J. Antimicrobial potential of four *Lactobacillus* strains isolated from breast milk. *Journal of Applied Microbiology* 2006; 101:72-79.

Índice de impacto: 2,50. Cuartil: 2. Clave: A.

47. Olivares, M., Díaz-Roperero, M.P., Gómez, N., Sierra, S., Lara-Villoslada, F., Martín R., **Rodríguez, J.M.**, Xaus, J. Dietary deprivation of fermented food causes a fall in innate immune response. Lactic acid bacteria can counteract the immunological effect of this deprivation. *Journal of Dairy Research* 2006; 73:1-7.

Índice de impacto: 1,41. Cuartil: 1. Clave: A.

48. Martín, R., Jiménez, E., Olivares, Marín, M.L., Fernández, L., Xaus, J., **Rodríguez, J.M.** *Lactobacillus salivarius* CECT 5713, a potential probiotic strain isolated from infant feces and breast milk of a mother-child pair. *International Journal of Food Microbiology* 2006; 112:35-43.

Índice de impacto: 2,61. Cuartil: 1. Clave: A.

49. Díaz-Roperero, M.P., Martín, R., Sierra, S., Lara-Villoslada, F., **Rodríguez, J.M.**, Xaus, J. Olivares, M. Two *Lactobacillus* strains, isolated from breast milk, differently modulate the immune response. *Journal of Applied Microbiology* 2007; 102: 337-343.

Índice de impacto: 2,50. Cuartil: 2. Clave: A.

50. Martín, R., Heilig, H.G., Jiménez, E., Fernández, L., Zoetendal, E.G., Smidt, H., **Rodríguez, J.M.** Título: Cultivation-independent assessment of the bacterial diversity of breast milk among healthy women. *Research in Microbiology* 2007; 158: 31-37.

Índice de impacto: 2,22. Cuartil: 3. Clave: A.

51. Reviriego, C., Fernández, L., Kuipers, O.P., Kok, J., **Rodríguez, J.M.** Enhanced production of pediocin PA-1 in wild nisin- and non-nisin-producing *Lactococcus lactis* strains of dairy origin. *International Dairy Journal* 2007; 17: 574 - 577.

Índice de impacto: 2,20. Cuartil: 1. Clave: A.

52. Olivares, M., Díaz-Roperero, M.P., Sierra, S., Lara-Villoslada, F., Fonollá, J., Navas, M., **Rodríguez, J.M.**, Xaus, J. Oral intake of *Lactobacillus fermentum* CECT5716 enhances the effects of influenza vaccination. *Nutrition* 2007; 23:254-260.

Índice de impacto: 2,10. Cuartil: 2. Clave: A.

53. Lara-Villoslada, F., Sierra, S., Martín, R., Delgado, S., **Rodríguez, J.M.**, Olivares, M., Xaus, J. Safety assessment of two probiotic strains, *Lactobacillus coryniformis* CECT5711 and *Lactobacillus gasseri* CECT5714. *Journal of Applied Microbiology* 2007; 103:175-184.

Índice de impacto: 2,50. Cuartil: 2. Clave: A.

54. Lara-Villoslada, F., Olivares, M., Sierra, S., **Rodríguez, J.M.**, Xaus, J. Beneficial effects of probiotic bacteria isolated from breast milk. *British Journal of Nutrition* 2007; 98:S96-S100

Índice de impacto: 2,34. Cuartil: 2. Clave: A.

55. Reviriego, C., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** A food-grade system for heterologous production of pediocin PA-1 in wild nisin- and non-nisin-producing *Lactococcus lactis* strains. *Journal of Food Protection* 2007; 70: 2512-2517.

Índice de impacto: 1,89. Cuartil: 1. Clave: A.

56. Martín, R., Heilig, H.G., Zoetendal, E.G., Smidt, H., **Rodríguez, J.M.** Diversity of the *Lactobacillus* group in breast milk and vagina of healthy women and potential role in the colonization of the infant gut. *Journal of Applied Microbiology* 2007; 103: 2638-2644.

Índice de impacto: 2,50. Cuartil: 2. Clave: A.

57. Fernández, A., **Rodríguez, J.M.**, Bongaerts, R.J., Gasson, M.J., Horn, N. Nisin-controlled extracellular production of interleukin-2 in *Lactococcus lactis* strains without the requirement for a signal peptide sequence. *Applied and Environmental Microbiology* 2007; 73: 7781-7784.

Índice de impacto: 4,00. Cuartil: 1. Clave: A.

58. Jiménez, E., Marín, M.L., Martín, R., Odriozola, J.M., Olivares, M., Xaus, J., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Is meconium from healthy newborns actually sterile? *Research in Microbiology* 2008; 159:187-193.

Índice de impacto: 2,06. Cuartil: 3. Clave: A.

59. Arqués, J.L., **Rodríguez, J.M.**, Gasson, M.J., Horn, N. Immunity gene *pedB* enhances production of pediocin PA-1 in naturally-resistant *Lactococcus lactis* strains. *Journal of Dairy Science* 2008; 91: 2591-2594.

Índice de impacto: 2,49. Cuartil: 1. Clave: A.

60. Delgado, S., Arroyo, R., Martín, R., **Rodríguez, J.M.** PCR-DGGE assessment of the bacterial diversity of breast milk in women with lactational infectious mastitis. *BMC Infectious Diseases* 2008; 8: 51.

Índice de impacto: 2,54. Cuartil: 2. Clave: A.

61. Jiménez, E., Fernández, L., Maldonado, A., Martín, R., Olivares, M., Xaus, J., **Rodríguez, J.M.** Oral administration of lactobacilli strains isolated from breast milk as an alternative for the treatment of infectious mastitis during lactation. *Applied and Environmental Microbiology* 2008; 74:4650-4655.

Índice de impacto: 3,80. Cuartil: 1. Clave: A.

62. Fernández, L., Delgado, S., Herrero, H., Maldonado, A., **Rodríguez, J.M.** The bacteriocin nisin, an effective agent for the treatment of staphylococcal mastitis during lactation. *Journal of Human Lactation* 2008; 24:311-316.

Índice de impacto: 1,36. Cuartil: 1. Clave: A.

63. Jiménez, E., Delgado, S., Maldonado, A., Arroyo, R., Fernández, L., Abujar, M., García, N., Gómez, A., **Rodríguez J.M.** *Staphylococcus epidermidis* as a differential trait of the fecal microbiota of breast-fed infants. *BMC Microbiology* 2008; 8: 143.
Índice de impacto: 2,88. Cuartil: 2. Clave: A.
64. Jiménez, E., Delgado, S., Fernández, L., García, N., Albújar, M., Gómez, A., **Rodríguez, J.M.** Assessment of the bacterial diversity of human colostrum and screening of staphylococcal and enterococcal populations for potential virulence factors. *Research in Microbiology* 2008; 159: 595-601.
Índice de impacto: 2,06. Cuartil: 1. Clave: A.
65. Martín, R., Jiménez, E., Heilig, H., Fernández, L., Marín, M.L., Zoetendal, E.G., **Rodríguez, J.M.** Isolation of bifidobacteria from breast milk and assessment of the bifidobacterial population by PCR-denaturing gradient gel electrophoresis and quantitative real-time PCR. *Applied and Environmental Microbiology* 2009; 75: 965-969.
Índice de impacto: 3,80. Cuartil: 1. Clave: A.
66. Collado, M.C., Delgado, S., Maldonado, A., **Rodríguez, J.M.** Assessment of the bacterial diversity of breast milk of healthy women by quantitative real time PCR. *Letters in Applied Microbiology* 2009; 48:523-528.
Índice de impacto: 1,68. Cuartil: 3. Clave: A.
67. Delgado, S., Collado, M.C., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Bacterial analysis of breast milk: a tool to differentiate Raynaud's phenomenon from infectious mastitis during lactation. *Current Microbiology* 2009; 59:59-64.
Índice de impacto: 1,33. Cuartil: 4. Clave: A.
68. Marín, M.L., Arroyo, R., Jimenez, E., Gómez, A., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Cold storage of human milk: effect on its bacterial composition. *Journal of Pediatric Gastroenterology & Nutrition* 2009; 49:343-348.
Índice de impacto: 2,183. Cuartil: 1. Clave: A.
69. Delgado, S., Arroyo, R., Jiménez, E., Herrero, E., Del Campo, R., Marín, M.L., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** *Staphylococcus epidermidis* strains isolated from breast milk of women suffering infectious mastitis: potential virulence traits and resistance to antibiotics. *BMC Microbiology* 2009; 9: 82
Índice de impacto: 2,99. Cuartil: 2. Clave: A.
70. Lara-Villoslada, F., Sierra, S., Díaz-Roperero, M.P., **Rodríguez, J.M.**, Xaus, J., Olivares, M. Safety Assessment of *Lactobacillus fermentum* CECT5716, a probiotic strain isolated from human milk. *Journal of Dairy Research* 2009; 76: 216-221.
Índice de impacto: 1,44. Cuartil: 2. Clave: A.
71. Maldonado, A., Caballero, B., Jiménez, E., Jiménez-Díaz, R., Ruíz-Barba, J.L., **Rodríguez, J.M.** Enterocin C, a class IIb bacteriocin produced by *E. faecalis* C901, a strain isolated from human colostrum. *International Journal of Food Microbiology* 2009; 133:105-112.
Índice de impacto: 2,75. Cuartil: 1. Clave: A.

72. Martín, R., Delgado, S., Maldonado, A., Jiménez, E., Olivares, M., Fernández, L., Sobrino, O.J., **Rodríguez, J.M.** Isolation of lactobacilli from sow milk and evaluation of their probiotic potential. *Journal of Dairy Research* 2009; 76:418-425.
Índice de impacto: 1,44. Cuartil: 2. Clave: A.
73. Arroyo, R., Martín, V., Maldonado, A., Jiménez, E., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Treatment of infectious mastitis during lactation: antibiotics versus oral administration of lactobacilli isolated from breast milk. *Clinical Infectious Diseases* 2010; 50: 1551-1558.
Índice de impacto: 8,186. Cuartil: 1. Clave: A.
74. Martín, R., Olivares, M., Pérez, M., Xaus, J., Torre, C., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Identification and evaluation of the probiotic potential of lactobacilli isolated from canine milk. *Veterinary Journal* 2010; 185:193-198.
Índice de impacto: 2,796. Cuartil: 1. Clave: A.
75. Maldonado; J., Lara-Villoslada; F., Sierra, S.; Sempere; L., Gómez; M., **Rodríguez; J.M.**, Boza; J., Xaus; J., Olivares, M. Safety and tolerance of the human milk probiotic strain *Lactobacillus salivarius* CECT5713 in six months old children. *Nutrition* 2010; 26:1082-1087.
Índice de impacto: 2,726. Cuartil: 1. Clave: A.
76. Cueva, C., Victoria Moreno-Arribas, M., Martín-Álvarez, P.J., Bills, G., Francisca Vicente, M., Basilio, A., López Rivas, C., Requena, T., **Rodríguez, J.M.**, Bartolome, B. Antimicrobial activity of phenolic acids against commensal, probiotic and pathogenic bacteria. *Research in Microbiology* 2010; 161:372-378.
Índice de impacto: 2,405. Cuartil: 2. Clave: A.
77. Martín, V., Maldonado, A., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**, Connor, R.I. Inhibition of human immunodeficiency virus type 1 by lactic acid bacteria from human breast milk. *Breastfeeding Medicine* 2010; 5:153-158.
Índice de impacto: 1,927. Cuartil: 2. Clave: A.
78. Jiménez, E., Langa, S., Martín, V.; Arroyo, R., Martín, R., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Complete genome sequence of *Lactobacillus fermentum* CECT 5716, a probiotic strain isolated from human milk. *Journal of Bacteriology* 2010; 192:4800.
Índice de impacto: 3,726. Cuartil: 1. Clave: A.
79. Jiménez, E.; Martín, R., Maldonado, A., Martín, V., Gómez De Segura, A., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Complete genome sequence of *Lactobacillus salivarius* CECT 5713, a probiotic strain isolated from human milk and infant feces. *Journal of Bacteriology* 2010; 44:5266-5267.
Índice de impacto: 3,726. Cuartil: 1. Clave: A.
80. Delgado, S., Núñez, F., Sánchez, B., Bermúdez, E., **Rodríguez, J.M.** Toxigenic microorganisms in medicinal plants used for ritual protection of infants. *Food Research International* 2011; 44:304-309.
Índice de impacto: 3,15. Cuartil: 1. Clave: A.

81. Martín, V., Mañés-Lázaro, R., **Rodríguez, J.M.**, Maldonado, A. *Streptococcus lactarius* sp. nov., isolated from breast milk of healthy women. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology* 2011; 68: 1048-1052.
Índice de impacto: 2,268. Cuartil: 3. Clave: A.
82. Delgado, S., García, P., Fernández, L., Jiménez, E., Rodríguez-Baños, M., Del Campo, R., **Rodríguez, J.M.** Characterization of *Staphylococcus aureus* strains involved in human and bovine mastitis. *FEMS Immunology & Medical Microbiology* 2011; 62:225-235.
Índice de impacto: 2,441. Cuartil: 2. Clave: A.
83. Contreras, G.A., **Rodríguez, J.M.** Mastitis, comparative etiology and epidemiology. *Journal of Mammary Gland Biology and Neoplasia* 2011; 16:339-356.
Índice de impacto: 6,741. Cuartil: 1.
84. Martín, V., Maldonado, A., Moles, L., Rodríguez-Baños, M., Del Campo, R., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**, Jiménez, E. Sharing of bacterial strains between breast milk and infant feces. *Journal of Human Lactation* 2012; 28:36-44.
Índice de impacto: 1,638. Cuartil: 1. Clave: A.
85. Gómez De Segura, A., Escuder, D., Montilla, A., Bustos, G., Pallás, C., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Heating-induced bacteriological and biochemical modifications in human donor milk after holder pasteurization. *Journal of Pediatric Gastroenterology & Nutrition* 2012; 54:197-203.
Índice de impacto: 2,196. Cuartil: 1. Clave: A.
86. Díez, L., Rojo-Bezares, B., Zarazaga, M., **Rodríguez, J.M.**, Torres, C.; Ruiz-Larrea, F. Antimicrobial activity of pediocinPA-1 against *Oenococcus oeni* and other wine bacteria. *Food Microbiology* 2012; 31:167-172.
Índice de impacto: 3,407. Cuartil: 1. Clave: A.
87. Langa, S., Maldonado-Barragán, A., Delgado, S., Martín, R., Martín, V., Jiménez, E., Ruiz-Barba, J.L., Mayo, B., Connor, R.I., Suárez, J.E., **Rodríguez, J.M.** Characterization of *Lactobacillus salivarius* CECT 5713, a strain isolated from human milk: from genotype to phenotype. *Applied Microbiology and Biotechnology* 2012; 94:1279-1287.
Índice de impacto: 3,689. Cuartil: 1. Clave: A.
88. Jiménez, E., Villar-Tajadura, M.A., Marín, M., Fontecha, J., Requena, T., Arroyo, R., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Complete genome sequence of *Bifidobacterium breve* CECT 7263, a strain isolated from human milk. *Journal of Bacteriology* 2012; 194:3762-3763.
Índice de impacto: 3,177. Cuartil: 2. Clave: A.
89. Martín, V., Maldonado-Barragán, A., Jiménez, E., Ruas-Madiedo, P., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Complete genome sequence of *Streptococcus salivarius* PS4, a strain isolated from human milk. *Journal of Bacteriology* 2012; 194:4466-4467.
Índice de impacto: 3,177. Cuartil: 2. Clave: A.

- 90.** Martínez-Villaluenga, C., Torino, M. I., Martín, V., Arroyo, R., García-Mora, P., Estrella Pedrola, I., Vidal-Valverde, C., **Rodríguez, J.M.**, Frias, J. Multifunctional properties of soymilk fermented by *Enterococcus faecium* strains isolated from raw soymilk. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2012; 60:10235-10244.
Índice de impacto: 2,906. Cuartil: 1. Clave: A.
- 91.** Fernández, L., Langa, S., Martín, V., Maldonado-Barragán, A., Jiménez, E., Martín, R., **Rodríguez, J.M.** The human milk microbiota: origin and potential roles in health and disease. *Pharmacological Research* 2013; 69:1-10.
Índice de impacto: 3,976. Cuartil: 1. Clave: A.
- 92.** Jwurink, P.V., Van Berghenegouwen, J., Jiménez, E., Knippels, L.M., Fernández, L., Garssen, J., Knol, J., **Rodríguez, J.M.**, Martín, R. Human milk: a source of more life than we imagine. *Beneficial Microbes* 2013; 4:17-30
Índice de impacto: 1,500. Cuartil: 3. Clave: R.
- 93.** Espinosa, I., Montilla, A., Gómez De Segura, A., Escuder, D., Bustos, G., Pallás, C., **Rodríguez, J.M.**, Corzo, N., Fernández, L. Bacteriological, biochemical and immunological modifications in human colostrum after holder pasteurization. *Journal of Pediatric Gastroenterology & Nutrition* 2013; 56:560-568.
Índice de impacto: 2,873. Cuartil: 1. Clave: A.
- 94.** Maldonado-Barragán, A., Cárdenas, N., Martínez, B., Ruiz-Barba, J.L., Fernández-Garayzabal, J.F., **Rodríguez, J.M.**, Gibello, A. Garvicin A, a novel class II d bacteriocin from *Lactococcus garvieae* that inhibits septum formation in *L. garvieae* strains. *Applied and Environmental Microbiology* 2013; 79:4336-4346.
Índice de impacto: 3,952. Cuartil: 1. Clave: A.
- 95.** **Rodríguez, J.M.**, Sobrino, O.J., Marcos, A., Collado, M.C., Pérez-Martínez, G., Martínez-Cuesta, M.C., Peláez, C., Requena, T. ¿Existe una relación entre la microbiota intestinal, el consumo de probióticos y la modulación del peso corporal? *Nutrición Hospitalaria* 2013; 28 (Supl. 1):3-12.
Índice de impacto: 1,250. Cuartil: 4. Clave: R.
- 96.** Moles, L., Gómez, M., Heilig, H., Bustos, G., Fuentes, S., De Vos, W., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**, Jiménez, E. Bacterial diversity in meconium of preterm neonates and evolution of their fecal microbiota during the first month of life. *PLoS One* 2013;9:e66986.
Índice de impacto: 3,534. Cuartil: 1. Clave: A.
- 97.** Martín, V., Cárdenas, N., Jiménez, E., Maldonado, A., **Rodríguez, J.M.**, Fernández, L. Genome sequence of *Lactobacillus gastricus* PS3, a strain isolated from human milk. *Genome Announcements* 2013; 1:e00489-13.
Clave: A.
- 98.** Maldonado, A., Martín, V., Gonzalez, R., Mandomando, I., Fumadó, V., Metzner, K.J., Saco, C., Fernández, L., Macete, E., Alonso, P.I., Menéndez, C., **Rodríguez, J.M.** Breast milk and gut microbiota in African mothers and infants from an area of high HIV prevalence. *PLoS One* 2013; 8:e80299/e92930 (erratum)

Índice de impacto: 3,534. Cuartil: 1. Clave: A.

99. Jiménez, E., Ladero, V., Chico, I., Maldonado-Barragán, A., López, M., Martín, V., Fernández, L., Fernández, M., Álvarez, M.A., Torres, C., **Rodríguez, J.M.** Antibiotic resistance, virulence determinants and production of biogenic amines among enterococci from ovine, feline, canine, porcine and human milk. *BMC Microbiology* 2013; 13:288.

Índice de impacto: 2,976. Cuartil: 2. Clave: A.

100. Fernández, L., Arroyo, R., Espinosa, I., Marín, M., Jiménez, E.; **Rodríguez, J.M.** Probiotics for human lactational mastitis. *Beneficial Microbes* 2014; 5:169-183.

Índice de impacto: 2,614. Cuartil: 2. Clave: R.

101. Soto, A., Martín, V., Jiménez, E., Madder, I., **Rodríguez, J.M.**, Fernández, L. Lactobacilli and bifidobacteria in human breast milk: influence of antibiotherapy and other host and clinical factors. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition* 2014; 59:78-88.

Índice de impacto: 2,625. Cuartil: 1. Clave: A.

102. Vázquez-Fresno, R., Llorach, R., Marinic, J., Tulipán, S., Espinosa, I., Jiménez, E., **Rodríguez, J.M.**, Andrés-Lacueva, C. Urinary metabolic fingerprinting after consumption of a probiotic strain in women with mastitis. *Pharmacological Research* 2014; 87:160-165.

Índice de impacto: 4,408. Cuartil: 1. Clave: A.

103. Villar-Tajadura, M.A., Rodríguez-Alcala, L.M., Martín, V., Gómez de Segura, A., **Rodríguez, J.M.**, Requena, T., Fontecha, J. Production of conjugated linoleic and conjugated α -linolenic acid in a reconstituted skim milk-based medium by bifidobacterial strains isolated from human breast milk. *BioMed Research Internacional* 2014; 2014:725406.

Índice de impacto: 1,579. Cuartil: 3. Clave: A.

104. Cárdenas, N., Calzada, N., Peirotén, A., Jiménez, E., Escudero, R., **Rodríguez, J.M.**, Medina, M., Fernández, L. Development of a potential probiotic fresh cheese using two *Lactobacillus salivarius* strains isolated from human milk. *BioMed Research Internacional* 2014; 2014:801918

Índice de impacto: 1,579. Cuartil: 3. Clave: A.

105. Mediano, P., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**, Marín, M. Case-control study of risk factors for infectious mastitis in Spanish breastfeeding women. *BMC Pregnancy and Childbirth* 2014; 14: 195

Índice de impacto: 2,190. Cuartil: 2. Clave: A.

106. Bode, L., Maguire, M., **Rodríguez, J.M.**, Geddes, D.T., Hassiotou, F., Hartmann, P.E., McGuire, M.K. It's alive: microbes and cells in human milk and their potential benefits to mother and infant. *Advances in Nutrition* 2014; 5:571-573.

Índice de impacto: 4,709. Cuartil: 1. Clave: R.

107. Bergmann, H., **Rodríguez, J.M.**, Salminen, S., Szajewska, H. Probiotics in human milk and probiotic supplementation in infant nutrition: a workshop report. *British Journal of Nutrition* 2014; 112:1119-1128.

Índice de impacto: 3,453. Cuartil: 1. Clave: R.

108. Muñoz-González, I., Espinosa-Martos, I., **Rodríguez, J.M.**, Jiménez-Girón, A., Martín-Álvarez, P.J., Bartolomé, B., Moreno-Arribas, M.V. Moderate consumption of red wine can modulate human intestinal inflammatory response. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2014; 62:10567-10575.

Índice de impacto: 2,912. Cuartil: 1. Clave: A.

109. Cárdenas, N., Martín, V., Delgado, S., **Rodríguez, J.M.**, Fernández, L. Characterisation of *Lactobacillus gastricus* strains isolated from human milk. *International Dairy Journal* 2014; 39:167-177.

Índice de impacto: 2,008. Cuartil: 1. Clave: A.

110. Reichhardt, M.P., Jarva, H., De Been, M., **Rodríguez, J.M.**, Jimenez, E., Loimaranta, V., De Vos, W.M., Meri, S. The salivary scavenger and agglutinin in early life: diverse roles in amniotic fluid and in the infant intestine. *Journal of Immunology* 2014; 193:5240-5248.

Índice de impacto: 4,922. Cuartil: 1. Clave: A.

111. **Rodríguez, J.M.** The origin of human milk bacteria: is there a bacterial entero-mammary pathway during late pregnancy and lactation? *Advances in Nutrition* 2014; 5:779-784.

Índice de impacto: 4,709. Cuartil: 1. Clave: R.

112. Jiménez, E., Sánchez, B., Farina, A., Margolles, A., **Rodríguez, J.M.** Characterization of the bile and gall bladder microbiota of healthy pigs. *Microbiologyopen* 2014; 3:937-949.

Índice de impacto: 2,213. Cuartil: 3. Clave: A.

113. Reid, G., Brigidi, P., Burton, J.P., Contractor, N., Duncan, S., Fargier, E., Hill, C., Lebeer, S., Martín, R., McBain, A.J., Mor, G., O'Neill, C., **Rodríguez, J.M.**, Swann, J., Van Hemert, S., Ansell, J. Microbes central to human reproduction. *American Journal of Reproductive Immunology* 2015; 73:1-11.

Índice de impacto: 2,438. Cuartil: 2. Clave: R.

114. Moles, L., Manzano, S., Fernández, L., Montilla, A., Corzo, N., Ares, S., **Rodríguez, J.M.**, Espinosa-Martos, I. Bacteriological, biochemical, and immunological properties of colostrum and mature milk from mothers of extremely preterm infants. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition* 2015; 60:120-126.

Índice de impacto: 2,625. Cuartil: 1. Clave: A.

115. **Rodríguez, J.M.** Probióticos: del laboratorio al consumidor [Probiotics: from the lab to the consumer]. *Nutrición Hospitalaria* 2015; 31 (Supl. 1):33-47.

Índice de impacto: 1,040. Cuartil: 4. Clave: R.

116. Rodríguez, J.M., Murphy, K., Stanton, C., Ross, R.P., Kober, O.I., Juge, N., Avershina, E., Rudi, K., Narbad, A., Jenmalm, M.C., Marchesi, J.R., Collado, M.C. The composition of the gut microbiota throughout life, with an emphasis on early life. *Microbial Ecology in Health and Disease* 2015; 26: 26050

Clave: R.

117. Moles, L., Escribano, E., de Andrés, J., Montes, M.T., **Rodríguez, J.M.,** Jiménez, E., Sáenz de Pipaón, M., Espinosa-Martos, I. Administration of *Bifidobacterium breve* PS12929 and *Lactobacillus salivarius* PS12934, two strains isolated from human milk, to very low and extremely low birth weight preterm infants: a pilot study. *Journal of Immunology Research* 2015; 2015:538171.

Índice de impacto: 3,298. Cuartil: 1. Clave: A.

118. Benito, D., Lozano, C., Jiménez, E., Albújar, M., Gómez, A., **Rodríguez, J.M.,** Torres, C. Characterization of *Staphylococcus aureus* strains isolated from faeces of healthy neonates and potential mother-to-infant microbial transmission through breastfeeding. *FEMS Microbiology Ecology* 2015; 91:pii: fiv007.

DOI: 10.1093/femsec/fiv007.

Índice de impacto: 3,568. Cuartil: 1. Clave: A.

119. Cárdenas, N., Laiño, J.E., Delgado, S., Jiménez, E., Juárez del Valle, M., Savoy de Giori, G., Sesma, F., Mayo, B., Fernández, L., Leblanc, J.G., **Rodríguez, J.M.** Relationships between the genome and some phenotypical properties of *Lactobacillus fermentum* CECT 5716, a probiotic strain isolated from human milk. *Applied Microbiology and Biotechnology* 2015; 99: 4343-4353.

Índice de impacto: 3,337. Cuartil: 1. Clave: A.

120. Lucena-Padrós, H., Jiménez, E., Maldonado-Barragán, A., **Rodríguez, J.M.,** Ruiz-Barba, J.L. PCR-DGGE assessment of the bacterial diversity in Spanish-style green table-olive fermentations. *International Journal of Food Microbiology* 2015; 205:47-53.

Índice de impacto: 3,082. Cuartil: 1. Clave: A.

121. Jiménez, E., de Andrés, J., Manrique M., Pareja-Tobes, P., Tobes, R., Martínez-Blanch, J.F., Codoñer, F.M., Ramón, D., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Metagenomic analysis of milk of healthy and mastitis-suffering women. *Journal of Human Lactation* 2015; 31:406-415.

Índice de impacto: 1,985. Cuartil: 1. Clave: A.

122. Álvarez-Calatayud, G., Suárez, E., **Rodríguez, J.M.,** Pérez-Moreno, J. La microbiota en la mujer; aplicaciones clínicas de los probióticos [Microbiota in women; clinical applications of probiotics]. *Nutrición Hospitalaria* 2015; 32 (Suppl. 1): 56-61.

Índice de impacto: 1,040. Cuartil: 4. Clave: R.

123. Moles L., Gómez M, Jiménez E, Fernández L, Bustos G, Chaves F, Cantón R, **Rodríguez, J.M.,** del Campo, R. Preterm infant gut colonization in the neonatal ICU and complete restoration 2 years later. *Clinical Microbiology and Infection* 2015; 21:936.e1-936.e10.

Índice de impacto: 5,768. Cuartil: 1. Clave: A.

- 124.** Martín, V., Mediano, P., del Campo, R., **Rodríguez, J.M.**, Marín, M. Streptococcal diversity of human milk and comparison of different methods for the taxonomical identification of streptococci. *Journal of Human Lactation*, 2016; 32:NP84-NP94.
DOI: 10.1177/0890334415597901.
Índice de impacto: 1,985. Cuartil: 1. Clave: A.
- 125.** Mediano, P., Fernández, L., García, R., **Rodríguez, J.M.**, Marín, M. Risk factors predicting infectious lactational mastitis: decision tree approach versus logistic regression analysis. *Maternal and Child Health Journal* 2016; 20: 1895-1903.
DOI: 10.1007/s10995-016-2000-6
Índice de impacto: 2,190. Cuartil: 2. Clave: A.
- 126.** Fernández, L., Cárdenas, N., Arroyo, R., Manzano, S., Jiménez, E., Martín, V., **Rodríguez, J.M.** Prevention of infectious mastitis by oral administration of *Lactobacillus salivarius* PS2 during late pregnancy. *Clinical Infectious Diseases* 2016; 62: 568-573.
DOI: 10.1093/cid/civ974.
Índice de impacto: 8,886. Cuartil: 1. Clave: A.
- 127.** Espinosa-Martos, I., Jiménez, E., de Andrés, J., Rodríguez-Alcala, L.M., Tavárez, Manzano, S., Fernández, L., Alonso, E., Fontecha, J., **Rodríguez, J.M.** Milk and blood biomarkers associated to the clinical efficacy of a probiotic for the treatment of infectious mastitis. *Beneficial Microbes* 2016; 7: 305-318.
DOI: 10.3920/BM2015.0134
Índice de impacto: 2,614. Cuartil: 2. Clave: A.
- 128.** Gómez M, Moles L, Melgar A, Ureta N, Bustos G, Fernández L, **Rodríguez JM**, Jiménez E. Early gut colonization of preterm infants: effect of enteral feeding tubes. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition* 2016; 62: 893-900.
DOI: 10.1097/MPG.0000000000001104.
Índice de impacto: 2,625. Cuartil: 1. Clave: A.
- 129.** Maldonado-Barragán A, Caballero-Guerrero B, Martín V, Ruiz-Barba JL, **Rodríguez JM**. Purification and genetic characterization of gassericin E, a novel co-culture inducible bacteriocin from *Lactobacillus gasseri* EV1461 isolated from the vagina of a healthy woman. *BMC Microbiology* 2016; 12:16
DOI: 10.1186/s12866-016-0663-1.
Factor de impacto: 2,644. Cuartil: 2. Clave: A.
- 130.** Cárdenas N, Arroyo R, Calzada J, Peirotén Á, Medina M, **Rodríguez JM**, Fernández L. Evaluation of technological properties of *Enterococcus faecium* CECT 8849, a strain isolated from human milk, for the dairy industry. *Applied Microbiology and Biotechnology* 2016; 100: 7665-7677.
DOI: 10.1007/s00253-016-7616-3.
Factor de impacto: 3,420. Cuartil: 1. Clave: A.

- 131.** Ruiz, L., Moles, L., Gueimonde, M., **Rodríguez, J.M.** Perinatal microbiomes's influence on preterm birth and preterms's health: influencing factors and modulation strategies. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition* 2016, 63: e193.
DOI: 10.1097/MPG.0000000000001196
Índice de impacto: 2,625. Cuartil: 1. Clave: R.
- 132.** Perez M, Ladero V, Redruello B, del Rio B, Fernandez L, **Rodríguez JM**, Fernández M, Álvarez MA. Mastitis modifies the biogenic amines profile in human milk, with significant changes in the presence of histamine, putrescine and spermine. *PLoS ONE* 2016; 11:e0162426.
DOI:10.1371/journal.pone.0162426
Factor de impacto: 3,540. Cuartil: 1. Clave: A.
- 133.** Delgado, S., García-Garrote, F., Padilla, B., **Rodríguez, J.M.**, Romero, B. Diagnóstico microbiológico de la infección bacteriana asociada al parto y al puerperio. *Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica* 2016; 34:309-314.
DOI:10.1016/j.eimc.2015.10.017.
Clave: R.
- 134.** Mediano, P., Fernández, L., Jiménez, E., Arroyo, R., Espinosa-Martos, I., **Rodríguez, J.M.**, Marín, M. Microbial diversity in milk of women with mastitis: potential role of coagulase-negative staphylococci, viridans group streptococci, and corynebacteria. *Journal of Human Lactation* 2017; 33:309-318.
DOI: 10.1177/0890334417692968
Índice de impacto: 2,22. Cuartil: 1. Clave: A.
- 135.** McGuire MK, Meehan CL, McGuire MA, Williams JE, Foster J, Sellen DW, Kamau-Mbuthia EW, Kamundia EW, Mbugua S, Moore SE, Kvist LJ, Otoo GE, Brooker SL, Price WJ, Shafii B, Placek C, Lackey KA, Robertson B, Manzano S, Ruiz L, **Rodríguez JM**, Pareja R, Bode L. What's normal? Oligosaccharide concentrations and profiles in milk produced by healthy women vary geographically. *American Journal of Clinical Nutrition* 2017; 105:1086-1100.
DOI: 10.3945/ajcn.116.139980.
Factor de impacto: 6,926. Cuartil: 1. Clave: A.
- 136.** González de Llano, D., Arroyo, A., Cárdenas, N., **Rodríguez, J.M.**, Moreno-Arribas, M.V., Bartolomé, B. Strain-specific inhibition of the adherence of uropathogenic bacteria to bladder cells by probiotic *Lactobacillus* spp. *Pathogens and Disease* 2017; 75:ftx043.
DOI: 10.1093/femspd/ftx043
Factor de impacto: 2,335. Cuartil: 2. Clave: A.
- 137.** Ruiz L, Espinosa-Martos I, García-Carral C, Manzano S, McGuire MK, Meehan CL, McGuire MA, Williams JE, Foster J, Sellen DW, Kamau-Mbuthia EW, Kamundia EW, Mbugua S, Moore SE, Kvist LJ, Otoo GE, Lackey KA, Flores K, Pareja RG, Bode L, **Rodríguez JM**. What's Normal? Immune profiling of human milk from healthy women living in different geographical and socioeconomic settings. *Frontiers in Immunology* 2017; 8:696.
DOI: 10.3389/fimmu.2017.00696.

Factor de impacto: 6,429. Cuartil: 1. Clave: A.

138. Marín M, Arroyo R, Espinosa-Martos I, Fernández L, **Rodríguez JM.** Identification of emerging human mastitis pathogens by MALDI-TOF and assessment of their antibiotic resistance patterns. *Frontiers in Microbiology* 2017; 8: 1258.

DOI: 10.3389/fmicb.2017.01258.

Factor de impacto: 4,076. Cuartil: 1. Clave: A.

139. Jiménez E, Arroyo R, Cárdenas N, Marín M, Serrano P, Fernández L, **Rodríguez JM.** Mammary candidiasis: A medical condition without scientific evidence? *PLoS One* 2017; 12: e0181071.

DOI: 10.1371/journal.pone.0181071

Factor de impacto: 3,540. Cuartil: 1. Clave: A.

140. Manzano, S., de Andrés, J., Castro, I., **Rodríguez, J.M.**, Jiménez, E., Espinosa-Martos, I. Safety and tolerance of three probiotic strains in healthy infants. A multi-centrerandomized, double-blind, placebo-controlled trial. *Beneficial Microbes* 2017; 8:569-578

DOI: <http://dx.DOI.org/10.3920/BM2017.0009>

Factor de impacto: 3,301. Cuartil: 1. Clave: A.

141. Moles L, Gómez M, Jiménez E., Bustos G, de Andrés J, Melgar A, Escuder D, Fernández L, del Campo R, **Rodríguez JM.** Bacterial diversity of the gastric content of preterm infants during their first month of life at the hospital. *Frontiers in Nutrition* 2017; 4:12

DOI: 10.3389/fnut.2017.00012

Factor de impacto: 4,076. Cuartil: 1. Clave: A.

142. Milani C, Duranti S, Bottacini F, Casey E, Turrone F, Mahony J, Belzer C, Delgado S, Arbolea S, Mancabelli L, Lugli GA, **Rodríguez JM**, Bode L, de Vos W, Gueimonde M, Margolles A, van Sinderen D, Ventura M. The first microbial colonizers of the human gut: composition, activities and health implications of the infant gut microbiota. *Microbiology and Molecular Biology Reviews* 2017; 81 (4):pii:e00036-17

DOI: 10.1128/MMBR.00036-17.

Factor de impacto: 16,417. Cuartil: 1. Clave: R.

143. Gómez M, Moles L, Espinosa-Martos I, Bustos G, de Vos WM, Fernández L, **Rodríguez JM**, Fuentes S, Jiménez E. Bacteriological and immunological profiling of meconium and fecal samples from preterm infants: a two-year follow-up study. *Nutrients* 2017; 9 (12):pii:E1293.

DOI: 10.3390/nu9121293.

Factor de impacto: 4,196. Cuartil: 1. Clave: A.

144. de Andrés J, Jiménez E, Chico-Calero I, Fresno M, Fernández L, **Rodríguez JM.** Physiological translocation of lactic acid bacteria during pregnancy contributes to the composition of the milk microbiota in mice. *Nutrients* 2017; 10 (1):pii:E14.

DOI: 10.3390/nu10010014.

Factor de impacto: 4,196. Cuartil: 1. Clave: A.

- 145. Rodríguez JM**, Guarner F, Álvarez-Calatayud G, Suárez E. The autochthonous microbiota and probiotics: efficacious complements in the fight against infections and the rising of antibiotic resistance. *Annals of Nutrition & Metabolism* 2018; 72 (suppl 1):15-21
DOI: 10.11.59/000487036
Factor de impacto: 3,051. Cuartil: 2. Clave: R.
- 146. Pérez-Martínez G**, Requena T, Sobrino OJ, **Rodríguez JM**. Microbiota, probiotics and the fight against antibiotic-resistant microorganisms: the veterinary side. *Annals of Nutrition & Metabolism* 2018; 72 (suppl 1):22-29.
DOI: 10.11.59/000487036
Factor de impacto: 3,051. Cuartil: 2. Clave: R.
- 147. De Andrés J**, Manzano S, García C, **Rodríguez JM**, Espinosa-Martos I, Jiménez E. Modulatory effect of three probiotic strains on infants' gut microbial composition and immunological parameters on a placebo-controlled, double-blind, randomised study. *Beneficial Microbes* 2018; 9(4):573-584
DOI: 10.3920/BM2017.0132
Factor de impacto: 2,31. Cuartil: 2. Clave: A.
- 148. Escribano E**, Zozaya C, Madero R; Sánchez L, van Goudoever J, **Rodríguez JM**, Sáenz de Pipaon M. Increased incidence of necrotizing enterocolitis associated with routine administration of Infloran™ in extremely preterm infants. *Beneficial Microbes* 2018; 9(5):683-690.
DOI: 10.3920/BM2017.0098
Factor de impacto: 2,310. Cuartil: 2. Clave: A.
- 149. Escuder-Vieco D**, Espinosa-Martos I, **Rodríguez JM**, Corzo N, Montilla A, Siegfried P, Pallás-Alonso CR, Fernández L. High-Temperature Short-Time pasteurization system for donor milk in a human milk bank setting. *Frontiers in Microbiology* 2018; 9:926; pii: e00036-17.
DOI: 10.3389/fmicb.2018.00926
Factor de impacto: 4,019. Cuartil: 1. Clave: A.
- 150. de Andrés J**, Jiménez E, Espinosa-Martos I, **Rodríguez JM**, García-Conesa MT. An exploratory search for potential molecular targets responsive to the probiotic *Lactobacillus salivarius* PS2 in women with mastitis: gene expression profiling vs. interindividual variability. *Frontiers in Microbiology* 2018; 9: 2166
DOI: 10.3389/fmicb.2018.02166.
Factor de impacto: 4,019. Cuartil: 1. Clave: A.
- 151. Fernández-Pérez R**, Sáenz Y, Rojo-Bezares B, Zarazaga M, **Rodríguez JM**, Torres C, Tenorio C, Ruiz-Larrea F. Production and antimicrobial activity of nisin under enological conditions. *Frontiers in Microbiology* 2018; 9:1918.
DOI: 10.3389/fmicb.2018.01918
Factor de impacto: 4,019. Cuartil: 1. Clave: A.

152. Díaz M, Guadamuro L, Espinosa-Martos I, Mancabelli L, Jiménez S, Molinos-Norniella C, Pérez-Solis D, Milani C, **Rodríguez JM**, Ventura M, Bousoño C, Gueimonde M, Margolles A, Díaz JJ, Delgado S. Microbiota and derived parameters in fecal samples of infants with non-IgE cow's milk protein allergy under a restricted diet. *Nutrients* 2018; 10 (10):pii: E1481.

DOI: 10.3390/nu10101481

Factor de impacto: 4,196. Cuartil: 1. Clave: A.

153. Escuder-Vieco D, Espinosa-Martos I, **Rodríguez JM**, Fernández L, Pallás-Alonso CR. Effect of HTST and holder pasteurization on the concentration of immunoglobulins, growth factors, and hormones in donor human milk. *Frontiers in Immunology* 2018; 9:2222.

DOI: 10.3389/fimmu.2018.02222

Factor de impacto: 5,511. Cuartil: 1. Clave: A.

154. Fernandez L, Ruiz L, Jara J, Orgaz B, **Rodríguez JM**. Strategies for the preservation, restoration and modulation of the human milk microbiota. Implications for Human Milk Banks and Neonatal Intensive Care Units. *Frontiers in Microbiology* 2018; 9: 2676.

DOI=10.3389/fmicb.2018.02676

Factor de impacto: 4,019. Cuartil: 1. Clave: R.

XI.2. Publicaciones científicas no indexadas

1. **Rodríguez, J.M.**, Sobrino, O.J., Fernández, M.F., Hernández, P.E., Sanz, B. Antimicrobial activity of lactic acid bacteria isolated from Spanish dry fermented sausages. *Proceedings 35th International Congress of Meat Science and Technology*, Copenhagen, Denmark, 1989; 2:308-312.
2. **Rodríguez, J.M.**, Sobrino, O.J., Moreira, W.L., Cintas, L.M., Fernández, M.F., Sanz, B., Hernández, P. Selected characteristics of a bacteriocin from *Lactobacillus sake* 449. *Proceedings 37th International Congress of Meat Science and Technology*, Kulmbach, Alemania, 1991; 2:633-636.
3. Cintas, L.M., Moreira, W.L., **Rodríguez, J.M.**, Sobrino, O.J., Fernández, M.F., Sanz, B., Hernández, P.E. Antimicrobial activity of lactic acid bacteria from meat origin against selected indicator microorganisms. *Proceedings 38th International Congress of Meat Science and Technology*, Clermont-Ferrand, Francia, 1992; 4:643-646.
4. Hernández, P.E., **Rodríguez, J.M.**, Cintas, L.M., Moreira, W.L., Sobrino, O.J., Fernández, M.F., Sanz, B. Utilización de bacterias lácticas en el control de microorganismos patógenos de los alimentos. *Microbiología SEM* 1993; 9:37-48.
5. **Rodríguez, J.M.**, Dodd, H.M. Genetic determinants for the biosynthesis of nisin, a bacteriocin produced by *Lactococcus lactis*. *Microbiología SEM* 1996; 12:61-74.
6. **Rodríguez, J.M.** Aplicaciones de la nisina en la industria alimentaria. *Alimentaria* 1996; 287:93-97.
7. Martínez, M.I., Martínez, J.M., Herranz, C., Suárez, A.M., **Rodríguez, J.M.** Las bacteriocinas de las bacterias lácticas. 1-Definición, clasificación, caracterización y métodos de detección. *Alimentaria* 2000; 314:59-66.
8. Martínez, M.I., Martínez, J.M., Herranz, C., Suárez, A.M., **Rodríguez, J.M.** Las bacteriocinas de las bacterias lácticas. 2-Modo de acción, biosíntesis, aplicaciones y tendencias futuras. *Alimentaria* 2000; 314:67-74.
9. Martínez, M.I., Martínez, J.M., Horn, N., Dodd, H., **Rodríguez, J.M.** Pediocina PA-1: Una bacteriocina con potencial bioconservante. 1-Propiedades físico-químicas, espectro antimicrobiano y modo de acción. *Alimentaria* 2000; 314:75-84.
10. Martínez, M.I., Martínez, J.M., Horn, N., Dodd, H., **Rodríguez, J.M.** Pediocina PA-1: Una bacteriocina con potencial bioconservante. 2-Relaciones estructura-función, propiedades inmunológicas, biosíntesis y aplicaciones en la industria alimentaria. *Alimentaria* 2000; 314:85-94.
11. **Rodríguez, J.M.** *Dianas Prioritarias de Investigación en el Sector Agroalimentario Español y Situación de la Biotecnología Alimentaria* 2001; Informe para PULEVA BIOTECH, S.A., Granada), 119 páginas.

12. Reviriego, C., Fernández, A., Langa, S., Martín, R., Haza, A., Morales, P., **Rodríguez, J.M.** Probióticos y acuicultura. *Alimentación, Equipos y Tecnología* 2001; 159:73-76.
13. Zabala, A., Martín, R., Langa, S., Fernández, A., Reviriego, C., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Las bacterias lácticas como microorganismos probióticos (I). Perspectiva histórica, criterios de selección y efectos probióticos. *Alimentación, Equipos y Tecnología* 2002; 170:58-64.
14. Martín, R., Zabala, A., Langa, S., Fernández, A., Reviriego, C., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Las bacterias lácticas como microorganismos probióticos (II). Seguridad de las bacterias lácticas probióticas. *Alimentación, Equipos y Tecnología* 2002; 171:88-94.
15. Xaus, J., Olivares, M., **Rodríguez, J.M.** Probiotics. Infant nutrition as a target. *Nutrafoods* 2004; 3:13-21.
16. Xaus, J., Martín, R., Olivares, M., Díaz-Roperó, M.P., Langa, S., **Rodríguez, J.M.** Probiotics. Mothers also mind: Administration of probiotics to lactating mothers may lead to an improvement of the health status of breast-fed infants. *AgroFOOD* 2004; Sept/Oct:27-29.
17. Fernández A., Reviriego C., Fernández L., **Rodríguez J.M.** Cultivos iniciadores funcionales: una nueva perspectiva para las industrias de alimentos fermentados. *Alimentación, Equipos y Tecnología* 2004; 194:101-104.
18. **Rodríguez, J.M.** Far away from sterility. Breast milk is a source of probiotics. *Functional Food R&D Newsletter. Puleva Biotech* 2004; <http://www.pulevabiotech.es/pb/pdf/news1.pdf>
19. Fernández A., Horn N., **Rodríguez J.M.** Biosíntesis de la lactococina A, una bacteriocina con potencial tecnológico en la industria láctea. *Alimentaria* 2005; 360:49-53.
20. Fernández A., Reviriego C., Marín M.L., Fernández L., Horn N., **Rodríguez J.M.** Producción heteróloga de bacteriocinas de bacterias lácticas. 1. Expresión de genes nativos. *Alimentaria* 2005; 360:55-59.
21. Fernández A., Reviriego C., Marín M.L., Fernández L., Horn N., **Rodríguez J.M.** Producción heteróloga de bacteriocinas de bacterias lácticas. 2. Intercambio de líderes y/o de sistemas de secreción. *Alimentaria* 2005; 360:61-67.
22. Olivares, M., Díaz-Roperó, M.P., Lara-Villoslada, F., Xaus, J., **Rodríguez, J.M.** Effectiveness of probiotics in allergy. Child's game or adult affair? *Nutrafoods* 2005; 4:59-64.
23. Xaus, J., Olivares, M., **Rodríguez, J.M.** Neonatal microbiota. New possibilities after one century, new opportunities for the 21st century. *Ingredients, Health & Nutrition* 2005; 107:12-13.

24. Martín, R., Langa, S., Fernández L., Xaus, J., **Rodríguez J.M.** La microbiota del tracto gastrointestinal. (I) Composición, adquisición y evolución. *Alimentación, Equipos y Tecnología* 2006; 210:112-116.
25. Martín, R., Langa, S., Fernández L., Xaus, J., **Rodríguez J.M.** La microbiota del tracto gastrointestinal. (II) Funciones biológicas. *Alimentación, Equipos y Tecnología* 2006; 211:82-86.
26. Fernández, L., Jiménez, E., Martín, R., Rodríguez, E., Medina, M., **Rodríguez, J.M.** Enterococos en la industria alimentaria: ¿Buenos, feos o malos? (I) Aspectos taxonómicos y presencia en hospedadores sanos. *Alimentación, Equipos y Tecnología* 2006; 215:47-51.
27. Fernández, L., Jiménez, E., Martín, R., Rodríguez, E., Medina, M., **Rodríguez, J.M.** Enterococos en la industria alimentaria: ¿buenos, feos o malos? (II) Desde probióticos hasta patógenos oportunistas. *Alimentación, Equipos y Tecnología* 2006; 216:50 -55.
28. Fernández, L., Arroyo, R., Rodríguez, E., Medina, M., **Rodríguez, J.M.** Enterococos en la industria alimentaria: ¿buenos, feos o malos? (III) Enterococos y quesos. *Alimentación, Equipos y Tecnología* 2006; 217:52-57.
29. Fernández, L., Jiménez, E., Martín, R., Rodríguez, E., Medina, M., **Rodríguez, J.M.** Enterococos y alimentos: ¿una relación controvertida? *Alimentaria* 2007; 380:92-108.
30. **Rodríguez, J.M.**, Arroyo, R., Rodríguez, E., Reviriego, C., Fernández, L., Medina, M. Aplicación de los enterococos en los quesos. *Alimentaria* 2007; 384:67-75.
31. **Rodríguez, J.M.**, Dalmau, J. Probióticos para el binomio madre-hijo (I). *Acta Pediátrica Española* 2007; 65:452-457.
32. **Rodríguez, J.M.**, Dalmau, J. Probióticos para el binomio madre-hijo (II). *Acta Pediátrica Española* 2007; 65:513-518.
33. **Rodríguez, J.M.**, Jiménez, E., Merino, V., Maldonado, M.L., Marín, M.L., Fernández, L., Martín, R. Microbiota de la leche humana en condiciones fisiológicas. *Acta Pediátrica Española* 2008; 66:77-82.
34. Mayo B., Gueimonde M., **Rodríguez J.M.**, Delgado S. Old and new facts of probiotics: where we are and where we are going. *CAB Reviews: Perspectives in Agriculture, Veterinary Science, Nutrition and Natural Resources* 2008; 3: 055 .
35. Delgado, S., Arroyo, R., Jiménez, E., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Mastitis infecciosas durante la lactancia: un problema infravalorado (I). *Acta Pediátrica Española* 2009; 67:77-84.
36. Jiménez, E., Delgado, S., Arroyo, R., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Mastitis infecciosas durante la lactancia: un problema infravalorado (II). *Acta Pediátrica Española* 2009; 67:125-132.

37. Fernández, L., Delgado, S., Herrero, H., Maldonado, A., **Rodríguez, J.M.** Nuestra otra “vida interior”: de la microbiota intestinal al metagenoma humano. *Alimentacion, Nutricion y Salud* 2009; 16:16-22.
38. Fernández, L., Lara-Villoslada, F., Olivares, M., **Rodríguez, J.M.** Kombination von GOS und Laktobazillen aus Muttermilch: eine neue Generation von Säuglingsnahrungen. *Kinderärztliche Praxis. Soziale Pädiatrie und Jugendmedizin* 2011; 82:12-15.
39. Arroyo, R., Mediano, P., Martín, V., Jiménez, E., Delgado, S., Fernández, L., Marín, M., **Rodríguez, J.M.** Diagnóstico etiológico de las mastitis infecciosas: Propuesta de protocolo para el cultivo de muestras de leche humana. *Acta Pediátrica Española* 2011; 69:276-281.
40. **Rodríguez, J.M.** Un alimento “vivo” (Bacterias de la leche humana). *Investigación y Ciencia* 2011; 419:14-15.
41. Carrera, M., Arroyo, R., Mediano, P., Fernández, L., Marín, M., **Rodríguez, J.M.** Lactancia materna y mastitis. Tratamiento empírico basado en la sintomatología y los agentes etiológicos. *Acta Pediátrica* 2012; 70:255-261.
42. Fernández, L., Langa, S., Martín, V., Jiménez, E., Martín, R., **Rodríguez, J.M.** The microbiota of human milk in healthy women. *Cellular & Molecular Biology* 2013; 59: 39-42.
43. Mediano, P., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**, Marín, M. Factores de riesgo de la (parte 1). *Acta Pediátrica Española* 2015; 73:14-18.
44. Mediano, P., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**, Marín, M. Factores de riesgo de la mastitis infecciosa en mujeres lactantes: estudio de casos y controles en población española (parte 2). *Acta Pediátrica Española* 2015; 73:41-46.
45. **Rodríguez, J.M.** Микробиота женского молока (en ruso). *Consilium Medicum* 2016; 4:35-40.
46. **Rodríguez, J.M.** Мастит у женщин: новый взгляд на старую проблему (en ruso) *МЕДИЦИНСКИЙ СОВЕТ* 2017; 1:34-44 .
47. **Rodríguez, J.M.** Probióticos: del laboratorio al consumidor. *Acta CL* 2017; 61:10 - 31.
48. Delgado S, Beltrán D, Carrera M, Marín, M., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Los cultivos de leche humana 5 años después de la primera propuesta de protocolo (I): una herramienta útil para la salud pública. *Acta Pediátrica Española* 2017; 75:200-205.
49. Fernández, L., Delgado S, Beltrán D, Carrera M, Marín, M., Arroyo R, Cárdenas N, **Rodríguez, J.M.** Los cultivos de leche humana 5 años después de la primera propuesta de protocolo (II): contribución a una reducción del uso de medicamentos durante la lactancia. *Acta Pediátrica Española* 2017; 76:e9-e13.

50. McGuire MK, Meehan CL, Ruiz L, Mínguez J, Legarra K, Checa MA, Manzano S, Consorcio INSPIRE, Fernández L, **Rodríguez, J.M.**, Bode L. Proyecto internacional INSPIRE "¿Qué es normal en la leche humana?" 1. Oligosacáridos de la leche humana. *Acta Pediátrica Española*, en prensa .

51. Ruiz L, García-Carral C , Checa MA, J Mínguez J, Legarra K, McGuire MK, Meehan CL, Bode L, Fernández L, Espinosa-Martos I, Consorcio INSPIRE, **Rodríguez, J.M.** Proyecto internacional INSPIRE "¿Qué es normal en la leche humana?" 2. Compuestos inmunológicos solubles. *Acta Pediátrica Española*, en prensa

XI.3. Publicaciones orientadas a la docencia

1. Morales, P., Haza, A.I., **Rodríguez, J.M.**, Sanz, B., Hernández, P.E. Frescura y calidad del pescado: inspección y evaluación. (I) Cambios postmortales. *Alimentación, Equipos y Tecnología* 1996; 1:129-134.
2. **Rodríguez, J.M.** Detección de microorganismos patógenos en el agua mediante la reacción en cadena de la polimerasa (PCR). *Alimentación, Equipos y Tecnología* 1996; 4:89-93.
3. **Rodríguez, J.M.** Modificación de la composición de la carne de cerdo mediante el empleo de somatotropina. *Eurocarne* 1996; 48:43-48.
4. **Rodríguez, J.M.** Detección de microorganismos patógenos en la carne y productos cárnicos mediante la reacción en cadena de la polimerasa (PCR). *Eurocarne* 1996; 52:43-54.
5. **Rodríguez, J.M.**, Azcona-Olivera, J.I. Las "vacas locas" y el clenbuterol: dos preocupaciones para el consumidor. *Gaceta Complutense* 1996; 115:16.
6. **Rodríguez, J.M.** Aplicaciones de la bioluminiscencia en la industria alimentaria. *Alimentación, Equipos y Tecnología* 1997; XVI (1):105-108.
7. **Rodríguez, J.M.** Control de plagas en la industria alimentaria (I). *Alimentación, Equipos y Tecnología* 1998; XVII (7):99-103.
8. **Rodríguez, J.M.** Control de plagas en la industria alimentaria (y II). *Alimentación, Equipos y Tecnología* 1998; XVII (8):123-127.
9. **Rodríguez, J.M.** Patógenos emergentes productores de toxiinfecciones alimentarias: Factores de emergencia y características generales. *Alimentación, Equipos y Tecnología* 1999; XVIII (9):97-101.
10. **Rodríguez, J.M.** Sustancias ilegales para el engorde del ganado (I). *Canal salud* 2000; http://www.mejorprevenir.com/salud_alimentaria/opinion/XIV2000.htm
11. **Rodríguez JM.** Sustancias ilegales para el engorde del ganado (II). *Canal salud* 2000; Dirección web: http://www.mejorprevenir.com/salud_alimentaria/opinion/XV2000.htm
12. **Rodríguez, J.M.** Los promotores del crecimiento del ganado y su impacto en la salud de los consumidores. *Cyta con los Alimentos* 2001; 0:7-9.
13. **Rodríguez, J.M.** Limitaciones del análisis microbiológico de los alimentos. *Alimentación, Equipos y Tecnología* 2002; 171:61 -65.
14. **Rodríguez, J.M.** Contaminación microbiana de las canales y carnes de pollo. *Alimentación, Equipos y Tecnología* 2003; 182:61 -68.

15. Menéndez, F., **Rodríguez, J.M.** Control de plagas en la industria cervecera (1). Principales especies implicadas. *Cerveza y Malta* 2004; 163:13-20.

16. Menéndez, F., **Rodríguez, J.M.** Control de plagas en la industria cervecera (2). *Cerveza y Malta* 2004; 164:19-27.

XII. PUBLICACIONES (LIBROS)

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, E = editor)

XII.1. Libros (editor o autor de libro completo)

Editor: **Rodríguez, J.M.**

Libro: *Microorganismos y Salud: Bacterias Lácticas y Bifidobacterias Probióticas.*

Clave: E

Editorial: Editorial Complutense. E-libro

ISBN: 978-84-7491-823-6

Fecha: 2006

Editor: **Rodríguez, J.M.**

Libro: *La leche humana, un alimento vivo. Bacterias probióticas en leche humana.*

Clave: E

Editorial: Puleva

Depósito legal: M-25155-201

Fecha: 2010

Autor: Fernández L., **Rodríguez J.M.**

Libro: *Mastitis, el lado oscuro de la lactancia. Microbiota mamaria: de la fisiología a las mastitis* (1ª edición, 1.000 ejemplares)

Clave: L

Editorial: Probisearch

ISBN: 978-84-616-2650-8

Fecha: 2013

Autor: Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Libro: *Mastitis, el lado oscuro de la lactancia. Microbiota mamaria: de la fisiología a las mastitis* (2ª edición, 4.000 ejemplares)

Clave: L

Editorial: Angelini Farmacéutica

ISBN: 978-84-617-1164-2

Fecha: 2015

Autor: **Rodríguez, J.M.**

Libro: *La sal y las salinas de Naval. El oro blanco del Somontano*

Clave: L

Editorial: Instituto de Estudios Altoaragoneses. Diputación de Huesca

ISBN: 978-84-8127-268-0

Fecha: 2015

Autor: Margolles A, Cepeda A, Mateos AM, Rodríguez A, Marcos A, Suárez JE, Álvarez G, Ruiz I, Pérez-Cano JF, **Rodríguez, J.M.**, Gregorio S, Cardelle A, Fuente C.

Libro: *Guía de actuación y documento de consenso sobre el manejo de preparados con probióticos y/o prebióticos en la farmacia comunitaria SEFAC-SEPyP*

Editorial: Sociedad Española de Farmacia Familiar y Comunitaria (SEFAC), Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos (SEPyP)

Fecha: 2018

XII.2. Capítulos de libros

1. Martínez, M.I., Horn, N., Fernández, A., **Rodríguez, J.M.**, Dodd, H.M. Producción heteróloga de pediocina PA-1 y/o citoquinas en *Lactococcus lactis* y *Lactobacillus* spp.

Libro: *Bacteriocinas producidas por bacterias lácticas y su aplicación en la industria alimentaria*; pp: 105-119.

Fecha: 2001

ISBN.: 84-699-5243-9

Editorial: Universidad de Granada (Coordinadora: M. Maqueda)

2. Reviriego, C., Marín, M.L., Fernández, L., Rodríguez, E., Calzada, J., Arqués, J.L., Medina, M., **Rodríguez, J.M.** Desarrollo de cepas de *Lactococcus lactis* (co)productoras de nisina y/o pediocina PA-1. Aplicación en la mejora de la calidad microbiológica de productos lácteos.

Libro: *Bacteriocinas de bacterias lácticas en la mejora de la calidad de los alimentos*; pp: 79-90.

Fecha: 2003

NIPO: 404-03-013-1

Editorial: INIA, Ministerio de Ciencia y Tecnología

3. Fernández, A., Reviriego, Horn, N., **Rodríguez, J.M.** Desarrollo de un sistema inducible para la producción heteróloga de bacteriocinas y otros péptidos en *Lactococcus lactis*.

Libro: *Bacteriocinas de bacterias lácticas en la mejora de la calidad de los alimentos*; pp: 91-103.

Fecha: 2003

NIPO: 404-03-013-1

Editorial: INIA, Ministerio de Ciencia y Tecnología

4. Martín, R., Langa, S., Reviriego, C., Marín, M.L., Xaus, J., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Bacterias lácticas y bifidobacterias como prebióticos.

Libro: *Microorganismos y Salud: Bacterias Lácticas y Bifidobacterias Probióticas*; pp:

ISBN: 978-84-7491-823-6.

Fecha: 2006

Editorial Complutense. E-libro

5. Martín, R., Langa, S., Reviriego, C., Jiménez, E., Marín, M.L., Olivares, M., Fernández, L., Xaus, J., **Rodríguez, J.M.** Leche materna y placenta: fuentes de bacterias probióticas para el recién nacido y el feto

Libro: *Microorganismos y Salud: Bacterias Lácticas y Bifidobacterias Probióticas*

ISBN: 978-84-7491-823-6.

Fecha: 2006

Editorial Complutense. E-libro

6. Olivares, M., Martín, R., Díaz-Ropero, M.P., Boza, J., Jiménez, J., **Rodríguez, J.M.**, Xaus, J. Potencial probiótico de cepas de lactobacilos aislados de leche humana, heces infantiles y alimentos fermentados.

Libro: *Microorganismos y Salud: Bacterias Lácticas y Bifidobacterias Probióticas*; pp:

ISBN: 978-84-7491-823-6.

Fecha: 2006

Editorial Complutense. E-libro

7. Reviriego, C., Eaton, T., Martín, R., Jiménez, E., Marín, M.L., Fernández, L., Gasson, M., **Rodríguez, J.M.** Seguridad de cepas de *Enterococcus faecium* aisladas de leche materna

Libro: *Microorganismos y Salud: Bacterias Lácticas y Bifidobacterias Probióticas*.

ISBN: 978-84-7491-823-6.

Fecha: 2006

Editorial Complutense. E-libro

8. Rodríguez, J.M. Microbiota comensal de la leche humana.

Libro: *Clínicas Españolas de Nutrición. Vol. II. Nutrición Infantil*. Aranceta, J. y Delgado, A. (Eds.); pp: 49-55.

Fecha: 2007

ISBN: 978-8445817841

Editorial: Elsevier Masson

9. Maqueda, M., **Rodríguez, J.M.** Antimicrobial lactic acid bacteria metabolites.

Libro: *Molecular Aspects of Lactic Acid Bacteria for Traditional and New Applications*. Eds: B. Mayo, P. López, G. Pérez-Martínez; pp: 167- 208 .

Fecha: 2008

ISBN: 978-81-308-0250-3

Editorial: Research Signpost

10. Rodríguez, J.M. Probióticos para mujeres embarazadas y lactantes.

Libro: *Clínicas Españolas de Nutrición. Vol. III. Alimentación en el embarazo, la lactancia y la etapa infantil*. Aranceta, J. (Ed.); pp: 49-65.

Fecha: 2008

ISBN: 978844581948-7

Editorial: Elsevier Masson

11. Rodríguez, J.M. La fuerza del destino: El vínculo “intestino materno-glándula mamaria-intestino neonatal”

Libro: *La leche humana, un alimento vivo. Bacterias probióticas en leche humana*; pp: 11-14.

Fecha: 2010

Depósito legal: M-25155-2010

Editorial: Puleva

12. Langa, S., **Rodríguez, J.M.** La microbiota del tracto gastrointestinal.

Libro: *La leche humana, un alimento vivo. Bacterias probióticas en leche humana*; pp: 51-70.

Fecha: 2010
Depósito legal: M-25155-2010
Editorial: Puleva

13. Martín, R., Jiménez, E., Langa, S., Marín, M., Arroyo, R., Merino, V., Maldonado, A., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** La microbiota de la leche humana.
Libro: *La leche humana, un alimento vivo. Bacterias probióticas en leche humana*; pp: 71-84.

Fecha: 2010
Depósito legal: M-25155-2010
Editorial: Puleva

14. Martín, R.; Langa, S., Jiménez, E., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Probióticos: concepto, criterios de selección y seguridad.
Libro: *La leche humana, un alimento vivo. Bacterias probióticas en leche humana*; pp: 103-126.

Fecha: 2010
Depósito legal: M-25155-2010
Editorial: Puleva

15. Dalmau, J., Delgado, S., **Rodríguez, J.M.** Probióticos para el binomio madre-hijo
Libro: *La leche humana, un alimento vivo. Bacterias probióticas en leche humana*. Rodríguez, J.M. (Ed.); pp. 127-144.

Fecha: 2010
Depósito legal: M-25155-2010
Editorial: Puleva

16. Delgado, S., Jiménez, E., Arroyo, R.; Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Mastitis infecciosas durante la lactancia: un problema infravalorado.
Libro: *La leche humana, un alimento vivo. Bacterias probióticas en leche humana*; pp: 217-233.

Fecha: 2010
Depósito legal: M-25155-2010
Editorial: Puleva

17. Rodríguez, J.M. Consecuencias higiénicas de la alteración de los alimentos.
Libro: *Aspectos Higiénicos de los Alimentos Microbiológicamente Seguros*. Sanz, B. (Ed.); pp: 19-66.

Fecha: 2010
ISBN: 978-84-937389-9-0
Editorial: Real Academia Nacional de Farmacia. Instituto de España

18. Fernández, L., Jiménez, E., Martín, V., Arroyo, R., Gómez, Marta, Marín, M., **Rodríguez, J.M.** La leche humana: una fuente de bacterias para el intestino infantil.
Libro: *Avances en la Investigación de la Alimentación Funcional*; Fontecha, J., Ed.; pp: 99-104.

Fecha: 2011
ISBN: 978-84-96023-89-5

Editorial: CSIC

19. Rodríguez, J.M. Microbiota intestinal y vaginal.

Libro: *Consenso en Probióticos Vaginales*; Beltrán, D.A. y Guerra, J.A. (eds.); pp: 30 - 36.

Fecha: 2012

ISBN: 978-84-7714-377-2

Editorial: EDIMSA y AEEM

20. Cárdenas, N., Martín, V., Delgado, S., **Rodríguez, J.M.**, Fernández, L. Utilidad de bacterias lácticas aisladas de leche humana para la elaboración de productos lácteos funcionales.

Libro: *Ingredientes Bioactivos y Alimentos Funcionales en Iberoamérica*. Fontecha, J., Ed.; pp: 18-23 .

Fecha: 2013

ISBN: 978-84-15413-20-2

Editorial: CSIC

21. Jiménez, E., **Rodríguez, J.M.** Cultivation-independent assessment of the bacterial diversity of breast milk among healthy women

Libro: *Encyclopedia of Metagenomics*. Editora: Karen E. Nelson, J. Craig Venter Institute (JCVI); pp: 1-6.

Fecha: 2014

ISBN: 978-1-4614-6418-1

Editorial: Springer Science, Nueva York

22. Fernández, L., **Rodríguez, J.M.** Breast milk: a source of bacteria for the infant gut.

Libro: *Intestinal Microbiota, Probiotics and Prebiotics*. Editor R. Orel; pp:72-94.

Fecha: 2014

Editorial: Institute for Probiotics and Functional Foods, Ljubljana (Eslovenia)

23. Rodríguez, J.M. Origen de la microbiota intestinal.

Libro: *Microbiología de los Alimentos* (Guerrero, I., García, B.E., Wachter, M.C., Regalado, C., eds.); pp: 419-432.

Fecha: 2015

Editorial: Limusa, México D.F

ISBN: 978-607-05-0724-3

24. Delgado, S., García-Garrote, F., Padilla, B., Rodríguez, J.M., Romero, B. Diagnóstico microbiológico de la infección bacteriana asociada al parto y al puerperio.

Libro: *Procedimientos en Microbiología Clínica* (Cercenado, E., Cantón, R., eds.); pp: 35-42.

Fecha: 2016

Editorial: Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica (SEIMC)

ISBN: 978-84-608-3549-3

- 25. Rodríguez, J.M.** Nuestras otras microbiotas: piel, tracto respiratorio, tracto urinario y aparato reproductor.
Libro: *Probióticos, Prebióticos y salud: Evidencia Científica* (Álvarez, G., Marcos, A., Margolles, A., eds.); pp: 35-42.
Fecha: 2016
Editorial: Ergón, Madrid
ISBN: 978-84-16732-09-8
- 26. Rodríguez, J.M.,** Requena, T. Probióticos: conceptos generales y aspectos tecnológicos.
Libro: *Probióticos, Prebióticos y salud: Evidencia Científica* (Álvarez, G., Marcos, A., Margolles, A., eds.); pp: 83-90.
Fecha: 2016
Editorial: Ergón, Madrid
ISBN: 978-84-16732-09-8
- 27. Rodríguez, J.M.** Historia de los probióticos.
Libro: *Probióticos, Prebióticos y salud: Evidencia Científica* (Álvarez, G., Marcos, A., Margolles, A., eds.); pp: 91-98.
Fecha: 2016
Editorial: Ergón, Madrid
ISBN: 978-84-16732-09-8
- 28. Rodríguez, J.M.,** Reid, G. Probióticos en Urología.
Libro: *Probióticos, Prebióticos y salud: Evidencia Científica* (Álvarez, G., Marcos, A., Margolles, A., eds.); pp: 309 -316.
Fecha: 2016
Editorial: Ergón, Madrid
ISBN: 978-84-16732-09-8
- 29. Mira, A., Rodríguez, J.M.** The origin of human milk bacteria.
Libro: *Prebiotics and Probiotics in Human Milk. Origins and Functions of Milk-Borne Oligosaccharides and Bacteria* (McGuire, M., McGuire, M.A., Bode, L., eds.); pp: 349 - 364
Fecha: 2016
Editorial: Elsevier, Londres
ISBN: 9780128027257 (eBook ISBN: 9780128027462)
- 30. Rodríguez, J.M.,** Fernández, L. Infectious mastitis during lactation: a mammary dysbiosis model.
Libro: *Prebiotics and Probiotics in Human Milk. Origins and Functions of Milk-Borne Oligosaccharides and Bacteria* (McGuire, M., McGuire, M.A., Bode, L., eds.); pp: 401-428.
Fecha: 2016
Editorial: Elsevier, Londres
ISBN: 9780128027257 (eBook ISBN: 9780128027462)
- 31. Rodríguez, J.M.** Los probióticos, prebióticos y simbióticos.

Libro: *Guía de Buena Práctica Clínica en Geriatría* (Álvarez, G., de la Fuente, M., López, J.A., eds.); pp: 47-57 .

Fecha: 2017

Editorial: Sociedad Española de Geriatría y Gerontología, Madrid

ISBN: 978-84-697-3528-2

32. Ruiz, L., Castro, I., Aparicio, M., **Rodríguez, J.M.** El sistema inmunitario perinatal y su modulación.

Libro: *Inmunonutrición* (Marcos, A., ed.); en prensa.

Fecha: en prensa

Editorial: Editorial Médica Panamericana; Madrid

ISBN: en prensa

33. Collado, M.C., Gueimonde, M., Aparicio, M., Castro, I., Ruiz, L., **Rodríguez, J.M.** Baby's first microbes: The microbiome of human milk

Libro: *How Fermented Foods Feed a Healthy Gut Microbiota: A Nutrition Continuum* (Azcarate, A., Bruno-Barcena, JM., Teles, F., eds.)

Fecha: en prensa

Editorial: Springer International Publishing AG (Basilea, Switzerland)

ISBN: en prensa

34. Ruiz L; **Rodríguez, J.M.** Immunology of human milk. Immunoglobulins, cytokines, chemokines, growth factors.

Libro: *Human Milk Macromolecules* (McGuire, M., ed.)

Fecha: en prensa

Editorial: Elsevier, Londres

ISBN: en prensa

35. Ruiz L, **Rodríguez, J.M.** Microbiota de la leche humana.

Libro: *Técnicas Ómicas Aplicadas al Estudio de la Microbiota* (Margolles A, ed.)

Fecha: en prensa

Editorial: Amazing Books, Zaragoza.

ISBN: en prensa

XII.3. Traducción capítulos de libro

1. Capítulo 2 (Características de la industria alimentaria)

Libro: *Ciencia de los Alimentos*

Autor: N. N. Potter y J.H. Hotchkiss

Editorial: Acribia (Zaragoza)

ISBN: 84-200-0891-5

Fecha: 1999

2. Capítulo 12 (La fermentación y otras aplicaciones de los microorganismos)

Libro: *Ciencia de los Alimentos*

Autor: N. N. Potter y J.H. Hotchkiss

Editorial: Acribia (Zaragoza)

ISBN: 84-200-0891-5

Fecha: 1999

XIII. PATENTES

- 1. Inventores:** Xaus, J., Martín, R., **Rodríguez, J.M.**, Boza, J., Jiménez, J.
Probiotic strains, a process for the selection of them, compositions thereof, and their use.
N.º de solicitud: WO 2004/003235 A2
País de prioridad: Patente internacional (PCT)
Fecha de prioridad: 28 junio 2002
Entidad titular: Puleva Biotech S.A.
Países a los que se ha extendido: Patente internacional (PCT)
Empresa/s que la están explotando/comercializando: Puleva Biotech S.A./Biosearch Life, Ebro Puleva/Puleva Food, Alpina (Colombia), Lactogal (Portugal), Hipp (Alemania).
- 2. Inventores:** Xaus, J., Martín, R., **Rodríguez, J.M.**, Boza, J., Jiménez, J.
Probiotic strains, a process for the selection of them, compositions thereof, and their use.
N.º de solicitud: US 2004/0057943 A1
País de prioridad: Estados Unidos
Fecha de prioridad: 2002
Entidad titular: Puleva Biotech S.A.
Países a los que se ha extendido: Estados Unidos
Empresa/s que la están explotando: Biosearch Life, Alpina
- 3. Inventores:** Martín, R., Olivares, M., Jiménez, E., Marin, M.L., Sierra, S., Maldonado, A., Martín, V., Blanch, F., Torre, C., Lara, L., Arroyo, R., Delgado, S., Boza, J., Jiménez, J., Fernández, L., Xaus, J., **Rodríguez, J.M.**
Mammalian milk microorganisms, compositions containing them and their use for the treatment of mastitis.
N.º de solicitud: WO 2008/145756 A1
País de prioridad: Patente internacional (PCT)
Fecha de prioridad: 4 diciembre 2008
Entidad titular: Puleva Biotech S.A./Biosearch
Países a los que se ha extendido: Patente internacional (PCT)
Empresa/s que la están explotando: Biosearch Life (España), Lactalis (Francia), Angelini (Italia), Puremedic (Australia), Nutricia (Holanda). Productos comerciales: Qiara (Australia), Lactanza (España), Aptamil Pro Futura Mama Probiótico (Alemania).
- 4. Inventores:** Bello, M., Tabuenca, D., Fernández, L., Jiménez, E., **Rodríguez, J.M.**
Microorganisms and compositions comprising them for use in the treatment or prevention of mastitis.
N.º de solicitud: 13382407.8-1456
País de prioridad: PCT
Fecha de prioridad: 16.10.2013
Entidad titular: Casen-Fleet
Países a los que se ha extendido: Patente europea
Empresa/s que la están explotando: Casen-Recordati (España, Italia)
- 5. Inventores:** Martín, R., Knol, J., Fernández, L., Espinosa, I., Jiménez, E., **Rodríguez, J.M.**
Lactobacillus salivarius for the treatment of mastitis.

N.º de solicitud: PCT/NL2013/050924
País de prioridad: PCT
Fecha de prioridad: 19.12.2013
Entidad titular: Nutricia/Danone
Países a los que se ha extendido: Patente internacional (PCT)
Empresa/s que la están explotando: Nutricia/Danone (Holanda)

6. Inventores: Gibello, A., Maldonado, A., Blanco, M.M., **Rodríguez, J.M.**, Cárdenas, N., Fernández-Garayzábal, J.F., Domínguez, L.J. Aspiroz, C, de las Heras, A.I., Infante, V.
Utilización de la garvicina A para la inhibición selectiva de *Lactococcus garvieae*.

N.º de solicitud: P201300260
País de prioridad: España
Fecha de prioridad: 11/06/2015
Entidades titulares: Universidad Complutense / Bionaturis S.A.
Países a los que se ha extendido: España
Empresa/s que la están explotando: Bionaturis S.A.

7. Inventores: Escuder, D., Pallás, M.C., Siegfried, P., Fernández, L., Espinosa, I., **Rodríguez, J.M.**

Pasteurizador en continuo para leche humana.
N.º de solicitud: P201531186
País de prioridad: España
Fecha de presentación: 11 de agosto de 2015
Entidades titulares: Fundación para la Investigación Biomédica del Hospital Universitario
12 de Octubre, SIVE Fluid Systems, Probisearch
Extensión vía PCT_ES2016_070594. (Continuous pasteuriser for Human Milk)
Fecha: 05/08/2016
Fecha Extensión PCT: 20/03/2018
Empresa/s que la están explotando: Banco Regional de Leche Humana (Comunidad de Madrid).

8. Inventores: Bello, M., Cárdenas, N., Martín, V., **Rodríguez, J.M.**
Lactobacillus salivarius strain, composition comprising the same, and uses thereof

N.º de solicitud: 17382340.2-1410
País de prioridad: Patente Europea
Fecha de presentación: 6 de junio de 2017
Entidades titulares: Casen Recordati
Empresa/s que la están explotando: Casen Recordati

9. Inventores: Jiménez EA, **Rodríguez, J.M.**
Composition comprising new *Lactobacillus salivarius* strain and method for the prevention and treatment of otitis and upper respiratory infections

N.º de solicitud: 18382046.3-112
País de prioridad: Patente Europea
Fecha de presentación: 21/03/2018
Entidades titulares: CZV
Empresa/s que la están explotando: Casen Recordati

XIV. Estancias en centros extranjeros (estancias continuadas superiores a un mes)

CLAVE: D = doctorado, P = posdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar).

1. Centro: AFRC Institute of Food Research

Localidad: Norwich

País: Reino Unido

Duración: 3 meses

Fechas: 20/09/1989-20/12/1989

Tema: Aislamiento de plásmidos a partir de bacterias lácticas bacteriocinogénicas de origen cárnico

Clave: D

2. Centro: BBSRC Institute of Food Research

Localidad: Norwich

País: Reino Unido

Duración: 2 años

Fechas: 01/09/1992-31/08/1994

Tema: Identificación de los determinantes genéticos de la biosíntesis de la nisina, una bacteriocina producida por *Lactococcus lactis*

Clave: P

Estancias semanales invitadas en el mismo Centro en 1995, 1996, 1998, 2002 (tres), 2003 (dos), 2004 (dos), 2007, 2010 y 2013.

XV. CONTRIBUCIONES A CONGRESOS

XV.1. Ponencias invitadas

1. Rodríguez, J.M.

Título: Las bacteriocinas de las bacterias lácticas. I. Definición, clasificación, caracterización y modo de acción

Duración: 1 h

Congreso: *VIII International Symposium: Advances in Food Science and Technology*

Publicación: Libro de Ponencias, p. 1-11

Lugar celebración: Veracruz, México

Fecha: octubre 1999

2. Rodríguez, J.M.

Título: Las bacteriocinas de las bacterias lácticas. II. Biosíntesis, aplicaciones y tendencias actuales y futuras.

Duración: 1 h

Congreso: *VIII International Symposium: Advances in Food Science and Technology*

Publicación: Libro de Ponencias, p. 12-18

Lugar celebración: Veracruz, México

Fecha: octubre 1999

3. Rodríguez, J.M.

Título: Técnicas rápidas para la detección de microorganismos en los alimentos

Duración: 1 h

Congreso: *XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología*

Publicación: CD de Ponencias y Comunicaciones

Lugar celebración: Alicante

Fecha: septiembre 2001

4. Rodríguez, J.M.

Título: Inspección de mataderos de aves y Salud Pública. Problemas actuales

Duración: 1 h

Congreso: *Asamblea Anual de AMACO (Asociación Nacional de Mataderos de Aves y Conejos y Salas de Despique)*

Lugar celebración: Torremolinos (Málaga)

Fecha: mayo 2002

5. Rodríguez, J.M.

Título: Bacterias lácticas y salud

Duración: 30 min.

Congreso: *BioSpain*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: febrero 2003

6. Rodríguez, J.M.

Título: Contaminación microbiana de las canales de pollo

Duración: 1 h

Congreso: *Asamblea Anual de AMACO (Asociación Nacional de Mataderos de Aves y Conejos y Salas de Despique)*

Lugar celebración: Pamplona

Fecha: junio 2003

7. Rodríguez, J.M.

Título: Bacterias lácticas en la leche materna

Duración: 30 min.

Congreso: *III Congreso Español de Lactancia Materna*

Lugar celebración: Santander Fecha: 2 octubre 2004

8. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos de leche materna, una alternativa para el siglo XXI

Duración: 30 min.

Congreso: *2º Congreso Latinoamericano, Iberoamericano y Colombiano de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica.*

Simposio “Actividad inmunomoduladora de los probióticos”.

Lugar celebración: Cartagena de Indias Fecha: 19-21 abril 2007
(Colombia)

9. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiota intestinal e interacciones con el sistema inmunitario

Duración:

Congreso: *2º Congreso Latinoamericano, Iberoamericano y Colombiano de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica.*

Simposio “Actividad inmunomoduladora de los probióticos”.

Lugar celebración: Cartagena de Indias Fecha: 19-21 abril 2007
(Colombia)

10. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiota comensal de la leche humana

Duración: 45 min.

Congreso: *V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA).*

Curso “Nutrición Infantil”,

Lugar celebración: Bilbao Fecha: 25-27 abril 2007

11. Rodríguez, J.M.

Título: Aislamiento y caracterización de la microbiota de la leche materna

Duración: 30 min.

Congreso: *56 Congreso Asociación Española de Pediatría.*

Simposio Satélite: Bacterias Probióticas en la Leche Materna

Lugar celebración: Barcelona Fecha: 8 junio 2007

12. Rodríguez, J.M.

Título: Estudios de evidencia: mastitis y probióticos

Duración: 25 min.

Congreso: *8º Encuentro Nacional de Salud y Medicina de la Mujer (SAMEM).* Instituto Palacios

Lugar celebración: Madrid Fecha: 12 de marzo de 2008

13. Delgado, S., Martín, R., Lara-Villoslada, F., Fernández, L., Olivares, M., Rodríguez, J.M.

Título: Potencial probiótico y biotecnológico de bacterias lácticas aisladas de leche materna. Aplicación en la industria alimentaria

Duración: 30 min.

Congreso: *II Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana (CMIBM 2008)*

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 12-14 de noviembre de 2008

14. Rodríguez, J.M.

Título: New sources of probiotics (*Nuevas fuentes de probióticos en alimentación funcional y dietética*)

Duración: 25 min.

Congreso: *BIOTEC 2008/ BIOSPAIN 2008*

Lugar celebración: Granada

Fecha: 17-19 de septiembre de 2008

15. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos para mujeres embarazadas y lactantes

Duración: 30 min.

Congreso: *VIII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)*.

Curso “Alimentación durante el embarazo, lactancia y etapa infantil”.

Lugar celebración: Valencia

Fecha: 22-25 de octubre de 2008

16. Rodríguez, J.M.

Título: Amamantamiento doloroso. Cándida versus estafilococo

Duración: 30 min.

Congreso: *V Congreso Español de Lactancia Materna*

Lugar celebración: Murcia

Fecha: 5-7 de marzo de 2009

17. Rodríguez, J.M.

Título: Recientes aportaciones científicas de la Veterinaria a la Salud Pública: Colonización bacteriana de la glándula mamaria durante el embarazo y la lactancia

Duración: 1 h.

Congreso: *I Congreso de la Sociedad Científica de Veterinaria de Salud Comunitaria*

Lugar celebración: Cáceres

Fecha: 14 de marzo de 2009

18. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiología intestinal y probióticos durante el embarazo y la lactancia

Duración: 30 min.

Evento: *Workshop “Probióticos y Salud: Evidencia Científica”*, CSIC/Danone

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 18 de diciembre de 2009

19. Rodríguez, J.M.

Título: Actualización en mastitis: mastitis infecciosas

Duración: 45 min.

Congreso: *VII Congreso FEDALMA*

Lugar celebración: Alcalá de Henares

Fecha: 28 y 29 de mayo de 2010

20. Jiménez, E., Martín, V., Maldonado, A., Heilig, G.H.J., Martín, R., Rodríguez, J.M.

Título: Mother-to-child transmission of bifidobacteria through breastfeeding

Duración: 20 min.

Congreso: *3rd International Symposium on Propionibacteria and Bifidobacteria: Dairy and Probiotic applications*

Lugar celebración: Oviedo

Fecha: 3 de junio de 2010

21. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiology of human milk and bacterial colonization of the infant gut

Duración: 30 min

Congreso: *Symposium "Recent scientific progress on human milk and its use for preterm infants"*. Les Journées Scientifiques de l'Université de Nantes

Lugar celebración: Nantes (Francia)

Fecha: 7 de junio de 2010

22. Rodríguez, J.M.

Título: New criteria for the selection of probiotic bacteria

Duración: 30 min.

Congreso: *BIOTEC 2010/ BIOSPAIN 2010*

Lugar celebración: Pamplona

Fecha: 22-24 de septiembre de 2010

23. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos para la mujer: del embarazo a la menopausia

Duración: 40 min

Congreso: *II Salón Dieta Mediterránea y Salud. Academia Española de Nutrición*

Lugar celebración: IFEMA, Madrid

Fecha: 14 de octubre de 2010

24. Fernández, L., Rodríguez, J.M.

Título: Bacterias probióticas en leche humana

Duración: 30 min

Congreso: *III Congreso Nacional de Fitoterapia de la AEEM (Asociación Españolas de Estudios sobre la Menopausia)*

Lugar celebración: Granada

Fecha: 25 de noviembre de 2010

25. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos de la leche humana en la alimentación del lactante

Duración: 30 min.

Congreso: *XVIII Congreso Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica.*

Simposio: Actualización en alimentación infantil durante los primeros años de vida

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 7 de mayo de 2011

26. Rodríguez, J.M.

Título: Mammary microbiota: where does it come from?

Duración: 30 min.

Congreso: *International Scientific Symposium on the role of human milk in development of breast fed child's intestinal microbiota*

Lugar celebración: Ljubljana (Eslovenia)

Fecha: 18 de octubre de 2011

27. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos y lactancia materna/ Probiotics and breastfeeding

Duración: 30 min.

Congreso: *5th Food Technology Internacional Symposium*

Lugar celebración: Cartagena (Murcia)

Fecha: 24 de octubre de 2011

28. Rodríguez, J.M.

Título: Appropriate treatment for infectious mastitis during lactation

Duración: 30 min.

Congreso: *16th ISRHML (International Society for Research in Human Milk and Lactation) Conference*

Lugar celebración: Trieste (Italia)

Fecha: 27 de septiembre-1 de octubre de 2012

29. Rodríguez, J.M.

Título: The human milk microbiota

Duración: 30 min.

Congreso: *1st International Congress of the European Milk Bank Association (EMBA)*

Lugar celebración: Lisboa (Portugal)

Fecha: 5-6 de octubre de 2012

30. Martín, R., Rodríguez, J.M.

Título: Microbiota mamaria y probióticos en la lactancia

Duración: 30 min.

Congreso: *IV Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud. Evidencia Científica. Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos (SEPyP)*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 31 enero-1 febrero de 2013

31. Rodríguez, J.M.

Título: Mecanismos de protección de la leche materna frente a la transmisión del VIH

Duración: 30 min.

Congreso: *VII Congreso español de Lactancia Materna. IHAN*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 7-9 marzo de 2013

32. Rodríguez, J.M.

Título: Human Milk as a Source of Life: Rise and Fall of the Mammary Microbiota

Duración: 30 min.

Congreso: *International Scientific Symposium ~Intestinal Microbiology of Early Life. Danone Research - Centre for Specialised Nutrition*

Lugar celebración: Wageningen (Holanda)

Fecha: 30 mayo de 2013

33. Rodríguez, J.M.

Título: La microbiota humana durante el embarazo y la lactancia

Duración: 30 min.

Congreso: *XVI Congreso Nacional de Matronas. Asociación Española de Matronas*

Lugar celebración: Zaragoza

Fecha: 6-8 junio de 2013

34. Rodríguez, J.M.

Título: Human milk: a source of bacteria to the infant gut

Duración: 45 min.

Congreso: *The Intestinal Microbiota and Gut Health. Contribution of the Diet, bacterial Metabolites, Host Interactions and Impact on Health and Disease. Conference of the European Network for Gastrointestinal Health Research (ENGIHR)*

Lugar celebración: Valencia

Fecha: 18-20 septiembre de 2013

35. Rodríguez, J.M.

Título: El envejecimiento de nuestra microbiota: ¿un proceso reversible?

Duración: 30 min.

Congreso: *12th International Congress of Anti-aging Medicine (SEMAL)*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 4-5 octubre de 2013

36. Rodríguez, J.M.

Título: *Probiotics: the friendly bacteria in human milk*

Duración: 30 min.

Congreso: *2nd International Congress of the European Milk Bank Association (EMBA)*

Lugar celebración: Estambul (Turquía)

Fecha: 8-9 noviembre de 2013

37. Rodríguez, J.M.

Título: Human milk microbiota and vertical mother-to-infant HIV transmission

Duración: 45 30 min.

Congreso: *International Conference and Workshop on the Microbiome and Probiotics. Maternal-Infant Microbiome and Immunity (MIMI). Canadian Institutes for Health Network and the Ministry of Agriculture, Kenya*

Lugar celebración: Nairobi (Kenia)

Fecha: 18-20 noviembre de 2013

38. Rodríguez, J.M.

Título: Rise and fall of the human milk microbiota

Duración: 30 min.

Congreso: *Experimental Biology 2014*. Simposio "It's Alive: Microbes and Cells in Human Milk and their Potential Benefits to Mother and Infant. American Society for Nutrition.

Lugar celebración: San Diego (EE UU)

Fecha: 29 de abril de 2014

39. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiome and reproduction. Late Breaking News

Duración: 15 min.

Congreso: *ISAPP Annual Meeting*

Lugar celebración: Aberdeen, Reino Unido

Fecha: 19 de junio de 2014

40. Rodríguez, J.M.

Título: Beyond the gut – what's new? Expert discussion pannel

Duración: Duración: 1 h.

Congreso: *ISAPP Annual Meeting*

Lugar celebración: Aberdeen, Reino Unido

Fecha: 20 de junio de 2014

41. Rodríguez, J.M.

Título: Is there a bacterial entero-mammary pathway during late pregnancy and lactation?

Duración: 30 min.

Congreso: *Joint Meeting of the Society for Glycobiology and the Japanese Society for Carbohydrate Research*. Consortium for Functional Glycomics (CFG) – Microbiome Glycomics

Lugar celebración: Honolulu, Hawaii, Estados Unidos Fecha: 16 de noviembre de 2014

42. Rodríguez, J.M.

Título: The human milk microbiota and microbiome

Duración: 40 min.

Congreso: *4th International Congress of the Union of European Neonatal & Perinatal Societies (UENPS)*

Lugar celebración: Atenas, Grecia

Fecha: 11 de diciembre de 2014

43. Rodríguez, J.M.

Título: Functions of the human milk microbiota for the mother - infant pair

Duración: 40 min.

Congreso: *4th International Congress of the Union of European Neonatal & Perinatal Societies (UENPS)*

Lugar celebración: Atenas, Grecia

Fecha: 12 de diciembre de 2014

44. Rodríguez, J.M.

Título: Del laboratorio a la farmacia

Duración: 45 min.

Congreso: *VI Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud. Evidencia Científica*

Lugar celebración: Oviedo

Fecha: 5-6 de febrero de 2015

45. Rodríguez, J.M.

Título: Breastfeeding: benefits, challenges and solutions

Duración: 30 min.

Congreso: *Danone Nutricia Early Life Nutrition International Scientific Symposium*

Lugar celebración: Amsterdam, Holanda.

Fecha: 5 de mayo de 2015

46. Rodríguez, J.M.

Título: La mastitis: un modelo de disbiosis mamaria

Duración: 25 min.

Congreso: *II Congreso de la Asociación de Matronas de Madrid y XIV Congreso de la Federación de Asociaciones de Matronas de España*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 29 de mayo de 2015

47. Rodríguez, J.M.

Título: Infectious mastitis during lactation: a mammary dysbiosis model.

Duración: 30 min.

Congreso: *FASEB Science Research Conference. Origins and benefits of biologically active components in human milk*

Lugar celebración: Big Sky, Estados Unidos

Fecha: 22 de julio de 2015

48. Rodríguez, J.M.

Título: Empleo de probióticos en el embarazo

Duración: 30 min.

Congreso: *VII Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica*. SEPyP

Lugar celebración: Sevilla

Fecha: 28-29 de enero de 2016

49. Rodríguez, J.M.

Título: Human milk microbiota: from physiology to mastitis

Duración: 40 min.

Congreso: *11th International Breastfeeding and Lactation Symposium*

Lugar celebración: Berlín, Alemania

Fecha: 15-16 de abril de 2016

50. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos para el binomio madre-hijo

Duración: 30 min.

Congreso: *VII Congreso Nacional de Farmaceuticos Comunitarios* (SEFAC)

Lugar celebración: Zaragoza

Fecha: 26-28 de mayo de 2016

51. Rodríguez, J.M.

Título: Modulación de la microbiota: probióticos

Duración: 30 min.

Congreso: *58 Congreso de la Sociedad Española de Geriatría y Gerontología*

Lugar celebración: Sevilla

Fecha: 8-10 de junio de 2016

52. Rodríguez, J.M.

Título: La microbiota del binomio madre-hijo y estrategias para su modulación

Duración: 1 h.

Congreso: *I Congreso AADYND de Nutrición y Alimentación*

Lugar celebración: Buenos Aires, Argentina

Fecha: 29-31 de agosto de 2016

53. Rodríguez, J.M.

Título: Microorganismos probióticos y de interés tecnológico: del laboratorio al alimento

Duración: 30 min.

Congreso: *XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*. SEM

Lugar celebración: León

Fecha: 14-16 de septiembre de 2016

54. Rodríguez, J.M.

Título: Microorganismos probióticos y de interés tecnológico: del laboratorio al alimento

Duración: 30 min.

Congreso: *XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria*

Lugar celebración: Zaragoza

Fecha: 28-30 de septiembre de 2016

55. Jiménez, E., Rodríguez, J.M.

Título: Targets for microbiota modulation during pregnancy and lactation

Duración: 30 min.

Congreso: *5th Beneficial Microbes Conference*

Lugar celebración: Amsterdam, Holanda

Fecha: 10-12 de octubre de 2016

56. Rodríguez, J.M.

Título: Lactational mastitis: from etiopathogenesis to treatment

Duración: 1 h.

Congreso: *II all-Russian Scientific Conference "Breastfeeding in the modern world"*

Lugar celebración: Moscú, Rusia

Fecha: 12-13 de octubre de 2016

57. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos: del laboratorio al consumidor

Duración: 30 min.

Congreso: *XVII Foro ADENYD*

Lugar celebración: Osuna, Sevilla

Fecha: 20-22 de octubre de 2016

58. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos: del laboratorio al consumidor

Duración: 30 min.

Congreso: *IX Congreso CyTA-CESIA*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 16-18 de mayo de 2017

59. Rodríguez, J.M.

Título: The human milk microbiota

Duración: 30 min.

Congreso: *International Symposium on Immunonutrition*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 17-19 de julio de 2017

60. Rodríguez, J.M.

Título: Modulation and restoration of the human milk microbiota

Duración: 45 min.

Congreso: *4th International Congress of the European Milk Bank Association (EMBA)*

Lugar celebración: Glasgow (Reino Unido)

Fecha: 5-6 de octubre de 2017

61. Rodríguez, J.M.

Título: Breast candidiasis: which is the evidence?

Duración: 30 min.

Congreso: *20° Congreso nazionale Agorà SIMP (Società Italiana di Medicina Perinatale)*

Lugar celebración: Catania (Italia)

Fecha: 22-24 de marzo de 2018

62. Rodríguez, J.M.

Título: Appropriate treatment for lactational mastitis

Duración: 30 min.

Congreso: *20° Congreso nazionale Agorà SIMP (Società Italiana di Medicina Perinatale)*

Lugar celebración: Catania (Italia)

Fecha: 22-24 de marzo de 2018

63. Rodríguez, J.M.

Título: Bacteria in human milk

Duración: 45 min.

Congreso: *11th Conference of the Center for Lactation Science*

Lugar celebración: Varsovia (Polonia)

Fecha: 8 de junio de 2018

64. Rodríguez, J.M.

Título: Mastitis in the eyes of the researcher

Duración: 30 min.

Congreso: *11th Conference of the Center for Lactation Science*

Lugar celebración: Varsovia (Polonia) Fecha: 8 de junio de 2018

65. Rodríguez, J.M.

Título: Microbioma de la leche humana

Duración: 45 min.

Congreso: *XXI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Sociedad Española de Microbiología.*

Lugar celebración: Tarragona Fecha: 17-20 de septiembre de 2018

66. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos: del laboratorio al consumidor

Duración: 30 min.

Congreso: *NUTRIMAD. IV World Congress of Public Health and Nutrition.*

XII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).

Lugar celebración: Madrid Fecha: 24-27 de octubre de 2018

67. Rodríguez, J.M.

Título: The human milk microbiota: implications for human milk banks and NICUs

Duración: 45 min.

Congreso: *1st International Donor Milk Research Congress*

Lugar celebración: Milán (Italia) Fecha: 6 de noviembre de 2018

XV.2. Comité Científico y Organización

- 1.** Título: 2nd Meeting of the EU-BIOTECH Project on LAB Antimicrobial Compounds, Madrid
Tipo de actividad: Reunión científica Ámbito: UE
Fecha: 1996
- 2.** Título: Epidemiología de los patógenos emergentes (JCCM, Toledo, 20 al 23 de junio de 2005)
Tipo de actividad: Organización del curso Ámbito: España
Fecha: 2005
- 3.** Título: Simposio: Probióticos. XX Congreso de la Sociedad Española de Microbiología, Cáceres.
Tipo de actividad: Organización del simposio
Lugar celebración: Cáceres Fecha: septiembre 2005
- 4.** Congreso: 8º Encuentro Nacional de Salud y Medicina de la Mujer (SAMEM). Instituto Palacios
Tipo de actividad: Comité Científico
Lugar celebración: Madrid Fecha: 12 de marzo de 2008
- 5.** Congreso: VII Congreso FEDALMA
Tipo de actividad: Comité Científico
Lugar celebración: Madrid Fecha: 28-29 de mayo de 2010
- 6.** Congreso: XVII Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo de actividad: Comité Científico
Lugar celebración: Valladolid Fecha: 19-22 septiembre de 2010
- 7.** Congreso: IV Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica (Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos)
Tipo de actividad: Comité Científico
Lugar celebración: Madrid Fecha: 31 enero-1 febrero de 2013
- 8.** Jornadas: La Leche Humana: Un Alimento Vivo. Semana de la Ciencia. Madri+d,
Tipo de actividad: Organización.
<http://www.madrimasd.org/semanaciencia/2013/buscador-de-actividades/MostrarActividad.aspx?id=10823>
Lugar celebración: Madrid Fecha: 11-14 de noviembre de 2013
- 9.** Congreso: V Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica (Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos)
Tipo de actividad: Comité Científico
Lugar celebración: Valencia Fecha: 23-24 enero de 2014
- 10.** Congreso: VI Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica (Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos)

Tipo de actividad: Comité Científico

Lugar celebración: Oviedo

Fecha: 5-6 de febrero de 2015

11. Congreso: FASEB Science Research Conference. Origins and benefits of biologically active components in human milk

Tipo de actividad: Comité Organizador

Lugar celebración: Big Sky, Estados Unidos Fecha: 19-24 de julio de 2015

12. Congreso: VII Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica (Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos)

Tipo de actividad: Comité Científico

Lugar celebración: Sevilla Fecha: 28-29 de enero de 2016

13. Congreso: VIII Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica (Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos)

Tipo de actividad: Comité Científico

Lugar celebración: Santiago de Compostela Fecha: 24-25 de febrero de 2017

14. Congreso: IX Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica (Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos)

Tipo de actividad: Comité Científico

Lugar celebración: Zaragoza Fecha: 15-16 de febrero de 2018

XV.3. Moderación sesiones/mesas redondas

- 1. Congreso: II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**
Moderación Sesión: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Lugar celebración: Madrid Fecha: 27 abril 2003
- 2. Congreso: III Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**
Moderación Sesión: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Lugar celebración: Madrid Fecha: 28 abril 2004
- 3. Congreso: XX Congreso de la Sociedad Española de Microbiología**
Moderación Sesión: Simposio “Probióticos”
Lugar celebración: Cáceres Fecha: 20 septiembre 2005
- 4. Congreso: CYTALIA XII**
Moderación Sesión: Novedades y tendencias científicas de la Biotecnología Alimentaria
Lugar celebración: Madrid Fecha: 23 marzo 2007
- 5. Congreso: II Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica (Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos.**
Moderación Sesión: Probióticos en Veterinaria
Lugar celebración: Castelldefels (Barcelona) Fecha: 15-16 diciembre de 2011
- 6. Congreso: 1st International Congress of the European Milk Bank Association (EMBA)**
Moderación Sesión
Lugar celebración: Lisboa (Portugal) Fecha: 5 de octubre de 2012
- 7. Congreso: Curso Internacional: Avances en Nutrición y Alimentación Funcional.**
Pontificia Universidad Católica de Chile
Moderación Sesión
Lugar celebración: Santiago (Chile) Fecha: 14-16 octubre de 2013
- 8. Congreso: FASEB Science Research Conference. Origins and benefits of biologically active components in human milk**
Moderación Sesión
Lugar celebración: Big Sky, Estados Unidos Fecha: 19-24 de julio de 2015
- 9. Congreso: IX Workshop Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos (SEPyP)**
Moderación Sesión - Taller
Lugar celebración: Zaragoza Fecha: 15-16 de febrero de 2018

XV.4. Comunicaciones orales y pósters

1. Rodríguez, J.M., Sobrino, O.J., Fernández, M.F., Cobos, A., Azcona, J.I., Hernández, P.E., Sanz, B.

Título: Inhibición del crecimiento de diversos microorganismos por bacterias lácticas aisladas de embutidos crudos madurados

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *VI Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Comunicaciones, pp. 76-77

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 1988

2. Rodríguez, J.M., Sobrino, O.J., Fernández, M.F., Hernández, P.E., Sanz, B.

Título: Antimicrobial activity of lactic acid bacteria isolated from Spanish dry fermented sausages

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: *35th International Congress of Meat Science and Technology*

Publicación: Abstracts, p. 15

Lugar celebración: Copenhagen, Denmark

Fecha: 1989

3. Rodríguez, J.M., Sobrino, O.J., Hernández, P.E., Sanz, B.

Título: Acción inhibidora y efecto de la temperatura en el crecimiento y producción de metabolitos por diversos *Lactobacillus* sp. de origen cárnico

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XII Congreso Nacional de Microbiología*

Publicación: Comunicaciones, p. 147

Lugar celebración: Pamplona

Fecha: 1989

4. Sobrino, O.J., Rodríguez, J.M., Fernández, M.F., Moreira, W.L., Sanz, B., Hernández, P.E.

Título: Actividad antimicrobiana de *Lactobacillus sake* aislados de embutidos crudos madurados

Tipo de participación: Póster

Congreso: *III Congreso Nacional de Biotecnología*

Publicación: Comunicaciones, p. 244

Lugar celebración: Murcia

Fecha: 1990

5. Sobrino, O.J., Rodríguez, J.M., Fernández, M.F., Moreira, W.L., Sanz, B., Hernández, P.E.

Título: Inhibición del crecimiento de *Yersinia enterocolitica* en cultivos con *Lactobacillus sake* de origen cárnico

Tipo de participación: Póster

Congreso: *VII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Comunicaciones, p. 3

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 1990

6. Rodríguez, J.M., Sobrino, O.J., Fernández, M.F., Sanz, B., Hernández, P.E., Gasson, M.J.

Título: Evaluación de tres métodos empleados en la identificación de plásmidos de cepas de *Lactobacillus sake* de origen cárnico

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *VII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Comunicaciones, p. 41

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 1990

7. Moreira, W.L., Rodríguez, J.M., Sobrino, O.J., Cintas, L.M., Fernández, M.F., Sanz, B., Hernández, P.E.

Título: Características de una bacteriocina producida por *Lactobacillus sake* 231

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: *XIII Congreso Nacional de Microbiología*

Publicación: Comunicaciones, p. 222

Lugar celebración: Salamanca

Fecha: 1991

8. Sobrino, O.J., Rodríguez, J.M., Moreira, W.L., Cintas, L.M., Fernández, M.F., Sanz, B., Hernández, P.E.

Título: Selected characteristics of a bacteriocin produced by *Lactobacillus sake* 148, a lactic acid bacteria from meat origin

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: *1st Meeting of Contractors of BRIDGE T-Project on Biotechnology of Lactic Acid Bacteria*

Publicación: Abstracts, pp. 31-32

Lugar celebración: Estoril, Portugal

Fecha: 1991

9. Rodríguez, J.M., Sobrino, O.J., Moreira, W.L., Cintas, L.M., Fernández, M.F., Sanz, B., Hernández, P.E.

Título: Selected characteristics of a bacteriocin from *Lactobacillus sake* 449

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: *37th International Congress of Meat Science and Technology*

Publicación: Abstracts, p. 80

Lugar celebración: Kulmbach, Germany

Fecha: 1991

10. Rodríguez, J.M., Sobrino, O.J., Moreira, W.L., Cintas, L.M., Fernández, M.F., Hernández, P.E.

Título: Antimicrobial activity of two lactobacilli from meat origin against selected indicator microorganisms

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: *BRIDGE-First Meeting of the Antimicrobial Leaf*

Publicación: Abstracts, sin numerar.

Lugar celebración: Utrecht, Holland

Fecha: 1991

11. Moreira, W.L., Cintas, L.M., Rodríguez, J.M., Sobrino, O.J., Fernández, M.F., Hernández, P.E.

Título: Selected characteristics of a bacteriocin produced by *Pediococcus* sp. n° 347, a lactic acid bacteria from meat origin

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: *2nd Meeting of Contractors of BRIDGE T-Project on Biotechnology of Lactic Acid Bacteria*

Publicación: Abstracts, p. 100

Lugar celebración: Cork, Ireland

Fecha: 1992

12. Cintas, L.M., Moreira, W.L., **Rodríguez, J.M.**, Sobrino, O.J., Fernández, M.F., Hernández, P.E.

Título: Antimicrobial activity of selected lactobacilli and pediococci from meat origin against selected indicator microorganisms

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: *2nd Meeting of Contractors of BRIDGE T-Project on Biotechnology of Lactic Acid Bacteria*

Publicación: Abstracts, p. 99

Lugar celebración: Cork, Ireland

Fecha: 1992

13. Cintas, L.M., Moreira, W.L., **Rodríguez, J.M.**, Sobrino, O.J., Fernández, M.F., Sanz, B., Hernández, P.E.

Título: Antimicrobial activity of selected lactic acid bacteria from meat origin against selected indicator microorganisms

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: *38th International Congress of Meat Science and Technology*

Publicación: Abstracts, sin numerar

Lugar celebración: Clermont-Ferrand, France Fecha: 1992

14. Moreira, W.L., Cintas, L.M., **Rodríguez, J.M.**, Sobrino, O.J., Fernández, M.F., Sanz, B., Hernández, P.E.

Título: Características de una bacteriocina producida por *Pediococcus* sp. n° 347 de origen cárnico

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Comunicaciones, p. 69

Lugar celebración: Cáceres

Fecha: 1992

15. Cintas, L.M., **Rodríguez, J.M.**, Moreira, W.L., Sobrino, O.J., Fernández, M.F., Hernández, P.E.

Título: Partial biochemical characterization of bacteriocins of lactic acid bacteria of meat origin

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *BRIDGE-Antimicrobials Leaf Meeting*

Publicación: Abstracts, sin numerar

Lugar celebración: Sevilla

Fecha: 1992

16. Cintas, L.M., Casaus, P., **Rodríguez, J.M.**, Moreira, W.L., Sobrino, O.J., Fernández, M.F., Hernández, P.E.

Título: Further isolation and characterization of bacteriocins of lactic acid bacteria of meat origin

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *3rd Meeting of Contractors of BRIDGE T-Project on Biotechnology of Lactic Acid Bacteria*

Publicación: Abstracts, p. 57

Lugar celebración: Athens, Greece

Fecha: 1993

17. Rodríguez, J.M., Cintas, L.M., Casaus, P., Horn, N., Dodd, H.M., Hernández, P.E., Gasson, M.J.

Título: Isolation and partial characterization of nisin-producing strains of *Lactococcus lactis* from meat products

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *CEC Antimicrobials Leaf Meeting*

Publicación: Abstracts, sin numerar

Lugar celebración: Sevilla

Fecha: 1993

18. Cintas, L.M., **Rodríguez, J.M.**, Casaus, P., Fernández, M.F., Sanz, B., Hernández, P.E.

Título: Comparative antimicrobial activities of bacteriocins nisin A, lactocin S, pediocin PA-1 and BacL50, produced by lactic acid bacteria of meat origin

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *CEC Antimicrobials Leaf Meeting*

Publicación: Abstracts, sin numerar

Lugar celebración: Sevilla

Fecha: 1993

19. Cintas, L.M., **Rodríguez, J.M.**, Fernández, M.F., Holo, H., Sletten, K., Hernández, P.E., Nes, I.F.

Título: Identification and characterization of BacL50, a new bacteriocin produced by a lactic acid bacteria isolate of meat origin

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *CEC Antimicrobials Leaf Meeting*

Publicación: Abstracts, sin numerar

Lugar celebración: Sevilla

Fecha: 1993

20. Casaus, P., Cintas, L.M., **Rodríguez, J.M.**, Suárez, A.M., Fernández, M.F., Sanz, B., Hernández, P.E.

Título: Caracterización bioquímica parcial de la actividad antimicrobiana exocelular de *Pediococcus* sp. P13, aislado de embutidos crudos curados

Tipo de participación: Póster

Congreso: *IX Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Comunicaciones, p. 188

Lugar celebración: Lérida

Fecha: 1994

21. Cintas, L.M., **Rodríguez, J.M.**, Casaus, P., Suárez, A., Fernández, M.F., Sanz, B., Sletten, K., Holo, H., Hernández, P.E., Nes, I.F.

Título: Caracterización bioquímica de la pediocina L50, una nueva bacteriocina producida por *Pediococcus acidilactici* L50

Tipo de participación: Póster

Congreso: *IX Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Comunicaciones, p. 187

Lugar celebración: Lérida

Fecha: 1994

22. Rodríguez, J.M., Hernández, P.E., Cintas, L.M., Casaus, P., Suárez, A., Fernández, M.F., Sanz, B.

Título: Identificación de lactobacilos productores de lactocina S, utilizando la reacción en cadena de la polimerasa y sondas génicas

Tipo de participación: Póster

Congreso: *IX Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Comunicaciones, p. 186

Lugar celebración: Lérida

Fecha: 1994

23. Rodríguez, J.M., Cintas, L.M., Casaus, P., Horn, N., Dodd, H.M., Hernández, P.E., Gasson, M.J.

Título: Aislamiento y caracterización parcial de cepas de *Lactococcus lactis* de origen cárnico productoras de nisina

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *IX Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Comunicaciones, p. 189

Lugar celebración: Lérida

Fecha: 1994

24. Cintas, L.M., Casaus, P., Suárez, A., **Rodríguez, J.M.,** Fernández, M.F., Hernández, P.E.

Título: Identification and partial biochemical characterization of bacteriocins produced by lactic acid bacteria from meat origin

Tipo de participación: Póster

Congreso: *4th Meeting of Contractors of BRIDGE T-Project on Biotechnology of Lactic Acid Bacteria*

Publicación: Abstracts, p. 65

Lugar celebración: Oviedo

Fecha: 1994

25. Rodríguez, J.M., Martínez, M.I., Cintas, L.M., Casaus, P., Azcona, J.I., Suárez, A.M., Hernández, P.E.

Título: PCR detection of pediocin PA-1-encoding LAB strains

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *1st Meeting of the EU-BIOTECH Project on LAB Antimicrobial Compounds*

Publicación: Abstracts, sin numerar

Lugar celebración: Drøbak, Norway

Fecha: 1995

26. Azcona-Olivera, J.I., Suárez, A.M., **Rodríguez, J.M.,** Hernández, P.E.

Título: Generation of polyclonal antibodies against nisin A

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *1st Meeting of the EU-BIOTECH Project on LAB Antimicrobial Compounds*

Publicación: Abstracts, sin numerar

Lugar celebración: Drøbak, Norway

Fecha: 1995

27. Casaus, P., Cintas, L.M., **Rodríguez, J.M.,** Hernández, P.E., Holo, H., Nes, I.F.

Título: Partial biochemical characterization of an enterocin produced by an *Enterococcus faecium* strain of meat origin

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *1st Meeting of the EU-BIOTECH Project on LAB Antimicrobial Compounds*

Publicación: Abstracts, sin numerar

Lugar celebración: Drøbak, Norway

Fecha: 1995

28. Rodríguez, J.M., Martínez, M.I., Cintas, L.M., Casaus, P., Suárez, A.M., Azcona, J.I., Hernández, P.E.

Título: Empleo de técnicas genéticas en la identificación de pediococos de origen cárnico productores de pediocina PA-1

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XIV Congreso Nacional de Microbiología*

Publicación: Comunicaciones

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 1995

29. Suárez, A.M., Azcona-Olivera, J.I., **Rodríguez, J.M.,** Hernández, P.E.

Título: Producción de anticuerpos policlonales frente a nisina A

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XIV Congreso Nacional de Microbiología*

Publicación: Comunicaciones

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 1995

30. Casaus, P., Cintas, L.M., Suárez, A.M., **Rodríguez, J.M.,** Hernández, P.E., Holo, H., Nes, I.F.

Título: *Enterococcus faecium* T136: a two antilisteria-active bacteriocins producer isolated from Spanish dry fermented sausages

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *2nd Contractors Meeting of Participants in the ES Biotechnology Programme G-Project on Lactic Acid Bacteria*

Publicación: Abstracts, p. 156

Lugar celebración: Cork, Ireland

Fecha: 1995

31. Rodríguez, J.M., Casaus, P., Martínez, M.I., Cintas, L.M., Azcona, J.I., Suárez, A.M., Hernández, P.E.

Título: Location of the enterocin T138 structural gene

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *2nd Contractors Meeting of Participants in the ES Biotechnology Programme G-Project on Lactic Acid Bacteria*

Publicación: Abstracts, p. 157

Lugar celebración: Cork, Ireland

Fecha: 1995

32. Azcona-Olivera, J.I., Suárez, A.M., **Rodríguez, J.M.,** Hernández, P.E.

Título: Strategies for the production of antibodies against nisins

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *2nd Contractors Meeting of Participants in the EU Biotechnology Programme G-Project on Lactic Acid Bacteria*

Publicación: Abstracts, p. 137

Lugar celebración: Cork, Ireland

Fecha: 1995

33. Martínez, M.I., Martínez, J.M., Suárez, A.M., Azcona, J.I., **Rodríguez, J.M.**, Hernández, P.E.

Título: Generation of polyclonal antibodies against peptide fragments of the bacteriocin pediocin PA-1

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *2nd Meeting of the EU-BIOTECH Project on LAB Antimicrobial Compounds*

Publicación: Abstracts, sin numerar

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 1996

34. Azcona-Olivera, J.I., Suárez, A.M., **Rodríguez, J.M.**, Hernández, P.E., Gasson, M.J., Horn, N., Dodd, H.M.

Título: Epitope mapping of murine nisin A antibodies

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *2nd Meeting of the EU-BIOTECH Project on LAB Antimicrobial Compounds*

Publicación: Abstracts, sin numerar

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 1996

35. Rodríguez, E., Martínez, M.I., Medina, M., Hernández, P.E., **Rodríguez, J.M.**

Título: Identificación de bacterias lácticas productoras de bacteriocinas mediante hibridación en colonia

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XVI Congreso Nacional de Microbiología*

Publicación: Comunicaciones, p.170

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 1997

36. Herranz, C., Mukhopadhyay, S., Casaus, P., Martinez, J.M., Martínez, M.I., **Rodríguez, J.M.**, Nes, I.F., Cintas, L.M., Hernández, P.E.

Título: *E. faecium* AA13 y *E. faecium* G16: dos bacterias lácticas de origen cárnico productoras de la bacteriocina *sec*-dependiente enterocina P

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Comunicaciones, p.145

Lugar celebración: Pamplona

Fecha: 1998

37. Herranz, C., Casaus, P., Mukhopadhyay, S., Martinez, J.M., Martínez, M.I., **Rodríguez, J.M.** Nes, I.F., Hernández, P.E., Cintas, L.M.

Título: Caracterización bioquímica y genética de dos bacteriocinas de amplio espectro de acción producidas por *Enterococcus faecium* P21 aislado de embutidos crudos curados

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Comunicaciones, p.172

Lugar celebración: Pamplona

Fecha: 1998

38. Martinez, J.M., Garetier, C., Suarez, A.M., Martínez, M.I., Herranz, C., Fernandez, M.F., Sanz, B., Hernandez, P.E., **Rodríguez, J.M.**

Título: Generación de anticuerpos policlonales de actividad predeterminada frente a una secuencia N-terminal de las bacteriocinas de la Clase IIa

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Comunicaciones, p. 237

Lugar celebración: Pamplona

Fecha: 1998

39. Martínez, J.M., Martínez, M.I., Suarez, A.M., Herranz, C., Garetier, C., Fernandez, M.F., Sanz, B., **Rodríguez, J.M.**, Hernández, P.E.

Título: Empleo de sondas génicas e inmunológicas en la detección del gen estructural de la pediocina PA-1 y cuantificación de su expresión en diversas cepas de *Pediococcus acidilactici*

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Comunicaciones, p. 238

Lugar celebración: Pamplona

Fecha: 1998

40. Rodríguez, E., Martínez, M.I., **Rodríguez, J.M.**, Núñez, M., Medina, M.

Título: Detección del gen estructural de la bacteriocina lacticina 481 mediante PCR e hibridación en colonia

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Comunicaciones, p. 247

Lugar celebración: Pamplona

Fecha: 1998

41. Martínez, J.M., Martínez, M.I., Herranz, C., Suárez, A.M., Garetier, C., Fernandez, M.F., **Rodríguez, J.M.**, Hernandez, P.E.

Título: Use of genetic and immunological probes for pediocin PA-1 gene detection and bacteriocin production

Tipo de participación: Póster

Congreso: *The Fifth International Conference Agri-food Antibodies '99*

Publicación: Abstracts, sin numerar

Lugar celebración: Norwich (Reino Unido)

Fecha: 1999

42. Martínez, J.M., Martínez, M.I., Herranz, C., Morales, P., Fernandez, M.F., Cintas, L.M., **Rodríguez, J.M.**, Hernandez, P.E.

Título: Use and limitations of antipeptide antibodies for detection, quantification and immunopurification of pediocin PA-1

Tipo de participación: Póster

Congreso: *Sixth Symposium on Lactic Acid Bacteria. Genetics, Metabolism and Applications*

Publicación: Abstracts, C39

Lugar celebración: Veldhoven (Holanda)

Fecha: 1999

43. Herranz, C., Martínez, J.M., Martínez, M.I., Fernandez, M.F., **Rodríguez, J.M.**, Hernandez, P.E., Cintas, L.M.

Título: Optimisation of enterocin P production by *Enterococcus faecium* P13

Tipo de participación: Póster

Congreso: *Sixth Symposium on Lactic Acid Bacteria. Genetics, Metabolism and Applications*

Publicación: Abstracts, C41

Lugar celebración: Veldhoven (Holanda) Fecha: 1999

44. Zabala, A., Marín, M.L., Martínez, A., **Rodríguez, J.M.**, Morales, P.

Título: Growth stimulation or inhibition of vero and myeloma cells by lactic acid bacteria and bifidobacteria strains of food and human origin

Tipo de participación: Póster

Congreso: *Sixth Symposium on Lactic Acid Bacteria. Genetics, Metabolism and Applications*

Publicación: Abstracts, J17

Lugar celebración: Veldhoven (Holanda) Fecha: 1999

45. Zabala, A., Martín, R., Haza, A., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**, Morales, P.

Título: Efecto antiproliferativo de tres cepas de *Enterococcus faecium* en una línea celular de mieloma

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Ponencias y Comunicaciones, p. 224

Lugar celebración: Oviedo Fecha: 2000

46. Fernández, L., Lagatie, M., Martín, R., Zabala, A., Haza, A., Marín, M., Morales, P., **Rodríguez, J.M.**

Título: Empleo de la hibridación de DNA para la detección específica de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y para su diferenciación de otras especies de bacterias lácticas probióticas

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Ponencias y Comunicaciones, p. 221.

Lugar celebración: Oviedo Fecha: 2000

47. Horn, N., Martínez, M.I., **Rodríguez, J.M.**, Narbad, A., Gasson, M.J., Dodd, H.M.

Título: Heterologous production of ClassII bacteriocins by *Lactococcus lactis*

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: *Bacteriocin Workshop*

Publicación: Comunicación oral

Lugar celebración: Banff, Canadá Fecha: 2000

48. Martínez, M.I., Fernández, A., Horn, N., **Rodríguez, J.M.**, Dodd, H.M., Narbad, A.

Título: Un nuevo método para la obtención de DNA plasmídico a partir de lactobacilos

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología*

Publicación: Ponencias y Comunicaciones (CD)

Lugar celebración: Alicante Fecha: 2001

49. Langa, S., Fernández, A., Martínez, M^a.I., Martín, M^a.R., Reviriego, C., Haza, A., Morales, P., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**
 Título: Diferenciación de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* de otras bacterias lácticas mediante PCR
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: *XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología*
 Publicación: Ponencias y Comunicaciones (CD)
 Lugar celebración: Alicante Fecha: 2001
50. Reviriego, C., Haza, A., Martín, M^a.R., Langa, S., Fernández, A., Martínez, M.I., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**, Morales, P.
 Título: Producción del factor alfa de necrosis tumoral (TNF α) y del interferón gamma (IFN γ) inducidos por dos cepas de *Enterococcus faecium* (HA1 y HA5) de origen humano
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: *XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología*
 Publicación: Ponencias y Comunicaciones (CD)
 Lugar celebración: Alicante Fecha: 2001
51. Haza, A., Zabala, A., Martín, M^a.R., Reviriego, C., Fernández, A., Langa, S., Martínez, M.I., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**, Morales, P.
 Título: Efecto Protector de dos cepas de bacterias lácticas de origen humano (*Lactobacillus salivarius*) frente a la citotoxicidad de N-nitrosaminas volátiles
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: *XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología*
 Publicación: Ponencias y Comunicaciones (CD)
 Lugar celebración: Alicante Fecha: 2001
52. Langa, S., Reviriego, C., Fernández, A., **Rodríguez, J.M.**, Fernández, L.
 Título: Diferenciación de bacterias lácticas de interés para la industria láctea mediante PCR
 Tipo de participación: Comunicación oral
 Congreso: *I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines*
 Publicación: Ponencias y Comunicaciones (CD)
 Lugar celebración: Madrid Fecha: 2002
53. Fernández, A., Martín, R., Langa, S., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**
 Título: Diferenciación de bacterias lácticas de interés para la industria láctea mediante hibridación DNA-DNA
 Tipo de participación: Comunicación oral
 Congreso: *I Congreso de Ciencias Veterinarias y Afines*
 Publicación: Ponencias y Comunicaciones (CD)
 Lugar celebración: Madrid Fecha: 2002
54. Martín, R., Langa, S., Fernández, A., Zabala, A., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**
 Título: Characterization and identification of *Enterococcus faecium* strains of food and human origin with probiotic potential, and differentiation from other lactic acid bacteria by PCR and dot-blot hybridization
 Tipo de participación: Póster

Congreso: *International Symposium on Enterococci in Foods. Functional and Safety Aspects*

Publicación: Book of abstracts

Lugar celebración: Berlín (Alemania)

Fecha: 2002

55. Fernández, L., Martínez, M.I., Marín, M.L., Reviriego, C., Rodríguez, E., Medina, M., **Rodríguez, J.M.**

Título: Heterologous production of pediocin PA-1 by *Lactococcus lactis* strains with technological properties of interest for the dairy industry

Tipo de participación: Póster

Congreso: *7th FEMS Symposium on Lactic Acid Bacteria*

Publicación: Book of abstracts

Lugar celebración: Holanda

Fecha: 2002

56. Reviriego, C., Marín, M.L., Fernández, A., Langa, S., Martín, R., Rodríguez, E., Medina, M., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Producción heteróloga de pediocina PA-1 en cepas de *Lactococcus lactis* con buenas propiedades tecnológicas para la industria láctea

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*

Publicación: Ponencias y comunicaciones

Lugar celebración: Bilbao

Fecha: 2002

57. Martín, R., Langa, S., Reviriego, C., Marín, M.L., Fernández, L., Xaus, J., **Rodríguez, J.M.**

Título: Transferencia de bacterias lácticas del intestino materno al intestino del lactante a través de la leche materna

Tipo de participación: Póster

Congreso: *II Congreso Nacional de Lactancia Materna*

Publicación: Libro de Ponencias y Pósters

Lugar celebración: Sevilla

Fecha: 2002

58. Reviriego, C., Fernández, A., Langa, S., Marín, M.L., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Producción heteróloga de pediocina PA-1 en cepas de *Lactococcus lactis* utilizadas como cultivos iniciadores en la elaboración de quesos

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 2003

59. Langa, S., Martín, R., Jiménez, E., Fernández, L., Marín, M.L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Interacciones entre bacterias lácticas y células dendríticas en cocultivos bicompartimentales con células Caco2

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 2003

60. Fernández, A., Langa, S., Reviriego, C., Horn, N., **Rodríguez, J.M.**

Título: Producción heteróloga de pediocina PA-1, colicina V e interleuquina 2 en *Lactococcus lactis*

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 2003

61. Martín, R., Jiménez, E., Reviriego, C., Xaus, J., **Rodríguez, J.M.**

Título: Propiedades probióticas de lactobacilos de origen alimentario y humano

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 2003

62. Xaus, J., Martín, R., Olivares, M., Langa, S., Reviriego, C., Boza, J., Jiménez, J., Marín, M.L., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Human breast milk is a source of probiotics

Tipo de participación: Póster

Congreso: *NFIF 2003. New Functional Ingredients and Foods. Safety, Health and Convenience. EFFoST*

Publicación: Book of abstracts

Lugar celebración: Copenhage, Dinamarca. Fecha: 2003

63. Fernández, L., Marín, M.L., Martín, R., Olivares, M., Langa, S., Reviriego, C., Jiménez, E., Fernández, A., Xaus, J., **Rodríguez, J.M.**

Título: Un nuevo marcaje genético para la detección específica de bacterias lácticas probióticas

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XIX Congreso Nacional de Microbiología*

Publicación: Libro de ponencias y comunicaciones

Lugar celebración: Santiago de Compostela Fecha: 2003

64. Calzada, J., Reviriego, C., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**, Rodríguez, E., Medina, M.

Título: Inhibición de *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli* O157:H7 en leche mediante lactococos manipulados genéticamente para producir pediocina PA-1

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XIX Congreso Nacional de Microbiología*

Publicación: Libro de ponencias y comunicaciones

Lugar celebración: Santiago de Compostela Fecha: 2003

65. Reviriego, C., Martín, R., Jiménez, E., Marín, M.L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Evaluación de la seguridad de enterococos de origen humano

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*

Publicación: Ponencias y Comunicaciones (CD)

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 2004

66. Fernández, A., Reviriego, C., Horn, N., **Rodríguez, J.M.**

Título: Producción inducible de bacteriocinas e interleuquina-2 en cepas de *Lactococcus lactis* productoras de nisina

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*

Publicación: Ponencias y Comunicaciones (CD)

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 2004

67. Langa, S., Hanniffy, S., Martín, R., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Capacidad de bacterias lácticas potencialmente prebióticas para atravesar el epitelio intestinal en modelos compartimentales tipo *transwell*

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*

Publicación: Ponencias y Comunicaciones (CD)

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 2004

68. Olivares, M., Diaz-Ropero, M.P., Gomez-Bastidas, N, Martín, R., **Rodríguez, J.M.**, Xaus, J.

Título: Probiotic potencial of breast milk strains in human volunteers

Tipo de participación: Poster

Congreso: *Proeuhealth Workshop*

Publicación: Póster

Lugar celebración: Sitges (España)

Fecha: 2004

69. Reviriego, C., Marín, M.L., Fernández, A., Rodríguez, E., Medina, M., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Comparación de diversas estrategias para la producción heteróloga de pediocina PA-1 en cepas de *Lactococcus lactis* aisladas de quesos artesanos

Tipo de participación: Póster

Congreso: *BIOTEC'2004 -Congreso Nacional de Biotecnología*

Publicación: Libro del Congreso

Lugar celebración: Oviedo

Fecha: 2004

70. Jiménez, E., Martín, R., Olivares, M., Odriozola, J.M., Narbad, A., Palop, C., Marín, M.L., Xaus, J., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Does gut colonization start before birth? Isolation of Gram-positive bacteria from amniotic fluid or umbilical chord blood of healthy neonates born by caesarean section

Tipo de participación: Póster

Congreso: *Internacional Probiotic Conference*

Publicación: Book of abstracts

Lugar celebración: Kosice (Eslovaquia)

Fecha: 2004

71. Jiménez, E., Martín, R., Langa, S., Reviriego, C., Olivares, M., Marín, M.L., Xaus, J., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Colonización inicial del intestino del neonato: papel de la placenta y de la lactancia materna

Tipo de participación: Póster

Congreso: *III Congreso Español de Lactancia Materna*

Lugar celebración: Santander

Fecha: 2004

- 72.** Martín, R., Reviriego, C., Langa, S., Jiménez, E., Fernández, A., Marín, M.L., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**
 Título: Bacterias lácticas: Funciones biológicas en el periodo perinatal y utilización como hospedadores para la producción heteróloga de diversas sustancias
 Tipo de participación: Comunicación oral
 Congreso: *I Reunión RED-BAL. Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y calidad alimentaria. Acción Especial del Ministerio de Ciencia y Tecnología*
 Lugar celebración: Madrid Fecha: 2004
- 73.** Langa, S., Ivory, K., Nicoletti, C., Wells, J., **Rodríguez, J.M.**, Hanniffy, S.
 Título: Using *in vitro* models to investigate interactions between LAB, host epithelium and immune cells
 Tipo de participación: Comunicación oral
 Congreso: *Microbes in Norwich 2005*. Institute of Food Research/University of East Anglia
 Lugar celebración: Norwich (Reino Unido) Fecha: 2005
- 74.** Reviriego, C., Kramer, N., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**
 Título: Desarrollo de tres sistemas para la producción de pediocina PA-1 en cepas de *Lactococcus lactis* aisladas de quesos artesanos
 Tipo de participación: Comunicación oral
 Congreso: *IV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*
 Lugar celebración: Madrid Fecha: 2005
- 75.** Jiménez, E., Odriozola, J.M., Marín, M.L., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**
 Título: Origen de la microbiota del neonato: colonización inicial del intestino (Premio a la mejor comunicación de la sesión)
 Tipo de participación: Comunicación oral
 Congreso: *IV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*
 Lugar celebración: Madrid Fecha: 2005
- 76.** Langa, S., Ivory, K., **Rodríguez, J.M.**, Hanniffy, S.
 Título: Capacidad de las bacterias lácticas para atravesar la mucosa intestinal utilizando cocultivos de células epiteliales Caco-2 y células del sistema inmunitario
 Tipo de participación: Comunicación oral
 Congreso: *IV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*
 Lugar celebración: Madrid Fecha: 2005
- 77.** Langa, S., Ivory, K., Nicoletti, C., Wells, J.M., **Rodríguez, J.M.**, Hanniffy, S.
 Título: Using *in vitro* models to investigate interactions between lactic acid bacteria, host epithelial and immune cells
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: *8th Symposium on Lactic Acid Bacteria*
 Lugar celebración: Egmond aan Zee Fecha: 2005
 (Holanda)

- 78.** Jiménez, E.A., Fernández, L., Marín, M.L., Martín, R., Odriozola, J.M., Nueno-Palop, C., Narbad, A., Olivares, M., Xaus, J., **Rodríguez, J.M.**
 Título: Isolation of commensal bacteria from umbilical chord blood of healthy neonates born by caesarean section
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: *8th Symposium on Lactic Acid Bacteria*
 Lugar celebración: Egmond aan Zee Fecha: 2005
 (Holanda)
- 79.** Reviriego, C., Eaton, T.J., Martín, R., Jiménez, E., Fernández, L., Gasson, M.J., **Rodríguez, J.M.**
 Título: Screening of virulence determinants in *Enterococcus faecium* strains isolated from breast milk
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: *2nd International ASM-FEMS Conference on Enterococci*
 Lugar celebración: Helsingør (Dinamarca) Fecha: 2005
- 80.** Martín, R., Heilig, H.G., Jiménez, E., Odriozola, J.M., Fernández, L., Zoetendal, E.G., Smidt, H., **Rodríguez, J.M.**
 Título: Cultivation-independent assessment of maternal sources for enterococcal colonization of the neonate gut
 Tipo de participación: Comunicación oral
 Congreso: *2nd International ASM-FEMS Conference on Enterococci*
 Lugar celebración: Helsingør (Dinamarca) Fecha: 2005
- 81.** Martín, R., Heilig, H.G., Jiménez, E., Odriozola, J.M., Fernández, L., Zoetendal, E.G., Smidt, H., **Rodríguez, J.M.**
 Título: Cultivation-independent assessment of maternal sources for bacterial colonization of the neonate gut
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: *3rd Probiotics, Prebiotics and New Foods*
 Lugar celebración: Roma (Italia) Fecha: 2005
- 82.** Díaz-Roperro, M.P., Lara-Villoslada, F., Martín, R., **Rodríguez, J.M.**, Xaus, J., Olivares, M.
 Título: Different mechanism could be involved in the inhibition of Salmonella infectiveness by breast milk lactobacilli
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: *3rd Probiotics, Prebiotics and New Foods*
 Lugar celebración: Roma (Italia) Fecha: 2005
- 83.** Jiménez, E., Martín, R., Odriozola, J.M., Marín, M.L., Olivares, M., Xaus, J., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**
 Título: Influencia de la placenta y el calostro en la colonización intestinal del intestino humano
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: *XX Congreso Nacional de Microbiología*
 Lugar celebración: Cáceres Fecha: 2005

- 84.** Reviriego, C., Marín, M.L., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**
Título: Evaluación de la seguridad de cepas de *Enterococcus faecalis* aisladas de sangre de cordón umbilical y leche materna
Tipo de participación: Póster
Congreso: *XX Congreso Nacional de Microbiología*
Lugar celebración: Cáceres Fecha: 2005
- 85.** Martín, R., Jiménez, E., Langa, S., Reviriego, C., Marín, M.L., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**
Título: La leche materna, el calostro y el tránsito a través de la placenta como fuentes de bacterias lácticas para la colonización inicial del intestino humano
Tipo de participación: Comunicación oral
Congreso: *II Reunión RED-BAL. Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y calidad alimentaria*
Lugar celebración: Oviedo Fecha: 2005
- 86.** Jiménez, E., Martín, R., Arroyo, R., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**
Título: Evaluación de distintas fuentes de bacterias para la colonización del intestino del neonato
Tipo de participación: Comunicación oral
Congreso: *V Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*
Lugar celebración: Madrid Fecha: 2005
- 87.** Delgado, S., Jiménez, E., Martín, R., Arroyo, R., Marín, M.L., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**
Título: Dual role of *Staphylococcus epidermidis* in breast milk: from commensal to agent of sore nipples and mastitis
Tipo de participación: Póster
Congreso: *12th International Symposium on Staphylococci & Staphylococcal Infections*
Lugar celebración: Maastricht, Holanda Fecha: 2006
- 88.** Lara-Villoslada, F., Sierra, S., Martín, R., **Rodríguez, J.M.**, Olivares, M., Xaus, J.
Título: Ensayo de tolerancia oral de dos bacterias probióticas, *Lactobacillus coryniformis* CECT5711 y *Lactobacillus gasseri* CECT5714
Tipo de participación: Póster
Congreso: *XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*
Lugar celebración: Orense Fecha: 2006
- 89.** Martín, R., Heilig, H.G., Jiménez, E., Arroyo, R., Fernández, L., Zoetendal, E.G., Smidt, H., **Rodríguez, J.M.**
Título: Determinación de la diversidad bacteriana de la leche materna mediante PCR-DGGE y construcción de librerías de clones
Tipo de participación: Póster
Congreso: *XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*
Lugar celebración: Orense Fecha: 2006

90. Olivares, M., Diaz-Ropero, M., Sierra, S., Lara-Villoslada, F., Fonollá, J., **Rodríguez, J.M.**, Xaus, J.

Título: Coadjuvant effect of *Lactobacillus fermentum* CECT5716 during an influenza vaccination

Tipo de participación: Póster

Congreso: 28th *ESPEN Congress*

Publicación: Póster

Lugar celebración: Estambul, Turquía Fecha: 2006

91. Jiménez, E., Delgado, S., Martín, R., Arroyo, R., Marín, M.L., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: *Staphylococcus epidermidis* en leche materna: ¿bacteria comensal o patógeno oportunista?

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *IV Congreso Español de Lactancia Materna*

Publicación: CD

Lugar celebración: Puerto de la Cruz Fecha: 2006
(Tenerife)

92. Langa, S., Ivory, K., Hanniffy, S., **Rodríguez, J.M.**

Título: Interacciones entre bacterias lácticas presentes en la leche humana y los componentes de la ruta enteromamaria (enterocitos y células del sistema inmunitario)

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *IV Congreso Español de Lactancia Materna*

Publicación: CD

Lugar celebración: Puerto de la Cruz Fecha: 2006
(Tenerife)

93. Martín, R., Heilig, H.G., Jiménez, E., Odriozola, J.M., Fernández, L., Zoetendal, E.G., Smidt, H., **Rodríguez, J.M.**

Título: El grupo *Lactobacillus* en leche y mucosa vaginal: evaluación de su papel en la colonización del intestino del lactante mediante técnicas moleculares

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *IV Congreso Español de Lactancia Materna*

Publicación: CD

Lugar celebración: Puerto de la Cruz Fecha: 2006
(Tenerife)

94. Martín, V., Maldonado, A., Arroyo, R., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Diversidad bacteriana en la leche materna de mujeres VIH-positivas

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*

Lugar celebración: Madrid Fecha: 2007

95. Jiménez, E., Arroyo, R., Fernández, L., Albújar, M.M., García, N., Gómez, A., **Rodríguez, J.M.**

Título: Comparación entre la microbiota fecal de niños lactantes y la de niños alimentados con fórmulas infantiles

Tipo de participación: Póster

Congreso: *56 Congreso Asociación Española de Pediatría*

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 2007

96. Rodríguez, J.M., Delgado, S., Jiménez, E., Martín, R., Arroyo, R., Marín, M.L., Olivares, M., Xaus, J., Fernández, L.

Título: Un tratamiento alternativo para la mastitis estafilocócica durante la lactancia: administración oral de lactobacilos probióticos aislados de leche humana

Tipo de participación: Póster

Congreso: *56 Congreso Asociación Española de Pediatría*

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 2007

97. Delgado, S., Martín, R., Arroyo, R., Rodríguez, J.M.

Título: Caracterización microbiológica de la leche de mujeres con mastitis infecciosa mediante técnicas de cultivo y técnicas moleculares (PCR-DGGE)

Tipo de participación: Póster

Congreso: *56 Congreso Asociación Española de Pediatría*

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 2007

98. Maldonado, A., Ruíz-Barba, J., Jiménez, E., Rodríguez, J.M., Jiménez, R.

Título: Identificación de nuevas bacteriocinas producidas por bacterias lácticas aisladas de calostro y leche materna

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *III Reunión RED-BAL. Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y calidad alimentaria*

Lugar celebración: Valencia

Fecha: 2007

99. Jiménez, E., Delgado, S., Arroyo, R., Martín, V.; Marín, M.L., Fernández, L., Rodríguez, J.M.

Título: Lactobacilos probióticos aislados de leche humana: un tratamiento alternativo para las mastitis estafilocócicas durante la lactancia

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *III Reunión RED-BAL. Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y calidad alimentaria*

Lugar celebración: Valencia

Fecha: 2007

100. Delgado, S., Jiménez, E., Collado, M.C., Arroyo, R., Marín, M.L., Xaus, J., Olivares, M., Fernández, L., Rodríguez, J.M.

Título: Identificación y caracterización de bacterias productoras de mastitis infecciosas durante la lactancia y desarrollo de un tratamiento alternativo basado en la bacterioterapia

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *XXI Congreso Nacional de Medicina perinatal, IV Congreso Iberoamericano de Neonatología y II Congreso de la Asociación Española de Medicina Perinatal*

Publicación: *Anales de Pediatría*, 67 (Supl 1): 69

Lugar celebración: Granada

Fecha: 2007

101. Jiménez, E., Herrero, H., Olivares, M., Xaus, L. Fernández, L., Rodríguez, J.M.

Título: Efecto de lactobacilos probióticos aislados de leche humana sobre las mastitis estafilocócicas lactacionales

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XXI Congreso Nacional de Microbiología*

Lugar celebración: Sevilla

Fecha: 2007

102. Maldonado, A., Jiménez, E., Gómez, M., Caballero, B., Jiménez-Díaz, R., Ruíz-Barba, J.L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Enterocin C, a two-peptide bacteriocin produced by an *Enterococcus faecalis* strain isolated from human colostrum

Tipo de participación: Póster

Congreso: *18th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases*

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 19-22 April 2008

103. Jiménez, E., Martín, R., Marín, M.L., Odriozola, J.M., Olivares, M., Xaus, J., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Oral administration of a genetically-labelled *Enterococcus faecium* strain to pregnant mice leads to its presence in fetal meconium

Tipo de participación: Póster

Congreso: *18th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases*

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 19-22 April 2008

104. Collado, M.C., Delgado, S., Arroyo, R., Maldonado, A., **Rodríguez, J.M.**

Título: Microbial analysis of breast milk as a tool to differentiate infectious mastitis and Raynaud's syndrome during lactation

Tipo de participación: Póster

Congreso: *18th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases*

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 19-22 April 2008

105. Gómez, M., Arroyo, R., Martín, V., **Rodríguez, J.M.**, Maldonado, A.

Título: *Klebsiella* spp. en leche materna y heces de niños lactantes

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *VII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 28-30 de abril de 2008

106. Valverde, A., Gómez, M., Maldonado, A., Chaves, F., Rodríguez-Baños, M., Cantón, R., **Rodríguez, J.M.**, del Campo, R.

Título: Caracterización molecular de cepas de *Klebsiella* de origen hospitalario

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *XIII Congreso de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica (SEIMC)*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 11-14 de mayo de 2008

107. Gómez, M., Valverde, A., Chaves, F., Cantón, R., Del Campo, **Rodríguez, J.M.**, Maldonado, A.

Título: Caracterización de cepas de *Klebsiella* aisladas de leche materna y heces de lactantes sanos y comparación con cepas de origen clínico

Tipo de participación: Póster

Congreso: *57 Congreso Asociación Española de Pediatría*
Lugar celebración: Santiago de Compostela Fecha: 5-7 de junio de 2008

108. Martín, R., Martín, V., Maldonado, A., Jiménez, E., Marín, M.L., Heilig, H.G., Zoetendal, E.G., **Rodríguez, J.M.**

Título: Isolation of bifidobacteria from breast milk and assessment of the bifidobacterial community by QPCR and PCR-DGGE

Tipo de participación: Póster

Congreso: *9th Symposium on Lactic Acid Bacteria*

Lugar celebración: Egmond aan Zee Fecha: 31 agosto-4 septiembre 2008
(Holanda)

109. Fernández, L., Jiménez, E., Maldonado, A., Martín, R., Olivares, M., Xaus, J., **Rodríguez, J.M.**

Título: Oral administration of lactobacilli strains isolated from breast milk as an alternative for the treatment of infectious mastitis during lactation

Tipo de participación: Póster

Congreso: *9th Symposium on Lactic Acid Bacteria*

Lugar celebración: Egmond aan Zee Fecha: 31 agosto-4 septiembre 2008
(Holanda)

110. **Rodríguez, J.M.**, Reviriego, C., Arroyo, R., Fernández, L.

Título: Potencial de cepas de *Enterococcus faecium* aisladas de leche materna como cultivos bioprotectores o adjuntos en la elaboración de quesos

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*

Lugar celebración: Córdoba Fecha: 14-17 de septiembre de 2008

111. **Rodríguez, J.M.**, Marcos, I., Torras, E., González, C., Herrero, H., Arroyo, R., Fernández, L.

Título: ¿Producen auténtico calostro las madres que amamantan a un hijo previo durante el embarazo?

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *V Congreso Español de Lactancia Materna*

Lugar celebración: Murcia Fecha: 5-7 de marzo de 2009

112. Herrero, H., **Rodríguez, J.M.**, Vera, F., Arroyo, R., Riaño, I.

Título: Mastitis, dificultad temprana y propuesta de protocolo de actuación

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *V Congreso Español de Lactancia Materna*

Lugar celebración: Murcia Fecha: 5-7 de marzo de 2009

113. Martín, V., Maldonado, A., Connor, R.I., **Rodríguez, J.M.**

Título: Inhibición de la infectividad del VIH-1 por bacterias aisladas de leche humana

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *VIII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*

Lugar celebración: Madrid Fecha: 28-30 de abril de 2009

Premio a la mejor comunicación de la sesión

114. Jiménez, E., Martín, R., Heilig, H.G., Marín, M.L., Fernández, L., Zoetendal, E.G., **Rodríguez, J.M.**

Título: Bifidobacterias en la leche humana: aislamiento y análisis de su población mediante técnicas moleculares

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *58 Congreso Asociación Española de Pediatría*

Lugar celebración: Zaragoza

Fecha: 4-6 de junio de 2009

115. Martín, V., Maldonado, A., Fernández, L., Connor, R.I., **Rodríguez, J.M.**

Título: Inhibición de la infectividad del VIH-1 por bacterias aisladas de leche humana

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *58 Congreso Asociación Española de Pediatría*

Lugar celebración: Zaragoza

Fecha: 4-6 de junio de 2009

116. Montalbán-López, M., Martínez-Bueno, M., **Rodríguez, J.M.**, Valdivia, E., Horn, N., Maqueda, M.

Título: Expression assays of a linear AS10/11 permutant from circular enterocin AS-48 in different bacterial systems

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *Second International Symposium on Antimicrobial Peptides, INRA and AFSSA (French Agency for Food Safety)*

Lugar celebración: Saint-Malo (Francia)

Fecha: 17 de junio de 2009

117. **Rodríguez, J.M.**, Arroyo, R., Jiménez, E., Fernández, L.

Título: Transferencia entero-mamaria de lactobacilos en mujeres lactantes y su aplicación para el tratamiento de las mastitis durante la lactancia

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XXII Congreso Nacional de Microbiología*

Lugar celebración: Almería

Fecha: 21-24 septiembre de 2009

118. Merino, V., Maldonado, A., Arroyo, R., Jiménez, E., Gómez, M., Marín, M.L., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Bacterias de leche ha: potencial para inhibir la infectividad del VIH y para el tratamiento de las mastitis

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *IV Reunión RED-BAL. Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y calidad alimentaria*

Lugar celebración: Granada

Fecha: 12-14 de noviembre de 2009

119. Cueva, C.L.; Moreno-Arribas, V.R., Martín-Alvarez, P.J., Sánchez-Patan, F., Bills, G., Vicente, F., Basilio, A., Requena, T., **Rodríguez, J.M.**, Bartolome, B.

Título: Phenolic acids exhibit antimicrobial activity against target intestinal bacteria and pathogens

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *4th International Conference on Polyphenols and Health*

Lugar celebración: Granada

Fecha: 7-10 de diciembre de 2009

120. Gómez de Segura, Arroyo, R., Martín, V., Maldonado, A., Jiménez, E., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Treatment of infectious mastitis during lactation: antibiotic versus oral administration of lactobacilli isolated from breast milk

Tipo de participación: Póster

Congreso: *2nd TNO Beneficial Microbes Conference*

Lugar celebración: Noordwijkerhout Fecha: 15-17 de marzo de 2010 (Holanda)

121. Moles, L., Gómez, M., Melgar, A., Bustos, G., **Rodríguez, J.M.**

Título: Detección de enterobacterias en muestras de leche humana procedentes de mujeres sanas

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *IV Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y IX Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*

Lugar celebración: Madrid Fecha: 22-24 de abril de 2010

122. Cárdenas, N.; Martín, V.; Jiménez, E.; Fernández, A., **Rodríguez, J.M.**, Fernández, L.

Título: Propiedades tecnológicas de bacterias aisladas de leche materna

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *IV Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y IX Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*

Lugar celebración: Madrid Fecha: 22-24 de abril de 2010

123. Jiménez, E., Martín, V., Maldonado, A., Heilig, H.G.H.J., Martín, R., **Rodríguez, J.M.**

Título: Mother-to-child transmission of bifidobacteria through breastfeeding

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *3rd International Symposium on Propionibacteria and Bifidobacteria: Dairy and Probiotic Applications*

Lugar celebración: Oviedo Fecha: 1-4 Junio de 2010

124. Gómez de Segura, A.; Bustos, G., Escuder, D., Durán-Arroyo, M.L., Gómez, M., Moles, L., Montilla, A., Corzo, N., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Efecto de la pasteurización Holder sobre parámetros microbiológicos, inmunológicos y bioquímicos en muestras de leche humana donada

Tipo de participación: Póster

Congreso: *59 Congreso Asociación Española de Pediatría*

Lugar celebración: Maspalomas (Gran Canaria) Fecha: 3-5 de junio de 2010

125. Jiménez, E., Martín, R., Maldonado, A., Martín, V., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Secuenciación del genoma completo de *Lactobacillus salivarius* CECT5713, una cepa probiótica aislada de leche materna y heces de lactante

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *II Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 16-17 diciembre de 2010

126. Jiménez, E., Langa, S., Martín, V., Arroyo, R., Martín, R., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Secuenciación del genoma completo de *Lactobacillus fermentum* CECT5716, una cepa aislada de leche materna

Tipo de participación: Póster

Congreso: *II Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 16-17 diciembre de 2010

127. Martín, V., Maldonado, A., **Rodríguez, J.M.**, Jiménez, E.

Título: Transferencia madre-hijo de lactobacilos y bifidobacterias a través de la leche materna

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *II Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud. Evidencia Científica*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 16-17 diciembre de 2010

128. Villar-Tajadura, M.A., Tabasco, R., Rodríguez-Alcalá, L.M. Calvo, M.V., **Rodríguez, J.M.**, Requena, T., Fontecha, J.

Título: Estudio de la capacidad productora de CLA por bacterias lácticas y bifidobacterias en productos lácteos

Tipo de participación: Póster

Congreso: *II Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud. Evidencia Científica*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 16-17 de diciembre 2010

129. Fernández, L., Escuder, D., Bustos, G., Durán-Arroyo, M.L., Pallás, C., Montilla, A., Corzo, N., **Rodríguez, J.M.**, Gómez de Segura, A.

Título: Análisis microbiológico y bioquímico de leche donada sometida a pasteurización Holder

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *VI Congreso Español de Lactancia Materna*

Lugar celebración: Ávila

Fecha: 7-9 de abril de 2011

130. Chico, I., Martín, V., Maldonado, A., Moles, L., **Rodríguez, J.M.**, Jiménez, E.

Título: Caracterización de enterococos aislados de leches de diversas especies de mamíferos

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *VI Jornadas Complutenses, V Congreso Nacional de Investigación para alumnos de pregrado en Ciencias de la Salud y X Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 7-8 de abril de 2011

131. Cárdenas, N., Martín, V., Soto, A., **Rodríguez, J.M.**, Fernández, L.

Título: Evaluación de las propiedades tecnológicas de cepas de *Lactobacillus gastricus* aisladas de leche materna

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *VI Jornadas Complutenses, V Congreso Nacional de Investigación para alumnos de pregrado en Ciencias de la Salud y X Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 7-8 de abril de 2011

132. Soto, A., Delgado, S., Cárdenas, N., **Rodríguez, J.M.**, Fernández, L.

Título: Actividad glicosidásica de bacterias lácticas y bifidobacterias aisladas de leche materna

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *VI Jornadas Complutenses, V Congreso Nacional de Investigación para alumnos de pregrado en Ciencias de la Salud y X Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 7-8 de abril de 2011

133. Soto, A., Cárdenas, N., Delgado, S., **Rodríguez, J.M.**, Fernández, L.

Título: Breast milk microbiota: is there a relationship with HMOs?

Tipo de participación: Póster

Congreso: *The First International Conference on the Glycobiology of Human Milk Oligosaccharides*

Lugar celebración: Copenhague (Dinamarca) Fecha: 16-17 de mayo de 2011

134. Grupo PROBIOLAC-UCM (Coord.: **Rodríguez, J.M.**)

Título: Bacterias lácticas aisladas de leche humana y VIH: inhibición de la transfección dependiente de DC-SIGN de células T humanas

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *V Reunión RED-BAL. Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y calidad alimentaria*

Lugar celebración: Logroño

Fecha: 30 junio-1 de julio de 2011

135. Espinosa-Martos, I., Gomez de Segura, A., Fernandez, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Membrane proteins of *Lactobacillus salivarius* CECT 5713. Isolation and solubilisation to facilitate their analysis by bidimensional electrophoresis

Tipo de participación: Póster

Congreso: *10th Symposium on Lactic Acid Bacteria*

Lugar celebración: Egmond aan Zee Fecha: 28 agosto-1 septiembre de 2011 (Holanda)

136. Jiménez, E., Maldonado, A., Delgado, S., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Genome sequences of *Lactobacillus fermentum* CECT5716 and *Lactobacillus salivarius* CECT5713, two probiotic strains isolated from human milk

Tipo de participación: Póster

Congreso: *10th Symposium on Lactic Acid Bacteria*

Lugar celebración: Egmond aan Zee Fecha: 28 agosto-1 septiembre de 2011 (Holanda)

137. Martín, V., Bedoya, L.M., Maldonado, A., Prieto, A., Fernández, L., Alcamí, J., Connor, R.I., **Rodríguez, J.M.**

Título: Inhibition of HIV-1 infectivity by lactic acid bacteria isolated from human breast milk and identification of possible bacterial compounds implicated in this effect

Tipo de participación: Póster

Congreso: *10th Symposium on Lactic Acid Bacteria*

Lugar celebración: Egmond aan Zee Fecha: 28 agosto-1 septiembre de 2011 (Holanda)

138. Fernandez, L., Cárdenas, N., Soto, A., Martín, V., Maldonado, A., **Rodríguez, J.M.**
Título: *Lactobacillus gastricus* isolated from human milk: a new actor for the dairy industry?

Tipo de participación: Póster

Congreso: *10th Symposium on Lactic Acid Bacteria*

Lugar celebración: Egmond aan Zee (Holanda) Fecha: 28 agosto-1 septiembre de 2011

139. Moles, L., Gómez, M., Melgar, A., Ureta, N., Mosqueda, R., Bustos, G., **Rodríguez, J.M.**

Título: Diversidad bacteriana en heces de niños prematuros

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *XXIII Congreso de Neonatología y Medicina Perinatal de la Sociedad Española de Neonatología (SEN)*

Lugar celebración: Oviedo

Fecha: 5-7 octubre de 2011

140. Laiño, J., Juárez Del Valle, M., **Rodríguez, J.M.**, Sesma, F., Savoy De Giori, G., Leblanc, J.G.

Título: Selección de bacterias lácticas provenientes de leche animal capaces de producir folatos

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XXVIII Jornadas Científicas de la Asociación de Biología de Tucumán*

Lugar celebración: Tafi del Valle, Tucumán (Argentina) Fecha: 26-28 de Octubre de 2011

141. Juárez Del Valle, M., Laiño, J., **Rodríguez, J.M.**, Sesma, F., Savoy De Giori, G., Leblanc, J.G.

Título: Producción de riboflavina (vitamina B2) por bacterias lácticas aisladas de leches animales

Tipo de participación: Póster

Congreso: *XXVIII Jornadas Científicas de la Asociación de Biología de Tucumán*

Lugar celebración: Tafi del Valle, Tucumán (Argentina) Fecha: 26-28 de Octubre de 2011

142. Gómez, M., Moles, L., Melgar, A., Ureta, N., Mosqueda, R., Bustos, G., **Rodríguez, J.M.**

Título: Development and evolution of the gut microbiota of preterm neonates as assessed by culture-based techniques

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *11th FENS European Nutrition Conference*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 26-29 octubre de 2011

143. Cárdenas, N., Martín, V., Delgado, S., Mayo, B., **Rodríguez, J.M.**, Fernández, L.

Título: Evaluación de las propiedades probióticas y tecnológicas de cepas de *Lactobacillus gastricus* aisladas de leche materna

Tipo de participación: Póster

Congreso: *III Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica*

Lugar celebración: Castelldefels (Barcelona) Fecha: 15-16 diciembre de 2011

144. Villar-Tajadura, M.A., Tabasco, R., Rodríguez-Alcalá, L.M. Calvo, M.V., **Rodríguez, J.M.**, Requena, T., Fontecha, J.

Título: Estudio de la capacidad productora de CLA y CLNA por bacterias lácticas y bifidobacterias en productos lácteos

Tipo de participación: Póster

Congreso: *III Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica*

Lugar celebración: Castelldefels (Barcelona) Fecha: 15-16 diciembre de 2011

145. Sánchez, N.; **Rodríguez, J.M.**, Torre, C., Olivares, M.

Título: Transferencia de lactobacilos administrados oralmente a la leche de perras

Tipo de participación: Póster

Congreso: *III Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica*

Lugar celebración: Castelldefels (Barcelona) Fecha: 15-16 diciembre de 2011

146. Jiménez, E., Espinosa, I., Arroyo, R., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Metagenomic analysis of human milk

Tipo de participación: Póster

Congreso: *3rd TNO Beneficial Microbes Conference*

Lugar celebración: Noordwijkerhout (Holanda) Fecha: 26-28 de marzo de 2012

147. Moles, L., Gómez, M., Bustos, G., **Rodríguez, J.M.**

Título: Diversidad bacteriana en heces de niños prematuros y análisis de los factores de virulencia en los aislados de *Enterococcus faecalis* y *Staphylococcus aureus*

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *VII Jornadas Complutenses, VI Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 13 de abril de 2012

148. Soto, A.M., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**, Espinosa-Martos I.

Título: La fracción celular de la leche humana y su alteración durante la mastitis

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *VII Jornadas Complutenses, VI Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 14 de abril de 2012

149. Cárdenas, N., Martín, V., Delgado, S., **Rodríguez, J.M.**, Fernández, L.

Título: Utilidad de bacterias lácticas aisladas de leche humana para la elaboración de productos lácteos funcionales

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: 3ª Reunión de Coordinación del Proyecto CYTED-IBEROFUN: "Incorporación de nuevos ingredientes funcionales a alimentos como contribución a la promoción de la salud y/o a la prevención de enfermedades de la población iberoamericana"

Lugar celebración: La Habana (Cuba) Fecha: 25-28 de junio de 2012

150. Jiménez, E., Moles, L., Gómez, M., Heilig, H.G.H.J., Fernández, L., de Vos, W.M., **Rodríguez, J.M.**

Título: Diversidad bacteriana en el meconio y heces de niños prematuros. Comparación entre las técnicas de cultivo y el *microarray* HitChip

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: VI Reunión RED-BAL. Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y en la calidad alimentaria

Lugar celebración: Tarragona Fecha: 28-29 junio de 2012

151. Gibello, A., Cárdenas, N., Martínez, B., Blanco, M.M., Fernández-Garayzabal, J.F., **Rodríguez, J.M.**, Maldonado, A.

Título: Characterization of bacteriocin encoded by plasmids of *Lactococcus garvieae*

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: International Plasmid Biology Conference

Lugar celebración: Santander Fecha: 12-16 septiembre de 2012

152. Gómez, M., Moles, L., Melgar, A., Bustos, G., **Rodríguez, J.M.**

Título: Bacterial colonization of preterm infants: Impact of biofilm formation on the nasogastric feeding tubes

Tipo de participación: Póster

Congreso: The 4th Congress of the European Academy of Paediatric Societies (EAPS)

Lugar celebración: Estambul (Turquía) Fecha: 5-9 de octubre de 2012

153. Mediano, P., Marín, M., Moles, L., Sánchez-Díaz, A., Romero, B., **Rodríguez, J.M.**, del Campo, R.

Título: Presencia del género *Streptococcus* en leche materna: ¿Inoculación orofaríngea directa para el neonato?

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: IV Workshop en Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica. SEPYP

Lugar celebración: Madrid Fecha: 31 enero-1 febrero 2013

154. Cárdenas, N., Peirotn, A., Calzada, J., **Rodríguez, J.M.**, Medina, M., Fernández, L.

Título: Actividad Anti-*Listeria* de *Enterococcus faecium* Ljx4, un potencial probiótico aislado de leche materna, y su influencia en el aroma de quesos frescos

Tipo de participación: Póster

Congreso: IV Workshop en Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica. SEPYP

Lugar celebración: Madrid Fecha: 31 enero-1 febrero 2013

155. Moles, L., Gómez, M., Heilig, H., Bustos, G., Fuentes, S., Fernández, L., de Vos, W., **Rodríguez, J.M.**, Jiménez, E.

Título: Bacterial diversity in meconium of preterm neonates and early evolution of their fecal microbiota

Tipo de participación: Póster

Congreso: *2nd World Summit Gut Microbiota for Health*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 24-26 Febrero 2013

156. Marín, M., Mediano, P., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Factores de riesgo de mastitis infecciosa en mujeres lactantes: estudio caso-control en población española

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *VII Congreso Español de Lactancia Materna*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 7-9 marzo de 2013

157. Benito, D., Gómez, P., Jiménez, E., **Rodríguez, J.M.**, Torres, C.

Título: Prevalence, molecular characterization and analysis of IEC cluster genes in *Staphylococcus aureus* isolates from feces of term newborns in Spain

Tipo de participación: Póster

Congreso: *23rd European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases*

Lugar celebración: Berlín

Fecha: 27-30 de abril de 2013

158. Moles, L., Gómez, M., Jiménez, E., Fernández, L., Bustos, G., Cantón, R., Del Campo, R., **Rodríguez, J.M.**

Título: Bacterial diversity and evolution of gut microbiota of preterm infants from the delivery until discharge

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *23rd European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases*

Lugar celebración: Berlín

Fecha: 27-30 de abril de 2013

159. Moles, L., Gómez, M., Jiménez, E., Fernández, L., Bustos, G., Cantón, R., del Campo, R., **Rodríguez, J.M.**

Título: Identificación y caracterización de enterococos aislados de heces de niños prematuros

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *7^a Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 4-5 de julio de 2013

160. Cárdenas, N., Cruz, M., Escudero, R., Jiménez, E., Peirotén, A., Calzada, J., Medina, M., **Rodríguez, J.M.**, Fernández, L.

Título: Desarrollo de un queso fresco con *Lactobacillus salivarius* UCM37, una cepa aislada de leche materna con propiedades probióticas

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *7^a Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 4-5 de julio de 2013

161. Jiménez, E., Moles, L., de Andrés, J., Gómez, M., Escribano, E., Romero, M., Montes, M.T., Amo, P., Gil, M., Fernández, L., Quero, J., Sáenz de Pipaón, M., **Rodríguez, J.M.**

Título: Administración de probióticos a niños prematuros de muy bajo peso: ensayo piloto

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *V Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud. Evidencia Científica*

Lugar celebración: Valencia

Fecha: 23-24 de enero de 2014

162. Jiménez, E., Espinosa-Martos, I., de Andrés, J., Arroyo, R., Martín, I., Fernández, L., **Rodríguez J.M.**

Título: Identificación de marcadores relacionados con la eficacia de *Lactobacillus salivarius* PS2 en el tratamiento de las mastitis

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *Reunión anual de la Red Española de Bacterias Lácticas (RedBal 2014)*

Lugar celebración: San Adrián, Navarra Fecha: julio de 2014

163. Reichhardt, M.P., Jarva, H., deben, M., **Rodríguez, J.M.**, Quintana, E.J., Loimaranta, V., deVos, W.M., Meri, S.

Título: The salivary scavenger and agglutinin (SALSA) in early life: diverse roles in amniotic fluid and intestine

Tipo de participación:

Congreso: *42nd Annual Meeting Scandinavian Society for Immunology*

Publicación: -

Lugar celebración: Reykjavik, Iceland Fecha: 11-14 de junio de 2014

164. Escribano, E., Moles, L., de Andrés, J., Jiménez, E., Amo, P., Montes, M.T., Gil, M., Espinosa-Martos, I., Sáenz de Pipaón, M., **Rodríguez, J.M.**

Título: Estudio del uso de probióticos y el desarrollo de la microbiota intestinal en prematuros de muy bajo peso al nacimiento

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *II Jornadas de Investigación de Medicina Perinatal*

Publicación: -

Lugar celebración: Madrid Fecha: 30 de septiembre de 2014

165. Escribano, E., Moles, L., de Andrés, J., Jiménez, E., Espinosa-Martos, I., **Rodríguez, J.M.**, Sáenz de Pipaón, M.

Título: Administration of *Bifidobacterium breve* and *Lactobacillus salivarius*, two strains isolated from human milk, to very low and extremely low birth weight preterm infants: a pilot study

Tipo de participación: Póster

Congreso: *The 5th Congress of the European Academy of Paediatric Societies (EAPS)*

Publicación: *Arch Dis Child* 2014;99 Suppl.2:A451-A452

Lugar celebración: Barcelona Fecha: 17-21 de octubre de 2014

166. Lucena Padrós, H., Caballero Guerrero, B., Jiménez, E., Maldonado Barragán, A., **Rodríguez, J.M.**, Ruiz Barba, J.L.

Título: Análisis de la diversidad microbiana asociada a la fermentación de aceitunas de mesa mediante técnicas dependientes e independientes de cultivo

Tipo de participación: Comunicación oral y póster

Congreso: *IV Congreso de Investigadores en Formación de la Universidad de Córdoba y III Congreso de Investigadores en Formación en Agroalimentación*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Córdoba Fecha: 18-19 de noviembre de 2014

167. Vázquez-Fresno, R., Llorach, R., Marinic, J., Tulipán, S., Espinosa, I., Jiménez, E., **Rodríguez, J.M.**, Andrés-Lacueva, C.

Título: Urinary metabolomic fingerprinting after consumption of a probiotic strain in women with mastitis.

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *VI Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud. Evidencia Científica*

Lugar celebración: Oviedo

Fecha: 5-6 de febrero de 2015

168. Jiménez, E., Sánchez, B., Farina, A., Margolles, A., **Rodríguez, J.M.**

Título: Microbiota, microbioma y proteoma de origen bacteriano de la bilis y vesícula biliar porcina

Tipo de participación: Póster

Congreso: *VI Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud. Evidencia Científica*

Lugar celebración: Oviedo

Fecha: 5-6 de febrero de 2015

169. Cárdenas, N., Arroyo, R., Martín, V., **Rodríguez, J.M.**

Título: Evaluación de propiedades probióticas de *Lactobacillus paraplantarum* LC29, una cepa aislada a partir de leche humana, para su aplicación en el tratamiento de mastitis

Tipo de participación: Póster

Congreso: *VI Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud. Evidencia Científica*

Lugar celebración: Oviedo

Fecha: 5-6 de febrero de 2015

170. de Andrés, J., Manzano, S., Fernández, L., **Rodríguez J.M.**, Jiménez, E.,

Título: Aplicación de los genes *lux* para estudiar *in vivo* la translocación fisiológica de bacterias durante la gestación y la lactancia.

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: *9ª Reunión Anual de la Red Española de Bacterias Lácticas*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 29-30 de junio de 2015

171. Fernández, L., Cárdenas, N., Arroyo, R., Manzano, S., Beltrán, D.A., Jiménez, E., Martín, V., **Rodríguez J.M.**

Título: Prevención de mastitis infecciosas lactacionales mediante la administración oral de *Lactobacillus salivarius* PS2 a mujeres embarazadas.

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: VII Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica

Lugar celebración: Sevilla

Fecha: 28-29 de enero de 2016

172. de Andrés, J., Espinosa-Martos, I., Jiménez, E., Rodríguez-Alcalá, L.M., Tavárez, S., Martín, I., Arroyo, R., Manzano, S., Fernández, L., Alonso, E., Fontecha, J., **Rodríguez J.M.**

Título: Biomarcadores asociados con la eficacia clínica de un probiótico para el tratamiento de las mastitis.

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: VII Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica

Lugar celebración: Sevilla

Fecha: 28-29 de enero de 2016

173. Cárdenas, N., Manzano, S., García, C., Castro, I., Aparicio, M., Marín, M., **Rodríguez J.M.**, Espinosa-Martos, I., Fernández, L.

Título: Estudio preliminar de propiedades de interés en una colección de bacterias aisladas de leche humana.

Tipo de participación: Póster (p. 121, libro de abstracts)

Congreso: VII Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud: Evidencia Científica

Lugar celebración: Sevilla

Fecha: 28-29 de enero de 2016

174. Fernández, L., Cárdenas, N., Arroyo, R., Manzano, S., Beltrán, D.A., Jiménez, E., Martín, V., **Rodríguez J.M.**

Título: Prevention of infectious mastitis by oral administration of *Lactobacillus salivarius* PS2 during late pregnancy.

Tipo de participación: Póster

Congreso: 18th International Society for Research in Human Milk and Lactation (ISRHML) Conference

Lugar celebración: Stellenbosch, South Africa

Fecha: 3-7 de marzo de 2016

175. de Andrés, J., Espinosa-Martos, I., Jiménez, E., Rodríguez-Alcalá, L.M., Tavárez, S., Manzano, S., Fernández, L., Alonso, E., Fontecha, J., **Rodríguez J.M.**

Título: Searching for milk and blood biomarkers associated to the clinical efficacy of a probiotic for the treatment of infectious mastitis.

Tipo de participación: Póster

Congreso: 18th International Society for Research in Human Milk and Lactation (ISRHML) Conference

Lugar celebración: Stellenbosch, South Africa

Fecha: 3-7 de marzo de 2016

176. Ocaña, S., Cárdenas, N., Martín, V., **Rodríguez J.M.**

Título: Evaluación de la presencia de *Streptococcus agalactiae* en mujeres embarazadas y no embarazadas

Tipo de participación: Póster

Congreso: XI Jornadas Complutenses X Congreso Nacional de investigación en Ciencias de la Salud

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 21-23 de abril de 2016

177. Castro I, de Andrés J, Manzano S, **Rodríguez JM**, Espinosa I, Jiménez E

Estudio clínico de seguridad y tolerancia de tres cepas probióticas en población infantil.

Tipo de participación: Comunicación oral.

Congreso: X Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas.

Lugar de celebración: Madrid

Fecha: 2016

178. Ruíz, L., García-Carral, C., Jiménez, E., Manzano, S., Fernández, L., **Rodríguez J.M.**, Espinosa, I.

Título: Variability in immunological and microbiological composition of human milk in healthy women

Tipo de participación: Póster

Congreso: Exploring human host-microbiome interactions in health and disease 2016. EMBL.

Lugar de celebración: Cambridge, Reino Unido

Fecha: 7-9 de septiembre de 2016

179. Delgado, S; Díaz, M; Espinosa, I; Jiménez, S; Molinos, C; Pérez, D; **Rodríguez, JM;** Bousoño, C; Gueimonde, M; Margolles, A; Díaz, J J

Título: Microbiota e inflamación intestinal en niños tras las pruebas de tolerancia a proteína de leche.

Congreso: VIII Workshop Sociedad Española de Probioticos y Prebioticos (SEPyP)

Lugar de celebración: Santiago de Compostela. Libro de Abstracts VIII Wokshop SEPyP.

ISBN: 978-84-617-9657-1

Fecha: 23 y 24 de febrero de 2017

180. García, C; de Andrés, J; Manzano, S; **Rodríguez, JM;** Espinosa, I; Jiménez, EA.

Título: Efecto de tres cepas potencialmente probióticas sobre el perfil microbiano e inmunitario de niños sanos.

Congreso: VIII Workshop Sociedad Española de Probioticos y Prebioticos (SEPyP)

Lugar de celebración: Santiago de Compostela. Libro de Abstracts VIII Wokshop SEPyP.

ISBN: 978-84-617-9657-1

Fecha: 23 y 24 de febrero de 2017

181. García, C; de Andrés, J; Castro, I; **Rodríguez, JM;** Jiménez, E A., Manzano, S; Espinosa, I

Título: Estudio de seguridad y tolerancia de tres cepas con potencial probiótico en niños sanos.

Congreso: VIII Workshop Sociedad Española de Probioticos y Prebioticos (SEPyP)

Lugar de celebración: Santiago de Compostela. Libro de Abstracts VIII Wokshop SEPyP.

ISBN: 978-84-617-9657-1

Fecha: 23 y 24 de febrero de 2017

182. González de Llano, D; Arroyo, A; Cárdenas, N; **Rodríguez, JM;** Moreno-Arribas, M. V; Bartolomé, B.

Título: Eficacia de *Lactobacillus* spp. en la inhibición de la adherencia de bacterias uropatógenas in vitro

Congreso: VIII Workshop Sociedad Española de Probioticos y Prebioticos (SEPyP)

Lugar de celebración: Santiago de Compostela. Libro de Abstracts VIII Wokshop SEPyP.

ISBN: 978-84-617-9657-1

Fecha: 23 y 24 de febrero de 2017

183. Aparicio, M., Castro, I., **Rodríguez, J.M.,** Fernández, L.

Título: Cólico infantil: análisis inmunológico y microbiológico de la leche humana
Congreso: XII Jornadas Complutenses, XI Congreso Nacional Investigación Alumnos Pregraduados en CC. de la Salud y XVI Congreso CC. Veterinarias y Biomédicas
Lugar de celebración: Madrid
Fecha: 20-22 de abril de 2017.

184. Castro, I., Aparicio, M., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Tóxicos en leche materna. Posibles factores protectores que reducen el riesgo de transferencia madre-hijo.
Congreso: XII Jornadas Complutenses, XI Congreso Nacional Investigación Alumnos Pregraduados en CC. de la Salud y XVI Congreso CC. Veterinarias y Biomédicas
Lugar de celebración: Madrid
Fecha: 20-22 de abril de 2017.

185. Aparicio, M., Castro, I., Martín, V., Espinosa, I., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**

Título: Cólico del lactante: papel de la composición inmunológica y del microbioma de la leche humana
Congreso: IX Congreso CyTA - CESIA
Lugar de celebración: Madrid
Fecha: 16-19 de mayo 2017

186. Castro, I., Aparicio, M., Fernández, L., Ares, S., Nadal, M., **Rodríguez, J.M.**

Título: ¿Existe alguna relación entre la presencia de disruptores endocrinos, el perfil inmunológico y el microbioma de la leche humana?
Congreso: IX Congreso CyTA - CESIA
Lugar de celebración: Madrid
Fecha: 16-19 de mayo 2017

187. Pérez T, Gibello A, de Andrés J, Aparicio M, **Rodríguez, J.M.**

Título: Estudio de la microbiota intestinal del esturión siberiano
Congreso: XVI Congreso Nacional de Acuicultura. Libro de Actas, p. 328.
Póster
Lugar de celebración: Zaragoza
Fecha: 3-5 de octubre 2017

188. Escuder D, Fernández L., Espinosa I, **Rodríguez JM**, Pallás CR

Título: Design and validation of a HTST system for pasteurization of donor milk in a human milk bank setting
Congreso: 4th International Congress of the European Milk Bank Association (EMBA)
Lugar celebración: Glasgow (Reino Unido)
Fecha: 5-6 de octubre de 2017

189. Escuder D, Espinosa I, Fernández L., **Rodríguez JM**, García N, Pallás CR

Título: Effect of HTST and Holder pasteurization on immunoglobulins, growth factors and hormones in donor milk
Congreso: 4th International Congress of the European Milk Bank Association (EMBA)
Lugar celebración: Glasgow (Reino Unido)
Fecha: 5-6 de octubre de 2017

- 190.** Delgado, S; Díaz, M; Jiménez, S; Molinos, C; Pérez, D; **Rodríguez, JM**; Bousoño, C; Gueimonde, M; Margolles, A; Díaz, J J
Título: Non-IgE mediated cow's milk protein allergy in infancy
Congreso: IX Workshop Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos (SEPyP)
Comunicación oral
Lugar de celebración: Zaragoza. Ann. Nutr. Metab. 2018; 72 (suppl 1): p.41-42.
Fecha: 15 y 16 de febrero de 2018
- 191.** Ruiz L; García-Carral C; Boix-Amorós A, Bacigalupe R, Beatriz C., Checa MA, Mira A; **Rodríguez, JM**
Título: Sharing of bacterial strains between pre-colostrum and infant saliva: culture independent and culture dependent approaches.
Congreso: IX Workshop Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos (SEPyP)
Póster
Lugar de celebración: Zaragoza. Ann. Nutr. Metab. 2018; 72 (suppl 1): p. 60.
Fecha: 15 y 16 de febrero de 2018
- 192.** Orgaz B; Jara J, Fernández L; **Rodríguez, JM**
Título: Role of lactobacilli biofilms on *Listeria innocua* adhesion
Congreso: IX Workshop Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos (SEPyP)
Póster
Lugar de celebración: Zaragoza. Ann. Nutr. Metab. 2018; 72 (suppl 1): p.63.
Fecha: 15 y 16 de febrero de 2018
- 193.** Castro, I., Aparicio, M., Fernández, L., **Rodríguez, J.M.**
Título: Presencia de compuestos óxicos en leche materna: riesgos frente a beneficios de la lactancia
Congreso: XIII Jornadas Complutenses, XI Congreso Nacional Investigación Alumnos Pregraduados en CC. de la Salud y XVII Congreso CC. Veterinarias y Biomédicas
Comunicación Oral
Fecha: 19-21 de abril de 2018
- 194.** Browne PD, Aparicio M, Hechler C, Beijers R, **Rodríguez JM**, Fernández L, de Weerth C
Título: Associations between breast milk cortisol, immune factors and maternal psychosocial distress
Congreso: 51st Annual Meeting of ESPGHAN
Póster
Lugar de celebración: Ginebra (Suiza).
Fecha: 9-12 de mayo de 2018
- 195.** Orgaz B, Bustamante P, Fernández L, **Rodríguez JM**
Título: Probióticos: ¿agentes moduladores de la adhesión de patógenos en las sondas de alimentación enteral de los niños prematuros?
Congreso: 12ª Reunión de la RedBAL
Oral
Lugar de celebración: Sevilla

Fecha: 17-18 de mayo de 2018

196. Molinero N, Gutiérrez-Díaz I, Milani C, Ruiz L, Sánchez B, Mangifesta M, Cambero MI, Campelo AB, García-Bernardo CM, Cabrera A, Rodríguez JI, González S, **Rodríguez JM**, Ventura M, Delgado S, Margolles A

Título: The human gallbladder microbiome is related to the physiological state and the biliary metabolic profile.

Congreso: IHMC International Human Microbiome Congress 2018

Póster

Lugar de celebración: Killarney (Irlanda).

Fecha: 26-28 de junio de 2018

197. A. Pellon, E. Atondo, M. Montesinos-Polledo, M. A. Pascual-Itoi , A. Peña-Cearra, A. Carreras-Gonzalez, S. Varona-Fernandez, J. M. Landete, **J. M. Rodríguez**, R. Prados Rosales, L. Abecia, J. L. Lavin, J. Anguita, H. Rodriguez.

Título: Intracellular lifestyle of the probiotic bacteria *Lactobacillus plantarum*; implications for its extraintestinal dissemination.

Congreso: 5th European Congress of Immunology.

Comunicación oral

Lugar de celebración: Amsterdam

Fecha: 2-5 septiembre 2018

198. Jara J, Garranzo M, Fernández L, **Rodríguez JM**, Orgaz B.

Título: Efecto de los biofilms preformados por lactobacilos probióticos sobre la capacidad de adhesión de *Listeria* spp.

Congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Sociedad Española de Microbiología.

Póster

Lugar celebración: Tarragona

Fecha: 17-20 de septiembre de 2018

199. Garranzo M, Jara J, Orgaz B, Segura J, **Rodríguez JM**, Fernández L

Título: Desarrollo de probióticos para la hiperuricemia

Congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Sociedad Española de Microbiología.

Comunicación oral

Lugar celebración: Tarragona

Fecha: 17-20 de septiembre de 2018

200. González de Llano, D, Cárdenas M, **Rodríguez JM**, Liu H, Khoo C, Moreno-Arribas MV, Bartolomé B.

Título: Cranberry-derived metabolites and lactobacilli in the prevention of urinary tract infections. Anti-adhesive activity against uropathogens.

Congreso: 2nd International Conference on Food Bioactives & Health.

Lugar de celebración: Lisboa, Portugal.

Fecha: 26-28 septiembre 2018.

201. Aparicio M, Browne PD, Hechler C, Beijers R, **Rodríguez JM**, de Weerth C, Fernández L

Título: Influence of maternal postnatal psychosocial distress in human milk microbiota

Congreso: 19th International Conference of the International Society for Research in Human Milk and Lactation

Póster

Lugar de celebración: Kanagawa (Japón).

Fecha: 6-11 octubre de 2018

202. Aparicio M, Browne PD, Hechler C, Beijers R, **Rodríguez JM**, de Weerth C, Fernández L

Título: Is maternal postnatal psychosocial distress related to milk cortisol and immune components in breast milk?

Congreso: 19th International Conference of the International Society for Research in Human Milk and Lactation

Póster

Lugar de celebración: Kanagawa (Japón).

Fecha: 6-11 octubre de 2018

203. Castro I, Martínez MA, Rovira J, Aparicio M, Fernández L, Ares S, **Rodríguez JM**, Nadal M, Schuhmacher M

Título: Endocrine disruptors, immune profiling and microbiome of human milk

Congreso: 19th International Conference of the International Society for Research in Human Milk and Lactation

Póster

Lugar de celebración: Kanagawa (Japón).

Fecha: 6-11 octubre de 2018

204. Ruiz L; Boix-Amorós A, García-Carral C; Bacigalupe R, Argüello H, Beatriz C., Checa MA, Mira A; **Rodríguez, JM**

Título: Human pre-colostrum: potential role as a source of bacteria to the infant mouth

Congreso: 19th International Conference of the International Society for Research in Human Milk and Lactation

Póster

Lugar de celebración: Kanagawa (Japón).

Fecha: 6-11 octubre de 2018

205. Lackey K, McGuire M, Meehan C, McGuire M, Williams J, Price W and the INSPIRE Consortium

Título: What's normal? Human milk and infant fecal microbiomes vary geographically and are related to each other

Congreso: 19th International Conference of the International Society for Research in Human Milk and Lactation

Póster

Lugar de celebración: Kanagawa (Japón).

Fecha: 6-11 octubre de 2018

206. Boothman S, McGuire M, Lackey K, Meehan C, McGuire M, Williams J, Price W and the INSPIRE Consortium

Título: Maternal diet and the human milk microbiome
Congreso: 19th International Conference of the International Society for Research in Human Milk and Lactation
Póster
Lugar de celebración: Kanagawa (Japón).
Fecha: 6-11 octubre de 2018

207. Lane A, Meehan C, McGuire M, Lackey K, Kaul A, Hagen E, Williams J, McGuire M and the INSPIRE Consortium
Título: Human milk and infant fecal microbiomes, and sibling presence
Congreso: 19th International Conference of the International Society for Research in Human Milk and Lactation
Póster
Lugar de celebración: Kanagawa (Japón).
Fecha: 6-11 octubre de 2018

208. Meehan C, McGuire M, Lane A, Lackey K, Kaul A, McGuire M, Williams J, Price W, Gindola D and the INSPIRE Consortium
Título: Environmental, social, and behavioral characteristics and the human milk microbiome
Congreso: 19th International Conference of the International Society for Research in Human Milk and Lactation
Póster
Lugar de celebración: Kanagawa (Japón).
Fecha: 6-11 octubre de 2018

209. McGuire M, Meehan C, McGuire M, Williams J, Campo J, Randall A, Seppo A, Jarvinen-Seppo K and the INSPIRE Consortium
Título: What's normal? Characterizing immunoglobulin specificity in milk produced by women in diverse locations
Congreso: 19th International Conference of the International Society for Research in Human Milk and Lactation
Póster
Lugar de celebración: Kanagawa (Japón).
Fecha: 6-11 octubre de 2018

210. Williams J, Neibergs H, Kiser J, McBride K, Meehan C, McGuire M; McGuire M, Brooker S, Murdoch B and the INSPIRE Consortium
Título: Genome-wide association analysis of lactose and protein concentrations in human milk
Congreso: 19th International Conference of the International Society for Research in Human Milk and Lactation
Póster
Lugar de celebración: Kanagawa (Japón).
Fecha: 6-11 octubre de 2018

211. McBride K, McGuire M, Neibergs H, Kiser J, Williams J, McGuire M, Murdoch B, Bode L and the INSPIRE Consortium

Título: Genome-wide association analysis of 2'-fucosyllactose concentration in human milk

Congreso: 19th International Conference of the International Society for Research in Human Milk and Lactation

Póster

Lugar de celebración: Kanagawa (Japón).

Fecha: 6-11 octubre de 2018

212. Brooker S, McGuire M, Meehan C, Williams J, McGuire M, Murdoch B and the INSPIRE Consortium

Título: Polymorphisms in and evidence for selection of genes related to human milk composition

Congreso: 19th International Conference of the International Society for Research in Human Milk and Lactation

Póster

Lugar de celebración: Kanagawa (Japón).

Fecha: 6-11 octubre de 2018

213. S. Ocaña López, J.M. Rodriguez Gomez, N. Cardenas, V. Martin, J.M. Acedo Sanz

Título: Análisis de diversidad bacteriana, presencia de *Streptococcus agalactiae* (EGB) y lactobacilos en muestras de mujeres embarazadas y en edad fértil, para selección de candidato a probiótico para erradicación de EGB.

Congreso: XII Congreso Nacional del Laboratorio Clínico.

Póster

Lugar de celebración: Bilbao.

Fecha: 24-26 octubre 2018

214. Williams J, Neibergs H, Kiser J, McBride K, Brooker S, Meehan C, McGuire M, McGuire M, Murdoch B and the INSPIRE Consortium

Título: What's normal? Genome-wide association analysis of human milk produced by healthy women across different geographic locations

Congreso: 15th International Symposium on Milk Genomics and Human Health

Póster

Lugar de celebración: Sacramento (USA).

Fecha: 13-15 noviembre de 2018

XVI. CONFERENCIAS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS (relacionados con la actividad investigadora)

1. Rodríguez, J.M.

Título: Patógenos emergentes. Nuevas técnicas de detección

Evento: *XI Jornadas Nacionales de Inspección y Calidad de la Carne*

Lugar celebración: Toledo Fecha: noviembre 1998

2. Rodríguez, J.M.

Título: Los alimentos como agentes vacunales e inmunomoduladores

Evento: *I Ciclo de Conferencias sobre Nutrición, Biomedicina y Biotecnología.*

Universidad de Granada, PULEVA Biotech y Fundación PULEVA

Lugar celebración: Granada Fecha: 7 de junio de 2001

3. Rodríguez, J.M.

Título: La microflora de la leche materna y su papel en la colonización del intestino infantil

Evento: *Jornada Científica-Sanitaria sobre Lactancia Materna.* Colegio Oficial de Médicos de Asturias.

Lugar celebración: Oviedo Fecha: 24 abril 2004

4. Rodríguez, J.M.

Título: Perinatal lactic acid bacteria

Evento: *Ciclo de seminarios, Wageningen University*

Lugar celebración: Wageningen (Holanda) Fecha: 3 junio 2004

5. Rodríguez, J.M.

Título: Lactic acid bacteria in the perinatal period

Evento: *Conferencia invitada, Nestlé*

Lugar celebración: Lausanne, Suiza Fecha: 2004

6. Fernández, L., Rodríguez, J.M.

Título: The microbiota of breast milk: composition, functions and biological significance

Evento: *Ciclo de seminarios internacionales del Institute of Food Research (IFR)*

Lugar celebración: Norwich, Reino Unido Fecha: 15 febrero 2005

7. Rodríguez, J.M.

Título: The microbiota of breast milk: composition, functions and biological significance

Evento: *Seminario, Danone*

Lugar celebración: París, Francia Fecha: 2005

8. Rodríguez, J.M.

Título: Breast milk: a source of lactic acid bacteria to the infant gut

Evento: *Seminario, Wyeth Nutrition*

Lugar celebración: Filadelfia (USA) Fecha: 2005

9. Rodríguez, J.M.

Título: Diagnóstico etiológico de las mastitis e infecciones de pezones en mujeres lactantes

Evento: *Talleres de actualización de conocimientos en lactancia materna para profesionales sanitarios*. Colegio Oficial de Enfermería

Lugar celebración: Oviedo

Fecha: 24 noviembre 2005

10. Rodríguez, J.M.

Título: Procesos infecciosos de la mama

Evento: *Sesión clínica. Hospital de Jarrío*

Lugar celebración: Navia (Asturias)

Fecha: 8 febrero 2007

11. Rodríguez, J.M.

Título: Bacterias lácticas en la leche materna y su aplicación en mastitis infecciosas

Evento: *3ª Jornada Regional de Lactancia Materna, Consejería de Sanidad. Junta de Castilla y León*

Lugar celebración: Valladolid

Fecha: 8 octubre 2007

12. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos aislados de leche humana y su aplicación

Evento: *VIII Jornadas sobre Calidad y Seguridad de los Alimentos. Alimentos Funcionales y Salud*

Lugar celebración: Oviedo

Fecha: 9 noviembre 2007

13. Rodríguez, J.M.

Título: Los alimentos funcionales. Dieta y salud. ¿Marketing?

Duración:

Evento: *VIII Jornadas sobre Calidad y Seguridad de los Alimentos. Alimentos Funcionales y Salud*

Lugar celebración: Oviedo

Fecha: 9 noviembre 2007

14. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiología de la leche humana (1 h)

Evento: *Curso de Formación Continuada "Temas de Vanguardia en Lactancia Materna"*.

Colegio Oficial de Médicos de Madrid

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 21 de febrero de 2008

15. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiota de la leche humana (1,5 h)

Evento: *Actualización en Conceptos de Lactancia Materna*". Instituto Asturiano de Administración Pública "Adolfo Posada", Gobierno del Principado de Asturias

Lugar celebración: Oviedo

Fecha: 5 de junio de 2008

16. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiota de la leche humana (1,5 h)

Evento: *Actualización en Conceptos de Lactancia Materna*". Instituto Asturiano de Administración Pública "Adolfo Posada", Gobierno del Principado de Asturias

Lugar celebración: Oviedo

Fecha: 11 de junio de 2008

17. Rodríguez, J.M.

Título: Sobrepuerto, ¿un lugar aislado?

Evento: I Jornada Medio Ambiental dedicada a Sobrepuerto. Feria de Ganado.
Lugar celebración: Biescas (Huesca) Fecha: 24 de octubre de 2008

18. Rodríguez, J.M.

Título: Fuentes de bacterias para la colonización del intestino neonatal. Aplicación para el tratamiento de las mastitis lactacionales (1 h)
Evento: *La Ciencia in vivo. Seminarios de Iniciación a la Investigación.* Universidad de Castilla-La Mancha
Lugar celebración: Albacete Fecha: 19 de febrero de 2009

19. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiología de la leche humana (1 h)
Evento: *I Jornada de Lactancia Materna.* Hospital Universitario Príncipe de Asturias. Alcalá de Henares
Lugar celebración: Alcalá de Henares (Madrid) Fecha: 21 de mayo de 2009

20. Rodríguez, J.M.

Título: Mastitis (45 min)
Evento: *Jornada Actualización Servicio Ginecología y Obstetricia.* Hospital Universitario La Paz
Lugar celebración: Madrid Fecha: 1 de octubre de 2009

21. Rodríguez, J.M.

Título: El Ser Humano como Mamífero (1 h)
Evento: *Semana de la Lactancia Materna.* Comunidad de Madrid
Lugar celebración: Centro de Atención Social, Las Rozas (Madrid) Fecha: 8 de octubre de 2009

22. Rodríguez, J.M.

Título: Lactancia y Protección Inmunológica (1 h)
Evento: *Semana de la Lactancia Materna.* Comunidad de Madrid
Lugar celebración: Hospital 12 de Octubre, Madrid Fecha: 19-20 de octubre de 2009

23. Rodríguez, J.M.

Título: Administración de profilaxis antibiótica intraparto. Repercusión en la lactancia materna (30 min)
Evento: *II Jornada sobre Lactancia Materna.* Hospital Universitario La Paz
Lugar celebración: Madrid Fecha: 26 de noviembre de 2009

24. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiota in the Perinatal Period (1 h)
Evento: *Seminario. Danone Research*
Lugar celebración: Wageningen (Holanda) Fecha: 11 de diciembre de 2009

25. Rodríguez, J.M.

Título: Bacterias probióticas de la leche humana: origen y aplicaciones (30 min)

Evento: *1ª Reunión de Coordinación del Proyecto CYTED-IBEROFUN: “Incorporación de nuevos ingredientes funcionales a alimentos como contribución a la promoción de la salud y/o a la prevención de enfermedades de la población iberoamericana”*
Lugar celebración: México D.F. (México) Fecha: 28 de abril de 2010

26. Rodríguez, J.M.

Título: Breast milk bacteria (1 h)
Evento: Seminario. *Danone Research*
Lugar celebración: Wageningen (Holanda) Fecha: 28 de junio de 2010

27. Rodríguez, J.M.

Título: Aspectos microbiológicos e inmunológicos de la lactancia materna. De la investigación básica a las aplicaciones prácticas (1 h)
Evento: *I Jornada de Investigación en Lactancia Materna*. Hospital Universitario Puerta de Hierro
Lugar celebración: Majadahonda (Madrid) Fecha: 2 de octubre de 2010

28. Rodríguez, J.M.

Título: Mastitis: conocimientos actuales (1'5 h)
Evento: *Semana Mundial de la Lactancia Materna*. Hospital de Cangas del Narcea
Lugar celebración: Cangas del Narcea Fecha: 21 de octubre de 2010
(Asturias)

29. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiota de la glándula mamaria humana en la lactancia y su influencia en el amamantamiento doloroso y la mastitis
Evento: *Colegio de Enfermería de Zaragoza y la Asociación Científica de Matronas de Aragón*
Lugar celebración: Zaragoza Fecha: 26 de noviembre del 2010

30. Rodríguez, J.M.

Título: Mastitis infecciosa, un problema infravalorado
Evento: *Programa de técnicas y Entrenamiento sanitario 2011*. Centro de Investigación Biomédica de La Rioja (CIBIR)
Lugar celebración: Logroño Fecha: 12 de enero de 2011

31. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiología de la leche humana (1 h)
Evento: *Programa de Formación Continua*. Servicio de Microbiología. Hospital Universitario Ramón y Cajal
Lugar celebración: Madrid Fecha: 9 de febrero de 2011

32. Rodríguez, J.M.

Título: Mastitis infecciosas: origen, diagnóstico y tratamiento
Evento: *Curso de Actualización en Lactancia Materna*. Organización: Alleta y Hospital Arnau de Vilanova. Generalitat de Cataluña
Lugar celebración: Lérida Fecha: 2 de abril de 2011

33. Rodríguez, J.M.

Título: Origin of the human mammary microbiota: is there a bacterial enteromammary pathway during pregnancy and lactation? (1 h)

Evento: *Guest Lecture. PhD Research Training 2010-2011*

Lugar celebración: Munich (Alemania) Fecha: 7 de junio de 2011

34. Rodríguez, J.M.

Título: La microbiota mamaria: de la fisiología a las mastitis (1 h)

Evento: *Programa de Formación Continua. Servicio de Microbiología. Hospital Universitario Ramón y Cajal*

Lugar celebración: Burgos Fecha: 4 de octubre de 2011

35. Rodríguez, J.M.

Título: Nuevos avances en tratamientos de las mastitis con probióticos (1 h)

Evento: *Jornadas de Lactancia Materna. Ayuntamiento de Plasencia (Cáceres)*

Lugar celebración: Plasencia Fecha: 7 de octubre de 2011

36. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiota intestinal y vaginal (1 h)

Evento: *I Consenso del Grupo de Probióticos. Asociación Española para el Estudio de la Menopausia)*

Lugar celebración: Madrid Fecha: 22-23 de octubre de 2011

37. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiología de la leche humana (1 h)

Evento: *Actualización en Pediatría en Atención Primaria. Área Norte.*

Lugar celebración: Alcobendas (Madrid) Fecha: 26 de enero de 2012

38. Rodríguez, J.M.

Título: Etiología de las mastitis (40 min.)

Evento: *I Jornada Materno-infantil. Hospital Universitario Gregorio Marañón*

Lugar celebración: Madrid Fecha: 10 de febrero de 2012

39. Rodríguez, J.M.

Título: Mastitis infecciosa, un problema infravalorado. Actualización (4 h)

Evento: *Programa de técnicas y Entrenamiento sanitario 2012. Centro de Investigación Biomédica de La Rioja (CIBIR)*

Lugar celebración: Logroño Fecha: 15 de marzo de 2012

40. Rodríguez, J.M.

Título: Mastitis infecciosas durante la lactancia: Bacterias lácticas y probióticos.

Evento: *VII Jornada Científica Regional de Matronas. Colegio Oficial de Enfermería de Salamanca.*

Lugar celebración: Salamanca Fecha: 4 de mayo de 2012

41. Rodríguez, J.M.

Título: Lactancia materna y mastitis ¿Qué podemos hacer en la consulta de atención primaria para mejorar su tratamiento?

Evento: *Jornada Formativa de la Asociación de Pediatría de Atención Primaria de Castilla – La Mancha*

Lugar celebración: Guadalajara

Fecha: 17 de octubre de 2012

42. Rodríguez, J.M.

Título: Probiotic bacteria from human milk

Evento: *4th International Meeting of the HiPP Research Group on Human Milk. Future perspectives for infant feeding*

Lugar celebración: Munich (Alemania)

Fecha: 26 de noviembre de 2012

43. Rodríguez, J.M.

Título: Mastitis durante la lactancia: etiopatogenia, diagnóstico y tratamiento (45 min)

Evento: *III Jornadas de Atención Integral a la Mujer y al Niño*. Hospital del Vinalopó

Lugar celebración: Elche (Alicante)

Fecha: 30 de noviembre de 2012

44. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiota mamaria: de la fisiología a las mastitis (4 h)

Evento: *Jornadas de Formación del Hospital de Manacor (Mallorca)*. Asociación de Matronas/SATSE

Lugar celebración: Manacor (Mallorca)

Fecha: 14 de junio de 2013

45. Jiménez, E. y Rodríguez, J.M.

Título: Techniques for the study of the human milk bacteria: swings and roundabouts

Evento: *Host-Microbe Interactions. Microbiota of the Mammary Gland*. University of Uppsala

Lugar celebración: Uppsala, Suecia

Fecha: 30 de septiembre de 2013

46. Rodríguez, J.M.

Título: La leche humana, una fuente de bacterias probióticas

Evento: *Curso Internacional: Avances en Nutrición y Alimentación Funcional*. Pontificia Universidad Católica de Chile

Lugar celebración: Santiago (Chile)

Fecha: 14-15 octubre de 2013

47. Rodríguez, J.M.

Título: Lactancia y microbiota. El binomio madre-hijo

Evento: *Curso Avances en Probióticos y Prebióticos en Pediatría*. Instituto Valenciano de Pediatría.

Lugar celebración: Valencia

Fecha: 25 de enero de 2014

48. Rodríguez, J.M.

Título: La leche humana: un alimento vivo

Evento: *XIII Jornadas de la Semana de la Ciencia madri+d*. UCM/Comunidad de Madrid.

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 11-13 de noviembre de 2013

49. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiota de la leche humana: implicaciones para la salud materno-infantil

Evento: *11º Curso Actualización Pediatría* (Asociación Española de Pediatría y Asociación Española de Pediatría de Atención Primaria)

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 6 de febrero de 2014

50. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos para el binomio madre-hijo

Evento: *Jornada Día Mundial de la Salud Digestiva*. SEPyP/Hospital Gregorio Marañón

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 29 de mayo de 2014

51. Rodríguez, J.M.

Título: Mastitis y lactancia (1 h)

Evento: *Jornada Madrileña de Lactancia Materna*. Hospital Universitario de Getafe. Servicio Madrileño de Salud. Comunidad de Madrid

Lugar celebración: Getafe (Madrid)

Fecha: 17 de junio de 2014

52. Rodríguez, J.M.

Título: Los arrieros del Alto Aragón (2 h)

Evento: *Jornadas Culturales del Ayuntamiento de Fiscal*

Lugar celebración: Fiscal (Huesca)

Fecha: 6 de agosto de 2014

53. Rodríguez, J.M.

Título: Leche humana y virus de la inmunodeficiencia humana (2,5 h)

Evento: *II Curso de Procesamiento de Leche Humana en las Unidades de Neonatología*. Hospital Universitario 12 de Octubre

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 21 de noviembre de 2014

54. Rodríguez, J.M.

Título: Composición de la leche materna: microbiología, últimas evidencias

Evento: *Seminario "Alimentación e hidratación del lactante, niño y adolescente"*. Instituto Tomás Pascual Sanz. Colegio Oficial de Enfermería de Madrid.

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 16 de diciembre de 2014

55. Rodríguez, J.M.

Título: La microbiota mamaria: de la fisiología a las mastitis (4 h)

Evento: *Jornada: Mastitis durante la lactancia*. Associació Balear de Comares/SATSE Balears

Lugar celebración: Mallorca

Fecha: 30 de enero de 2015

56. Rodríguez, J.M.

Título: La microbiota en patología infantil (dos sesiones; 45 min/sesión)

Evento: *XIX Reunión Anual de la Sociedad de Pediatría de Madrid y Castilla-La Mancha (SPMyCM)*

Lugar celebración: Guadalajara

Fecha: 13 y 14 de marzo de 2015

57. Rodríguez, J.M.

Título: Nuevas alternativas al uso de antimicrobianos. Un acercamiento al conocimiento y uso de la microbiota dentro del arsenal terapéutico

Evento: *Jornada ANEMBE. Antibioterapia en la producción de terneros del siglo XXI*

Lugar celebración: Zaragoza

Fecha: 18 de marzo de 2015

58. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos: del laboratorio a la farmacia (1 h)

Congreso: *Jornadas de Formación del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Cantabria*

Lugar celebración: Santander

Fecha: 24 de abril de 2015

59. Rodríguez, J.M.

Título: Lactancia: beneficios, retos y soluciones (1 h)

Evento: *Master en Manejo Avanzado de Lactancia Materna. Conferencia de Clausura del Máster*

Lugar celebración: Alorcón

Fecha: 25 de junio de 2015

60. Rodríguez, J.M.

Título: Lactancia materna y microbioma (45 min)

Evento: *Curso de Verano de la Universidad Autónoma de Madrid. El Microbioma Humano, ¿Un Ecosistema para Toda La Vida?*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 9 de julio de 2015

61. Rodríguez, J.M.

Título: La microbiota mamaria: de la fisiología a las mastitis (4 h)

Evento: *Jornada: Mastitis durante la lactancia.* Associació Balearde Comares/SATSE Balears

Lugar celebración: Ibiza

Fecha: 2 de octubre de 2015

62. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos (30 min)

Evento: *Sesión Formativa Probióticos e Inmunidad.* Colegio Oficial de Farmacéuticos de Zaragoza

Lugar celebración: Zaragoza

Fecha: 11 de diciembre de 2015

63. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos en el binomio madre-hijo (30 min)

Evento: *Sesión Formativa Probióticos e Inmunidad.* Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 27 de abril de 2016

64. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiota, embarazo y lactancia (60 min)

Evento: *III Seminarios en Biomedicina.* UAM/Instituto de Investigaciones Biomédicas (CSIC)

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 25 de mayo de 2016

65. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos: del laboratorio a la práctica clínica I (60 min)

Evento: *I Curso de Microbiota y Probióticos en Humana y Veterinaria.* Agencia Española del Medicamento y Productos Sanitarios (AEMPS).

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 13-16 de junio de 2016

66. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos: del laboratorio a la práctica clínica II: Ejemplo práctico (60 min)

Evento: *I Curso de Microbiota y Probióticos en Humana y Veterinaria*. Agencia Española del Medicamento y Productos Sanitarios (AEMPS).

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 13-16 de junio de 2016

67. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos: de Metchnikoff a nuestros días (30 min)

Evento: *Día Mundial de la Salud Digestiva 2016*. Hospital Gregorio Marañón.

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 22 de junio de 2016

68. Rodríguez, J.M.

Título: Empleo de probióticos en la pareja madre-hijo (60 min)

Evento: *Seminarios/Conferencias de la Ssubdirección General de Investigación y Tecnología del INIA*.

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 13 de julio de 2016

69. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos: regreso al futuro (30 min)

Evento: *Jornada sobre Microbiota, Dieta y Lácteos*. Universidad de Córdoba, IMIBIC

Lugar celebración: Córdoba

Fecha: 4 de octubre de 2016

70. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos: del laboratorio al consumidor (30 min)

Evento: *Jornada Microbiota Intestinal y Empleo de Lácteos en la Alimentación*. Instituto Danone/UCM

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 25 de noviembre de 2016

71. Rodríguez, J.M.

Título: New developments in probiotic research (30 min)

Evento: *International Seminar "Update on Perinatal Nutrition: Early Origins of Adult Disease"*, Microbiota and LC-PUFA's". Universidad Autónoma de Madrid/Hospital Universitario La Paz

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 24-26 de noviembre de 2016

72. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiota of the mother-infant dyad and its modulation (60 min)

Evento: *International Seminar Program 2016. CIB-CSIC*

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 2 de diciembre de 2016

73. Rodríguez, J.M.

Título: Leche humana y virus de la inmunodeficiencia humana (30 min)

Evento: *III Curso de Procesamiento de Leche Humana en las Unidades de Neonatología*. Hospital Universitario 12 de Octubre

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 20 de enero de 2017

74. Rodríguez, J.M.

Título: Leche humana y virus de la inmunodeficiencia humana (30 min)

Evento: *III Curso de Procesamiento de Leche Humana en las Unidades de Neonatología*.
Hospital Universitario 12 de Octubre
Lugar celebración: Madrid Fecha: 20 de enero de 2017

75. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos para el tratamiento y prevención de las mastitis durante la lactancia
Evento: *Mesa Redonda "Probióticos y prebióticos: evidencia científica"*. Real Academia Nacional de Farmacia
Lugar celebración: Madrid Fecha: 9 de febrero de 2017

76. Rodríguez, J.M.

Título: Contaminantes ambientales con actividad endocrina
Evento: *Mesa Redonda "Residuos, Contaminación y Salud Ambiental"*. Real Academia Nacional de Farmacia
Lugar celebración: Madrid Fecha: 6 de abril de 2017

77. Rodríguez, J.M.

Título: *Microbiota gastrointestinal y su influencia en la salud y enfermedad*.
Evento: I Jornadas Nacionales de Digestivo SEMERGEN (Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria)
Lugar celebración: Alcalá de Henares, Fecha: 21-22 de abril de 2017
Madrid

78. Rodríguez, J.M.

Título: Leche humana y virus de la inmunodeficiencia humana (30 min)
Evento: *III Curso de Procesamiento de Leche Humana en las Unidades de Neonatología*.
Hospital Universitario 12 de Octubre
Lugar celebración: Madrid Fecha: 20 de enero de 2017

79. Rodríguez, J.M.

Título: Unitat 2: Microbiota i probiòtics en el binomi mare-nen (5 h)
Evento: Curso de Formación Continua "Microbiota Autòctona, Probiòtics i Prebiòtics en la Salut HumanA". Universitat Ramon Llull, Blanquerna
Lugar celebración: Barcelona Fecha: 3 de marzo de 2017

80. Rodríguez, J.M.

Título: Tema 3. Microbiota y reproducción. (60 min)
Evento: II Curso de Microbiota y Probióticos en Humana y Veterinaria. Agencia Española del Medicamento y Productos Sanitarios (AEMPS).
Lugar celebración: Madrid Fecha: 5-9 de junio de 2017

81. Rodríguez, J.M.

Título: Tema 4. Probióticos: del laboratorio a la práctica clínica. (60 min)
Evento: II Curso de Microbiota y Probióticos en Humana y Veterinaria. Agencia Española del Medicamento y Productos Sanitarios (AEMPS).
Lugar celebración: Madrid Fecha: 5-9 de junio de 2017

82. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiota y probióticos (30 min)
Evento: Jornada científica sobre probióticos y prebióticos. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Zaragoza
Lugar celebración: Zaragoza Fecha: 14 de junio de 2017

83. Rodríguez, J.M.

Título: Lactancia Materna: Beneficios y barreras (45 min)
Evento: Simposio Nacional sobre Lactancia Materna
Lugar celebración: Barcelona Fecha: 7 de febrero de 2018

84. Rodríguez, J.M.

Título: Lactancia Materna: Nuevos enfoques sobre la mastitis (45 min)
Evento: Simposio Nacional sobre Lactancia Materna
Lugar celebración: Barcelona Fecha: 7 de febrero de 2018

85. Rodríguez, J.M.

Título: La dieta en la etapa escolar (30 min)
Evento: Tiempos Escolares en Sobrarbe. C.P. Asunción Pañart
Lugar celebración: L'Aínsa (Huesca) Fecha: 16 de marzo de 2018

86. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos: del laboratorio al consumidor (30 min)
Evento: III Jornadas de Enfermería Integrativa del Colegio Oficial de Enfermería de Cantabria
Lugar celebración: Santander Fecha: 6 de abril de 2018

87. Rodríguez, J.M.

Título: Transmisión de microorganismos madre-hijo. Implicaciones para la salud infantil (30 min)
Evento: III Jornadas de Enfermería Integrativa del Colegio Oficial de Enfermería de Cantabria
Lugar celebración: Santander Fecha: 6 de abril de 2018

88. Rodríguez, J.M.

Título: Microbioma y microbiota: identificación y su empleo como biomarcadores (45 min)
Evento: IV Curso Monografico de Pediatría. Hospital General Universitario Gregorio Marañón
Lugar celebración: Madrid Fecha: 26 de abril de 2018

89. Rodríguez, J.M.

Título: Microbiota mamaria y mastitis (90 min)
Evento: Seminario VHIR. Hospital Vall d'Hebrón
Lugar celebración: Barcelona Fecha: 31 de mayo de 2018

90. Rodríguez, J.M.

Título: De la Microbiología Clínica al Microbioma (1 h)

Evento: Sesión Formativa Microbioma y Probióticos. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Huesca

Lugar celebración: Huesca

Fecha: 23 de octubre de 2018

91. Rodríguez, J.M.

Título: Transmisión vertical de microorganismos entre la madre y el hijo (1 h)

Evento: Sesión Formativa Microbioma y Probióticos. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Huesca

Lugar celebración: Huesca

Fecha: 23 de octubre de 2018

92. Rodríguez, J.M.

Título: Probióticos: del laboratorio al consumidor (1 h)

Evento: Sesión Formativa Microbioma y Probióticos. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Huesca

Lugar celebración: Huesca

Fecha: 23 de octubre de 2018

93. Rodríguez, J.M.

Título: Adquisición del microbioma humano: transferencia vertical madre-hijo (1 h)

Evento: XIV Curso de Actualidad Científica y Cultural. Universidad de León.

Lugar celebración: León

Fecha: 8 de noviembre de 2018

94. Rodríguez, J.M.

Título: La microbiota de la leche materna y su "restauración" en bancos de leche y UCINs (20 min)

Evento: VII Reunión Nacional de Bancos de Leche Materna

Lugar celebración: Zaragoza

Fecha: 23 de noviembre de 2018

XVII. TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

1. Título: Expresión heteróloga de la pediocina PA-1, una bacteriocina producida por *Pediococcus acidilactici* 347, en *Lactococcus lactis*

Doctorando: María Isabel Martínez Magro

Directores: Juan Miguel Rodríguez Gómez, Helen M. Dodd y Pablo E. Hernández Cruza

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 1999

Calificación: Sobresaliente *cum laude* (mención honorífica “Doctorado Europeo”)

2. Título: Partial biochemical characterization of enterocins produced by enterococci isolated from Spanish meat products

Doctorando: Sanghamitra Mukhopadhyay

Directores: Juan Miguel Rodríguez Gómez y Pablo E. Hernández Cruza

Facultad/Escuela: Indian Institute of Technology, New Delhi (India)

Fecha: 1999

3. Título: Producción y empleo de anticuerpos de especificidad predeterminada para la detección, cuantificación y purificación de las bacteriocinas pediocina PA-1 y enterocina A y para el reconocimiento específico de su (co)expresión heteróloga en *Lactococcus lactis*

Doctorando: José María Martínez Corbacho

Directores: Juan Miguel Rodríguez Gómez y Pablo E. Hernández Cruza

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 2000

Calificación: Sobresaliente *cum laude* (mención honorífica “Doctorado Europeo”). Premio Extraordinario de Doctorado.

4. Título: Caracterización bioquímica y genética de enterocinas producidas por diversas cepas de *Enterococcus faecium* de origen cárnico. Modo de acción de la enterocina P de *E. faecium* P13

Doctorando: Carmen Herranz Sorribes

Directores: Luis Cintas Izarra, Juan Miguel Rodríguez Gómez y Pablo E. Hernández Cruza

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 2001

Calificación: Sobresaliente *cum laude* (mención honorífica “Doctorado Europeo”). Premio Extraordinario de Doctorado.

5. Título: Actividad antiproliferativa y efecto protector frente a la citotoxicidad de N-nitrosaminas volátiles, de bacterias lácticas de origen alimentario y humano

Doctorando: Adriana Zabala Barboza

Directores: Paloma Morales Gómez y Juan Miguel Rodríguez Gómez

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 2002

Calificación: Sobresaliente *cum laude*

6. Título: Producción inducible de lactococina A, pediocina PA-1, colicana V e interleuquina IL-2 en cepas de *Lactococcus lactis* productoras de nisina

Doctorando: Antonio Fernández Dumont

Director: Juan Miguel Rodríguez Gómez

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 2004

Calificación: Sobresaliente *cum laude* (mención honorífica “Doctorado Europeo”)

7. Título: Origen y potencial prebiótico de la microbiota de la leche materna

Doctorando: Rocío Martín Jiménez

Directores: Juan Miguel Rodríguez Gómez y Jordi Xaus Pey

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 2005

Calificación: Sobresaliente *cum laude* (mención honorífica “Doctorado Europeo”). Premio Extraordinario de Doctorado.

8. Título: Interacciones entre bacterias lácticas, células del epitelio intestinal y células del sistema inmunitario. Desarrollo de modelos *in vitro*

Doctorando: Susana Langa Marcano

Directores: Juan Miguel Rodríguez Gómez y Sean Hannify

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 2006

Calificación: Sobresaliente *cum laude* (mención honorífica “Doctorado Europeo”)

9. Título: *Lactococcus lactis* productores de pediocina PA-1 y enterococos aislados de leche materna como agentes bioconservantes en quesos

Doctorando: Carlota Reviriego Herraiz

Directores: Juan Miguel Rodríguez Gómez y Leónides Fernández Álvarez

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 25 Abril 2008

Calificación: Sobresaliente *cum laude* (mención honorífica “Doctorado Europeo”).

10. Título: Fuentes de bacterias para la colonización del intestino del neonato y su aplicación para el tratamiento de las mastitis lactacionales

Doctorando: Esther Jiménez Quintana

Directores: Juan Miguel Rodríguez Gómez y Leónides Fernández Álvarez

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 17 de abril de 2009

Calificación: Sobresaliente *cum laude* (mención honorífica “Doctorado Europeo”). Premio Extraordinario de Doctorado.

11. Título: Interacciones entre la microbiota de la leche humana y el virus de la inmunodeficiencia humana de tipo 1 (VIH-1)

Doctorando: Virginia Martín Merino

Directores: Juan Miguel Rodríguez Gómez y Antonio Maldonado Barragán

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 10 de mayo de 2011

Calificación: Sobresaliente *cum laude* (mención honorífica “Doctorado Europeo”). Premio Extraordinario de Doctorado.

12. Título: Diversidad bacteriana en el tracto gastrointestinal de niños prematuros

Doctorando: Marta Gómez Delgado

Directores: Juan Miguel Rodríguez Gómez, Esther Jiménez Quintana y Leónides Fernández Álvarez

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 11 de julio de 2014

Calificación: Sobresaliente *cum laude* (mención honorífica “Doctorado Europeo”).

13. Título: Estudio de las propiedades tecnológicas de bacterias aisladas de leche materna. Aplicación para el desarrollo de alimentos funcionales

Doctorando: Nivia Cárdenas Cárdenas

Directores: Juan Miguel Rodríguez Gómez y Leónides Fernández Álvarez

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 6 de julio de 2015

Calificación: Sobresaliente *cum laude*. Premio Extraordinario de Doctorado.

14. Título: Adquisición y modulación de la microbiota gastrointestinal de niños prematuros

Doctorando: Laura Moles Alegre

Directores: Leónides Fernández Álvarez, Rosa del Campo, Juan Miguel Rodríguez Gómez

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 28 de septiembre de 2015

Calificación: Sobresaliente *cum laude*

15. Título: Etiología y epidemiología de las mastitis humanas

Doctorando: Pilar Mediano Pérez

Directores: Leónides Fernández Álvarez, Juan Miguel Rodríguez Gómez y María Marín Martínez

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 25 de enero de 2016

Calificación: Sobresaliente *cum laude*

16. Título: Aplicación de probióticos en la población materno-infantil: efectos microbiológicos, inmunológicos y bioquímicos

Doctorando: Javier de Andrés Leo

Directores: Esther A. Jiménez Quintana, Irene Espinosa Martos, Juan Miguel Rodríguez Gómez

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 18 de diciembre de 2017

Calificación: Sobresaliente *cum laude*

XVIII. TESIS DIRIGIDAS

1. Título: Identificación y caracterización de *Klebsiella* spp. aisladas de mujeres lactantes, niños y ambiente hospitalario
Doctorando: Marta Gómez Delgado
Directores: Juan Miguel Rodríguez Gómez y Antonio Maldonado Barragán
Universidad: Universidad Complutense de Madrid
Facultad: Veterinaria
Fecha: 13 noviembre 2008
Calificación: Sobresaliente *cum laude*

XIX. DIPLOMAS DE ESTUDIOS AVANZADOS (DEA) DIRIGIDOS

1. Título: Producción inducible de lactococina A, pediocina PA-1, colicina V e interleuquina IL-2 en cepas de *Lactococcus lactis* productoras de nisina.
Doctorando: Antonio Fernández Dumont
Universidad: Universidad Complutense de Madrid
Facultad: Veterinaria
Fecha: 2004

2. Título: Brote de toxiinfección alimentaria por *Streptococcus equi* subsp. *zooepidemicus*.
Doctorando: Ana Sánchez-Maroto Lozano
Universidad: Universidad Complutense de Madrid
Facultad: Veterinaria
Fecha: 2004

3. Título: Origen y potencial prebiótico de la microbiota de la leche materna
Doctorando: Rocío Martín Jiménez
Universidad: Universidad Complutense de Madrid
Facultad: Veterinaria
Fecha: 2005

4. Título: Interacciones entre bacterias lácticas, células del epitelio intestinal y células del sistema inmunitario. Desarrollo de modelos *in vitro*
Doctorando: Susana Langa Marcano
Universidad: Universidad Complutense de Madrid
Facultad: Veterinaria
Fecha: 2006

5. Título: *Lactococcus lactis* productores de pediocina PA-1 y enterococos aislados de leche materna como agentes bioconservantes en quesos
Doctorando: Carlota Reviriego Herraiz
Universidad: Universidad Complutense de Madrid
Facultad: Veterinaria
Fecha: 2006

6. Título: Fuentes de bacterias para la colonización del intestino del neonato y su aplicación para el tratamiento de las mastitis lactacionales

Doctorando: Esther Jiménez Quintana

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 2007

7. Título: Fuentes de bacterias para la colonización del intestino del neonato y su aplicación para el tratamiento de las mastitis lactacionales

Doctorando: Virginia Martín Merino

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 2008

8. Título: Identificación y caracterización de *Klebsiella* spp. aisladas de mujeres lactantes, niños y ambiente hospitalario

Doctorando: Marta Gómez Delgado

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 2009

9. Título: Origen de la Inspección Veterinaria de Alimentos en España

Doctorando: M^a José Montilla Susín

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Fecha: 2009

XX. TRABAJOS DE FIN DE MÁSTER DE POSGRADO DIRIGIDOS

1. Título: Evaluación de la diversidad bacteriana en muestras de niños prematuros mediante el empleo de técnicas de cultivo

Alumna/o: Laura Moles Alegre

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: CC. Biológicas

Máster: Máster en Microbiología y Parasitología: Investigación y Desarrollo

Fecha: 16 de junio de 2011

2. Título: Leche humana donada: detección de sustancias tóxicas y efectos de la pasteurización

Alumna/o: Diana Escuder Vieco

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Veterinaria

Máster: Máster Universitario de Investigación en Ciencias Veterinarias

Fecha: 30 de junio de 2011

3. Título: Efecto de la ingesta de probióticos en factores inmunológicos de mujeres con mastitis. Ensayo clínico

Alumna/o: Javier de Andrés Leo

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Medicina

Máster: Investigación en Inmunología

Fecha: junio de 2013

4. Título: Generation of bioluminescent bacteria: transformation with *lux genes*

Alumna/o: Silvia García del Villar

Universidad: Universidad Autónoma de Madrid

Facultad: Facultad de Ciencias

Máster: Máster en Biotecnología, especialidad en Biotecnología de Microorganismos.

Fecha: septiembre de 2013

Convenio UAM-Probisearch

5. Título: Brote de Legionela. Acciones Posteriores a Realizar

Alumna/o: Sara González Mieres

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Escuela: Escuela Universitaria de Estudios Empresariales

Máster: Máster Oficial Dirección y Gestión de Empresas Hoteleras

Fecha: 10 de junio de 2014

6. Título: Estudio de la microbiota intestinal en recién nacidos prematuros hospitalizados en una unidad de cuidados intensivos neonatales

Alumna/o: Marta Gómez Delgado

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Máster: Titulación de Grado en Medicina con Nivel de Máster

Fecha: 12 de julio de 2014

7. Título: Aislamiento, selección y caracterización de bacterias probióticas para el tratamiento de las mastitis en el ganado vacuno.

Alumna/o: Leticia Miguel Guzmán

Universidad: Universidad Autónoma de Madrid

Facultad: Facultad de Ciencias

Máster: Máster en Biotecnología, especialidad en Biotecnología de Microorganismos.

Fecha: septiembre de 2014

Convenio UAM-Probisearch

8. Título: Evaluación de cepas de *Lactobacillus* spp. con potencial probiótico en infecciones urinarias

Alumna/o: Cristina García Carral

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Farmacia

Máster: Máster en Nutrición

Fecha: abril de 2015

Convenio UCM-Probisearch

9. Título: Selection of Lactic Acid Bacteria (LAB) with probiotic potencial for the treatment of mastitis

Alumna/o: Marina Aparicio Marlasca

Universidad: Universidad Autónoma de Madrid

Facultad: Facultad de Ciencias

Máster: Máster en Biotecnología.

Fecha: junio de 2015

Convenio UAM-Probisearch

10. Título: Selection of Lactic Acid Bacteria (LAB) with probiotic potencial for the treatment of mastitis

Alumna/o: Lorena Sais Cocera

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Medicina

Máster: Máster en Nutrición Humana y Dietética.

Fecha: junio de 2017

11. Título: La dieta y la microbiota intestinal en pacientes con enfermedad inflamatoria intestinal. Pautas actuales y propuestas para su mejora

Alumna/o: Marta Lozano Martín

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Facultad: Medicina

Máster: Máster en Nutrición Humana y Dietética.

Fecha: junio de 2018

XXI. FORMACIÓN DE PERSONAL INVESTIGADOR: OTROS

XXI.1. Investigadores posdoctorales (procedentes de otros grupos)

1. Ana Maritza Colominas Aspero (Universidad de La Habana, Cuba), 21/06/2003-31/12/2003
2. Susana Delgado Palacios (Instituto de Productos Lácteos de Asturias, IPLA-CSIC, Asturias), 31/10/2005-31/12/2007
3. Antonio Maldonado Barragán (Instituto de la Grasa, CSIC, Sevilla), 01/06/2006-31/12/2008
4. M^a Carmen Collado Amores (IATA, CSIC, Valencia), 01/04/2007-05/09/2007
5. Manuel Montalbán López (Universidad de Granada), 01/09/2007-31/12/2007
6. Irene Espinosa Martos (ICTAN, CSIC, Madrid), 01/03/2010 a 30/09/2011
7. Arantza Gómez de Segura Ugalde (Universidad Autónoma de Barcelona), 01/09/2009 a 28/02/2011.
8. Mireia Vallespinós Serrano (Universidad Autónoma de Madrid). 01/09/2010 a 28/02/2011.
9. Lorena Ruiz (Alimentary Pharmabiotic Centre. Universidad de Cork, Irlanda). 01/01/2015 a 31/12/2016.
10. Vanesa Dunne (University of California, Davis, Estados Unidos), 01/06/2015 a 31/07/2015
11. Lorena Ruíz García (University of Cork, Irlanda), 01/01/2015 a 31/12/2016
12. Maricela Rodríguez Cruz (Unidad de Investigación Médica en Nutrición, Instituto Mexicano del Seguro Social, Méjico), 01/09/2017 a 30/11/2017

XXI.2. Investigadores predoctorales (procedentes de otros grupos)

1. Manuel Lagatie. Institut Agro-Alimentaire de Lille (IAAL), Francia. Curso 1999-2000. 07/04/2000-30/06/2000.
2. Willemien Hallebeek. Universidad de Wageningen (Holanda). Curso 2005-2006. 11/01/2006-31/04/2006.
3. Diana Escuder Vieco (Hospital Doce de Octubre de Madrid). Curso 2008-09, Beca de colaboración.
4. María Verónica Vannini. (Universidad Nacional de Tucumán, Argentina), 01/09/2010 a 31/11/2010.
5. Vanessa Raquel Gonçalves Barbosa. (Universidad Católica Portuguesa, Oporto, Portugal), 01/04/2011 a 30/09/2011.
6. Helena Lucena Padrós (Instituto de la Grasa, CSIC, Sevilla), 09/01/2012-31/05/2012
7. Victoria Terán. (CONICET-Centro de Referencia para Lactobacilos, Tucumán, Argentina), 26/03/2014-25/07/2014
8. Lorena Jiménez Sobrino, Centro Regional de Selección y Reproducción Animal (CERSYRA), JCCM, Valdepeñas, Ciudad Real, 01/01/2015 a 31/07/2015
9. Sonia Acosta Bogado. Máster en Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. Curso 2014-2015.

10. Elena Moroder. Master Bioanálisis. Universidad de Pavia (Italia). Curso 2014-2015.
11. Irma Castro Navarro. Máster en Química Agrícola y Nuevos Alimentos. Universidad Autónoma de Madrid. Curso 2014-2015. Beca de Formación Santander CRUE CEPYME (Prácticas en empresas), 2014-2015.

XXI.3. Técnicos de Formación Profesional (Grado Superior)

1. Rebeca Arroyo Rodríguez, IES Torrejón de Ardoz, Programa FINNOVA (Comunidad de Madrid) (FP Grado Superior “Análisis Clínicos”). Duración: 01/03/2007-30/06/2007.
2. Laura Buide, IES, Programa FINNOVA (Comunidad de Madrid) (FP Grado Superior “Análisis Clínicos”). Duración: 15/02/2007-16/10/2007
3. Marta Ronzoni Blázquez. IES Antonio Machado. Alcalá de Henares. Convenio con la UCM (FP Grado Superior “Dietética”). Duración: 01/04/2010 a 19/06/2010.
4. Felipe Torre Valentín. IES Antonio Machado. Alcalá de Henares. Convenio con la UCM (FP Grado Superior “Dietética”). Duración: 28/03/2012 a 19/06/2012.
5. Nicolás Muñoz Dombret. IES Antonio Machado. Alcalá de Henares. Convenio con la UCM (FP Grado Superior “Dietética”). Duración: 28/03/2012 a 19/06/2012.
6. Blanca Domingo Asensio. IES Antonio Machado. Alcalá de Henares. Convenio con la UCM (FP Grado Superior “Dietética”). Duración: 28/03/2012 a 19/06/2012.
7. Marta Cruz Jiménez. IES Antonio Machado. Alcalá de Henares. Convenio con la UCM (FP Grado Superior “Dietética”). Duración: 28/03/2012 a 19/06/2012.
8. Manuel Pastor Villaverde. IES Antonio Machado. Alcalá de Henares. Convenio con la UCM (FP Grado Superior “Dietética”). Duración: 25/03/2013 a 19/06/2013.
9. Irene Coso Casa. IES Antonio Machado. Alcalá de Henares. Convenio con la UCM (FP Grado Superior “Dietética”). Duración: 25/03/2013 a 19/06/2013.
10. Ana Ros. Escuela Profesional Javeriana. Madrid. Convenio con la EBT-ProbiSearch, SL- UCM (FP Grado Superior “Dietética”). Duración: 25/03/2013 a 19/06/2013.
11. Antonio Martínez García. IES Antonio Machado. Alcalá de Henares. Convenio con la UCM (FP Grado Superior “Salud Ambiental”). Duración: 24/03/2014 a 19/06/2014.
12. Emma Larisa Bucur. IES Antonio Machado. Alcalá de Henares. Convenio con la UCM (FP Grado Superior “Salud Ambiental”). Duración: 24/03/2014 a 19/06/2014.
13. Javier Aguado Rodríguez. Escuela Profesional Javeriana. Madrid. Convenio con la EBT-ProbiSearch, SL- UCM (FP Grado Superior “Dietética”). Duración: 24/03/2014 a 19/06/2014.
14. Cristina Anibarro Badas. Escuela Profesional Javeriana. Madrid. Convenio con la EBT-ProbiSearch, SL- UCM (FP Grado Superior “Dietética”). Duración: 16/03/2015 a 12/06/2015.

XXII. BECAS Y AYUDAS RECIBIDAS

1. Beca Predoctoral del Plan de Formación de Personal Investigador. Ministerio Educación y Ciencia. 01/01/1988-31/12/1991.
2. Beca Postdoctoral del Programa Nacional de Becas de Formación de Personal Investigador en el Extranjero (Subprograma de Perfeccionamiento de Doctores y Tecnólogos). Ministerio Educación y Ciencia. 01/09/1992-31/08/1994.
3. Ayuda para Estancias Cortas en el Extranjero. Ministerio Educación y Ciencia. 20/09/1989-20/12/1989.
4. Bolsa de Viajes para Profesores de la Universidad Complutense. UCM. 1996.
5. Bolsa de Viajes para Profesores de la Universidad Complutense. UCM. 1998
6. Beca de Asistencia a los Cursos de Verano de la Universidad Complutense de Madrid. UCM. 1988.
7. Beca de Asistencia a los Cursos de Verano de la Universidad Complutense de Madrid. UCM. 1989.

XXIII. PREMIOS RECIBIDOS

1. Premio Extraordinario de Doctorado. Universidad Complutense de Madrid, 1992
2. Premio a la mejor comunicación oral de su sesión. V Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Universidad Complutense de Madrid, 2005.
3. Premio de la Sociedad Española de Ginecología y Obstetricia a la mejor comunicación libre presentada en el IV Congreso Español de Lactancia Materna, Puerto de la Cruz, Tenerife, 2007. Dotación: Lote de libros y 600 €
4. Premio a la mejor comunicación oral de su sesión. VIII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Universidad Complutense de Madrid, 2009.
5. Premio a la mejor comunicación libre. 58 Congreso de la Asociación Española de Pediatría. Zaragoza 2009. Dotación: 4.500 €
6. Premio de la modalidad de plan de empresa patrocinado por el Consejo Social dentro del IV Concurso de Ideas y Nuevas Empresas de Base Tecnológica de la UCM organizado por el Área de Apoyo a la Creación de EBT de la OTRI-UCM. Diciembre de 2010. Dotación: 3.000 €.
7. Segundo premio de la modalidad de Ciencias Experimentales por el Consejo Social del I Premio de Transferencia de Tecnología y de Conocimiento convocado por la OTRI-UCM. 20 de noviembre de 2014.
8. Premio/Ayuda de Investigación en Pediatría 2015 de la Asociación Española de Pediatría (Hospital La Paz/UCM). 11 de junio de 2015. Dotación: 30.000 €.
9. Accesit a la mejor comunicación oral sobre usos clínicos. Título: Non-IgE mediated cow's milk protein allergy in infancy. IX Workshop Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos (SEPyP). Zaragoza. Ann. Nutr. Metab. 2018; 72 (suppl 1): p.41-42.15 y 16 de febrero de 2018. Dotación: 600 €.

XXIV. OTROS MÉRITOS RELACIONADOS CON LA ACTIVIDAD INVESTIGADORA

- Gestor-Colaborador del Área de Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos. MINECO-Agencia Estatal de Investigación. Desde 01/01/2017.
- Sexenios de investigación: 4 sexenios concedidos (1990-1995; 1996-2001; 2002-2007; 2008-2013).
- Miembro de la Comisión de Ética en Experimentación Animal, Facultad de Veterinaria, U.C.M. 2000-2004.
- Homologación categorías C, D1 y D2 para Experimentación Animal, Comunidad de Madrid. Válido para todo el territorio nacional. Enero de 2007.
- Participación en el Tribunal de más de 40 tesis doctorales en España (UCM, Universidad Autónoma de Madrid, Universidad Politécnica de Madrid, Universidad de Oviedo, Universidad de León, Universidad de Granada, Universidad de Sevilla, Universidad de Santiago, Universidad de Valencia, Universidad del País Vasco, Universidad de Alcalá de Henares...).
- "External Examiner", Master in Science (Molecular Biology). University of East Anglia, Norwich (Reino Unido), Septiembre 1995. M. Ignatious Matsheka. Título: peptide antibiotic nisin: analysis of yield variation in *Lactococcus lactis*. Directora: Dr. Helen M. Dodd.
- External Examiner", PhD degree. University of East Anglia, Norwich (Reino Unido), 2002. Directora: Claire Shearman.
- External Examiner", PhD degree. University of East Anglia, Norwich (Reino Unido), 2010. Director: Arjan Narbad.
- External Examiner", PhD degree. The University of Western Australia, Perth (Australia), Noviembre 2012. Tesis: The cellular hierarchy of human breastmilk: novel insights into breastmilk stem cells. Doctoranda: Foteini Hassiotou. Director: Prof. Peter Hartmann.
- External Examiner", PhD degree. Pondicherry University, Puducherry (India), Diciembre 2012. Tesis: Identification and probiotic evaluation of cocci from idly batter and characterization of antimicrobial substances from *Pediococcus pentosaceus* VJ13 and exopolysaccharide from *Leuconostoc lactis* VJ52. Doctorando: V. Vidhyasagar. Director: Prof. K. Jeevaratnam.
- "External Examiner", PhD degree. Haartman Institute, University of Helsinki (Finlandia). Julio 2015. Tesis: The salivary scavenger and agglutinin in early life: diverse roles in amniotic fluid and in the infant intestine. Doctorando: Martin P. Reichhardt. Director: Prof. S. Meri.

- Participación en el Programa Campus Científicos de Verano 2011. Ministerio de Educación y FECYT, Madrid, 3-30 de julio de 2011.

XXV. ACTIVIDAD DOCENTE

XXV.1. Docencia Teórico-Práctica en Licenciaturas y Grados

1. Cursos 1987-88, 88-89, 89-90, 90-91. Becario predoctoral.

Venia docente. Colaboración en clases prácticas (visitas a industrias alimentarias)

2. Curso 1994-95. Ayudante de Facultad (Venía docente)

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Análisis de los Alimentos” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 20 horas (10 horas × 2 grupos)

Clases prácticas (laboratorio y visitas): 30 horas

Asignatura: “Microbiología de los Alimentos” (optativa, 4º curso)

Clases teóricas: 6 horas

(B) Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Licenciatura de Segundo Ciclo):

Asignatura: “Higiene y Microbiología de los Alimentos” (troncal, 2º curso)

Clases teóricas: 9 horas

Asignatura: “Bromatología I” (troncal, 1º curso)

Clases teóricas: 5 horas

Asignatura: “Calidad microbiológica de los alimentos” (optativa, 1º curso)

Clases teóricas: 4 horas

Asignatura: “Biotecnología alimentaria” (optativa, 2º curso)

Clases teóricas: 6 horas

Clases prácticas: 15 horas

3. Curso 1995-96. Ayudante de Facultad (Venía docente)

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Análisis de los Alimentos” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 20 horas (10 horas × 2 grupos)

Clases prácticas (laboratorio y visitas): 30 horas

Asignatura: “Microbiología de los Alimentos” (optativa, 4º curso)

Clases teóricas: 6 horas

(B) Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Licenciatura de Segundo Ciclo):

Asignatura: “Higiene y Microbiología de los Alimentos” (troncal, 2º curso)

Clases teóricas: 9 horas

Asignatura: “Bromatología I” (troncal, 1º curso)

Clases teóricas: 5 horas

Asignatura: “Calidad microbiológica de los alimentos” (optativa, 1º curso)

Clases teóricas: 4 horas

Asignatura: “Biotecnología alimentaria” (optativa, 2º curso)

Clases teóricas: 6 horas

Clases prácticas: 15 horas

4. Curso 1996-97. Ayudante de Facultad/Profesor Asociado de tipo 2.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Análisis de los Alimentos” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 20 horas (10 horas × 2 grupos)

Clases prácticas (laboratorio y visitas): 30 horas

Asignatura: “Microbiología de los Alimentos” (optativa, 4º curso)

Clases teóricas: 6 horas

(B) Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Licenciatura de Segundo Ciclo):

Asignatura: “Higiene y Microbiología de los Alimentos” (troncal, 2º curso)

Clases teóricas: 9 horas

Asignatura: “Bromatología I” (troncal, 1º curso)

Clases teóricas: 5 horas

Asignatura: “Calidad microbiológica de los alimentos” (optativa, 1º curso)

Clases teóricas: 4 horas

Asignatura: “Biotecnología alimentaria” (optativa, 2º curso)

Clases teóricas: 6 horas

Clases prácticas: 15 horas

5. Curso 1997-98. Profesor Asociado de tipo 2.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Análisis de los Alimentos” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 20 horas (10 horas × 2 grupos)

Clases prácticas (laboratorio y visitas): 30 horas

Asignatura: “Microbiología de los Alimentos” (optativa, 4º curso)

Clases teóricas: 6 horas

(B) Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Licenciatura de Segundo Ciclo):

Asignatura: “Higiene y Microbiología de los Alimentos” (troncal, 2º curso)

Clases teóricas: 9 horas

Asignatura: “Bromatología I” (troncal, 1º curso)

Clases teóricas: 5 horas

Asignatura: “Calidad microbiológica de los alimentos” (optativa, 1º curso)

Clases teóricas: 4 horas

Asignatura: “Biotecnología alimentaria” (optativa, 2º curso)

Clases teóricas: 6 horas

Clases prácticas: 15 horas

6. Curso 1998-99. Profesor Asociado de tipo 2/Profesor Titular de Universidad.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Análisis de los Alimentos” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 20 horas (10 horas × 2 grupos)

Clases prácticas (laboratorio y visitas): 30 horas

Asignatura: “Microbiología de los Alimentos” (optativa, 4º curso)

Clases teóricas: 6 horas

(B) Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Licenciatura de Segundo Ciclo):

Asignatura: “Higiene y Microbiología de los Alimentos” (troncal, 2º curso)

Clases teóricas: 9 horas

Asignatura: “Bromatología I” (troncal, 1º curso)

Clases teóricas: 5 horas

Asignatura: “Calidad microbiológica de los alimentos” (optativa, 1º curso)

Clases teóricas: 4 horas

Asignatura: “Biotecnología alimentaria” (optativa, 2º curso)

Clases teóricas: 6 horas

Clases prácticas: 15 horas

7. Curso 1999-2000. Profesor Titular de Universidad.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Análisis de los Alimentos” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 20 horas (10 horas × 2 grupos)

Clases prácticas (laboratorio y visitas): 30 horas

Asignatura: “Microbiología de los Alimentos” (optativa, 4º curso)

Clases teóricas: 6 horas

(B) Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Licenciatura de Segundo Ciclo):

Asignatura: “Higiene y Microbiología de los Alimentos” (troncal, 2º curso)

Clases teóricas: 9 horas

Asignatura: “Bromatología I” (troncal, 1º curso)

Clases teóricas: 5 horas

Asignatura: “Calidad microbiológica de los alimentos” (optativa, 1º curso)

Clases teóricas: 4 horas

Asignatura: “Biotecnología alimentaria” (optativa, 2º curso)

Clases teóricas: 6 horas

Clases prácticas: 15 horas

8. Curso 2000-01. Profesor Titular de Universidad.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Análisis de los Alimentos” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 20 horas (10 horas × 2 grupos)

Clases prácticas (laboratorio y visitas): 30 horas

Asignatura: “Microbiología de los Alimentos” (optativa, 4º curso)

Clases teóricas: 6 horas

(B) Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Licenciatura de Segundo Ciclo):

Asignatura: “Higiene y Microbiología de los Alimentos” (troncal, 2º curso)

Clases teóricas: 9 horas

Asignatura: “Bromatología I” (troncal, 1º curso)

Clases teóricas: 5 horas

Asignatura: “Calidad microbiológica de los alimentos” (optativa, 1º curso)

Clases teóricas: 4 horas

Asignatura: “Biotecnología alimentaria” (optativa, 2º curso)

Clases teóricas: 6 horas

Clases prácticas: 15 horas

9. Curso 2001-02. Profesor Titular de Universidad. Implantación del Estadillo Docente.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Análisis de los Alimentos” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 3 créditos

Clases prácticas (seminarios, laboratorio y visitas): 18 créditos

(B) Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (optativa, 2º Curso)

Clases teóricas: 2 créditos

Clases prácticas: 2 créditos

10. Curso 2002-03. Profesor Titular de Universidad.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Análisis de los Alimentos” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 3 créditos

Clases prácticas (seminarios, laboratorio y visitas): 18 créditos

(B) Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (optativa, 2º Curso)

Clases teóricas: 2 créditos

Clases prácticas: 2 créditos

11. Curso 2003-04. Profesor Titular de Universidad.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Análisis de los Alimentos” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 3 créditos

Clases prácticas (seminarios, laboratorio y visitas): 18 créditos

(B) Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (optativa, 2º Curso)

Clases teóricas: 2 créditos

Clases prácticas: 2 créditos

12. Curso 2004-05. Profesor Titular de Universidad.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Control Alimentario” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 3 créditos

Clases prácticas (seminarios, laboratorio y visitas): 18 créditos

(B) Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (optativa, 2º Curso)

Clases teóricas: 2 créditos

Clases prácticas: 2 créditos

13. Curso 2005-06. Profesor Titular de Universidad.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Control Alimentario” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 3 créditos

Clases prácticas (seminarios, laboratorio y visitas): 18 créditos

(B) Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (optativa, 2º Curso)

Clases teóricas: 2 créditos

Clases prácticas: 2 créditos

14. Curso 2006-07. Profesor Titular de Universidad.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Control Alimentario” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 3 créditos

Clases prácticas (seminarios, laboratorio y visitas): 18 créditos

(B) Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (optativa, 2º Curso)

Clases teóricas: 2 créditos

Clases prácticas: 2 créditos

15. Curso 2007-08. Profesor Titular de Universidad.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Control Alimentario” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 3 créditos

Clases prácticas (seminarios, laboratorio y visitas): 18 créditos

(B) Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (optativa, 2º Curso)

Clases teóricas: 2 créditos

Clases prácticas: 2 créditos

16. Curso 2008-09. Profesor Titular de Universidad.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Control Alimentario” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 3 créditos

Clases prácticas (seminarios, laboratorio y visitas): 18 créditos

(B) Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (optativa, 2º Curso)

Clases teóricas: 2 créditos

Clases prácticas: 2 créditos

17. Curso 2009-10. Profesor Titular de Universidad.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Control Alimentario” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 3 créditos

Clases prácticas (seminarios, laboratorio y visitas): 18 créditos

(B) Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (optativa, 2º Curso)

Clases teóricas: 2 créditos

Clases prácticas: 2 créditos

18. Curso 2010-11. Profesor Titular de Universidad.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Control Alimentario” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 3 créditos

Clases prácticas (seminarios, laboratorio y visitas): 18 créditos

(B) Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (optativa, 2º Curso)

Clases teóricas: 2 créditos

Clases prácticas: 2 créditos

19. Curso 2011-12. Profesor Titular de Universidad.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Control Alimentario” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 3 créditos

Clases prácticas (seminarios, laboratorio y visitas): 18 créditos

(B) Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (optativa, 2º Curso)

Clases teóricas: 2 créditos

Clases prácticas: 2 créditos

20. Curso 2012-13. Profesor Titular de Universidad.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Control Alimentario” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 3 créditos

Clases prácticas (seminarios, laboratorio y visitas): 18 créditos

(B) Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (optativa, 2º Curso)

Clases teóricas: 2 créditos

Clases prácticas: 2 créditos

21. Curso 2013-14. Profesor Titular de Universidad.

(A) Licenciatura de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Control Alimentario” (troncal, 5º curso)

Clases teóricas: 3 créditos

Clases prácticas (seminarios, laboratorio y visitas): 18 créditos

(B) Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (optativa, 2º Curso)

Clases teóricas: 2 créditos

Clases prácticas: 2 créditos

22. Curso 2014-15. Profesor Titular de Universidad. Inicio sistema de créditos ECTS.

(A) Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Asignatura: “Higiene y Seguridad Alimentaria” (obligatoria, 3º Curso)

Actividad: Seminarios 3 y 4. Horas docentes: 20 h.

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (obligatoria, 4º Curso)

Actividad: Clases teóricas (grupo único). Horas docentes: 8 h.

Actividad: Prácticas de laboratorio (grupo 1). Horas docentes: 15 h.

Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 5 h.

(B) Grado de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Seguridad Alimentaria” (obligatoria, 4º curso)

Actividad: Clases teóricas (grupo A). Horas docentes: 30 h.

Actividad: Prácticas APPCC (grupos P11 y P13). Horas docentes: 20 h.

Actividad: Prácticas Visitas a empresas (grupo P7). Horas docentes: 4 h.

Actividad: Prácticas Matadero (grupos P1 a P20). Horas docentes: 120 h.

Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 5 h.

Asignatura: “Rotatorio de Higiene, Seguridad y Tecnología de los Alimentos” (obligatoria, 5º curso)

Actividad: Clases prácticas (grupo 4). Horas docentes: 25 h.

Actividad: Seminarios (grupo 5). Horas docentes: 2,5 h.

Actividad: Tutorías (grupo 1). Horas docentes: 2,5 h.

Asignatura: “Historia de la Veterinaria”
Actividad: Seminario. Horas docentes: 4 h.

(C) Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (en extinción):
Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (optativa, 2º Curso)
Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 5 h.

(D) Licenciatura de Veterinaria (en extinción):
“Higiene, Inspección y Control Alimentario” (troncal, 5º curso)
Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 5 h.

23. Curso 2015-16. Profesor Titular de Universidad/Catedrático de Universidad

(A) Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:
Asignatura: “Higiene y Seguridad Alimentaria” (obligatoria, 3º Curso)
Actividad: Clases teóricas (grupo único). Horas docentes: 20 h.
Actividad: Prácticas de laboratorio (2 grupos). Horas docentes: 30 h.
Actividad: Seminarios (grupo 4) 4. Horas docentes: 10 h.

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (obligatoria, 4º Curso)
Actividad: Clases teóricas (grupo único). Horas docentes: 8 h.
Actividad: Prácticas de laboratorio (grupo 1). Horas docentes: 15 h.
Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 5 h.

Asignatura: “Trabajo de Fin de Grado” (obligatoria, 4º Curso)
Actividad: Tutoría (grupo 3). Horas docentes: 1,5 h.

(B) Grado de Veterinaria:
Asignatura: “Higiene, Inspección y Seguridad Alimentaria” (obligatoria, 4º curso)
Actividad: Clases teóricas (grupo A). Horas docentes: 30 h.
Actividad: Prácticas APPCC (grupos P11 y P13). Horas docentes: 20 h.
Actividad: Prácticas Visitas a empresas (grupo P7). Horas docentes: 4 h.
Actividad: Prácticas Matadero (grupos P1 a P20). Horas docentes: 120 h.
Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 5 h.

Asignatura: “Rotatorio de Higiene, Seguridad y Tecnología de los Alimentos” (obligatoria, 5º curso)
Actividad: Clases prácticas (grupo 4). Horas docentes: 25 h.
Actividad: Seminarios (grupo 5). Horas docentes: 2,5 h.
Actividad: Tutorías (grupo 1). Horas docentes: 2,5 h.

Asignatura: “Historia de la Veterinaria”
Actividad: Seminarios (grupos 11 y 12). Horas docentes: 4 h.

(C) Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (en extinción):
Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (optativa, 2º Curso)
Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 5 h.

(D) Licenciatura de Veterinaria (en extinción):
“Higiene, Inspección y Control Alimentario” (troncal, 5º curso)
Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 5 h.

24. Curso 2016-17. Catedrático de Universidad

(A) Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:
Asignatura: “Higiene y Seguridad Alimentaria” (obligatoria, 3º Curso)
Actividad: Clases teóricas (grupo único). Horas docentes: 20 h.
Actividad: Prácticas de laboratorio (2 grupos). Horas docentes: 30 h.
Actividad: Seminarios (grupo 4) 4. Horas docentes: 10 h.

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (obligatoria, 4º Curso)
Actividad: Clases teóricas (grupo único). Horas docentes: 8 h.
Actividad: Prácticas de laboratorio (grupo 1). Horas docentes: 15 h.
Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 5 h.

Asignatura: “Trabajo de Fin de Grado” (obligatoria, 4º Curso)
Actividad: Tutoría (grupo 3). Horas docentes: 1,5 h.

(B) Grado de Veterinaria:
Asignatura: “Higiene, Inspección y Seguridad Alimentaria” (obligatoria, 4º curso)
Actividad: Clases teóricas (grupo A). Horas docentes: 30 h.
Actividad: Prácticas APPCC (grupos P11 y P13). Horas docentes: 20 h.
Actividad: Prácticas Visitas a empresas (grupo P7). Horas docentes: 4 h.
Actividad: Prácticas Matadero (grupos P1 a P20). Horas docentes: 120 h.
Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 5 h.

Asignatura: “Rotatorio de Higiene, Seguridad y Tecnología de los Alimentos” (obligatoria, 5º curso)
Actividad: Clases prácticas (grupo 4). Horas docentes: 25 h.
Actividad: Seminarios (grupo 5). Horas docentes: 2,5 h.
Actividad: Tutorías (grupo 1). Horas docentes: 2,5 h.

Asignatura: “Historia de la Veterinaria”
Actividad: Seminarios (grupos 11 y 12). Horas docentes: 4 h.

25. Curso 2017-18. Catedrático de Universidad

(A) Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:
Asignatura: “Higiene y Seguridad Alimentaria” (obligatoria, 3º Curso)
Actividad: Clases teóricas (grupo único). Horas docentes: 20 h.
Actividad: Prácticas de laboratorio (2 grupos). Horas docentes: 30 h.
Actividad: Seminarios (grupo 4) 4. Horas docentes: 10 h.

Asignatura: “Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria” (obligatoria, 4º Curso)
Actividad: Clases teóricas (grupo único). Horas docentes: 8 h.

Actividad: Prácticas de laboratorio (grupo 1). Horas docentes: 15 h.
Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 5 h.

Asignatura: “Trabajo de Fin de Grado” (obligatoria, 4º Curso)
Actividad: Tutoría (grupo 3). Horas docentes: 1,5 h.

(B) Grado de Veterinaria:

Asignatura: “Higiene, Inspección y Seguridad Alimentaria” (obligatoria, 4º curso)
Actividad: Clases teóricas (grupo A). Horas docentes: 30 h.
Actividad: Prácticas APPCC (grupos P11 y P13). Horas docentes: 20 h.
Actividad: Prácticas Visitas a empresas (grupo P7). Horas docentes: 4 h.
Actividad: Prácticas Matadero (grupos P1 a P20). Horas docentes: 120 h.
Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 5 h.

Asignatura: “Historia de la Veterinaria”
Actividad: Seminarios (grupos 11 y 12). Horas docentes: 4 h.

XXV.2. Docencia en Programas de Doctorado

1. Curso 1994-95

Programa de Doctorado “Higiene y Tecnología de los Alimentos”: 2 horas

2. Curso 1995-96

Programa de Doctorado “Higiene y Tecnología de los Alimentos”: 2 horas

3. Curso 1996-97

Programa de Doctorado “Higiene y Tecnología de los Alimentos”: 2 horas

4. Curso 1997-98

Programa de Doctorado “Higiene y Tecnología de los Alimentos”: 2 horas

5. Curso 1998-99

Programa de Doctorado “Higiene y Tecnología de los Alimentos”: 2 horas

6. Curso 1999-2000

Programa de Doctorado “Higiene y Tecnología de los Alimentos”: 2 horas

7. Curso 2000-01

Programa de Doctorado “Higiene y Tecnología de los Alimentos”: 2 horas

8. Curso 2001-02

Curso de Doctorado “Higiene Alimentaria y Salud Pública”: 1 crédito

9. Curso 2000-01

Curso de Doctorado “Higiene Alimentaria y Salud Pública”: 1 crédito

10. Curso 2001-02

Curso de Doctorado “Higiene Alimentaria y Salud Pública”: 1 crédito

11. Curso 2002-03

Curso de Doctorado “Higiene Alimentaria y Salud Pública”: 1 crédito

12. Curso 2003-04

Curso de Doctorado “Higiene Alimentaria y Salud Pública”: 1 crédito

13. Curso 2004-05

Curso de Doctorado “Higiene Alimentaria y Salud Pública”: 1 crédito

14. Curso 2005-06

Curso de Doctorado “Higiene Alimentaria y Salud Pública”: 1 crédito

15. Curso 2006-07

Curso de Doctorado “Higiene Alimentaria y Salud Pública”: 1 crédito

16. Curso 2007-08

Curso de Doctorado “Higiene Alimentaria y Salud Pública”: 1 crédito

17. Curso 2008-09

Curso de Doctorado “Higiene Alimentaria y Salud Pública”: 1 crédito

18. Curso 2009-10

Curso de Doctorado “Higiene Alimentaria y Salud Pública”: 1 crédito

XXV.3. Docencia en Programas de Posgrado

1. Curso 2006-07

(A) Master en Gestión de la Calidad Alimentaria.

Módulo: Gestión de la Seguridad Alimentaria

Organismo: Universidad Politécnica de Madrid

Lugar y fecha: Madrid, 2007

Temas impartidos:

Introducción al APPCC (2 h)

Patógenos emergentes en la industria alimentaria (2 h)

Peligros y medidas de control en el contexto de un APPCC (2 h)

Análisis de peligros (2 h)

(B) I Master en Ciencia y Tecnología de la Carne. Título Oficial de Posgrado

Organismo: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura

Lugar y fecha: Cáceres, 2007

Tema impartido: ISO 9000:2000 (4 h)

2. Curso 2007-08

(A) Master en Gestión de la Calidad Alimentaria.

Módulo: Gestión de la Seguridad alimentaria. APPCC

Organismo: Universidad Politécnica de Madrid

Lugar y fecha: Madrid, 6, 7, 8 y 14 de mayo de 2008

Temas impartidos:

Introducción al APPCC (2 h)

Patógenos emergentes en la industria alimentaria (2 h)

Peligros y medidas de control en el contexto de un APPCC (2 h)

Análisis de peligros (2 h)

(B) II Master en Ciencia y Tecnología de la Carne. Título Oficial de Posgrado

Entidad/Organismo: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura

Lugar y fecha: Cáceres, 29 de mayo de 2008

Tema impartido: ISO 9000:2000 (4 h)

3. Curso 2008-09

(A) Programa Oficial de Posgrado en Comercio y Turismo

Máster Oficial Dirección y Gestión de Empresas Hoteleras
Asignatura: Gestión de Operaciones de Alimentación
Lección: Limpieza y desinfección en establecimientos alimentarios (1 h)
Entidad/Organismo: Escuela Universitaria de Estudios Empresariales. Universidad Complutense de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 2 de febrero de 2009

(B) III Master en Ciencia y Tecnología de la Carne. Título Oficial de Posgrado
Entidad/Organismo: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura
Lugar y fecha: Cáceres, 12 de marzo de 2009
Tema impartido: ISO 9000:2000 (4 h)

(C) Master en Gestión de la Calidad Alimentaria.
Módulo: Gestión de la Seguridad Alimentaria
Entidad/Organismo: Universidad Politécnica de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 2009
Temas impartidos:
Introducción al APPCC (2 h)
Patógenos emergentes en la industria alimentaria (2 h)
Peligros y medidas de control en el contexto de un APPCC (2 h)
Análisis de peligros (2 h)

4. Curso 2009-10

(A) Programa Oficial de Posgrado en Comercio y Turismo
Máster Oficial Dirección y Gestión de Empresas Hoteleras
Asignatura: Gestión de Operaciones de Alimentación
Organismo: Escuela Universitaria de Estudios Empresariales. Universidad Complutense de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 26 de enero de 2010
Tema impartido: Limpieza y desinfección en establecimientos alimentarios (1 h)

(B) IV Master en Ciencia y Tecnología de la Carne. Título Oficial de Posgrado
Entidad/Organismo: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura
Lugar y fecha: Cáceres, 18 de marzo de 2010
Tema impartido: ISO 9000:2000 (4 h)

(C) Master en Gestión de la Calidad Alimentaria.
Módulo: Gestión de la Seguridad Alimentaria
Entidad/Organismo: Universidad Politécnica de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, mayo de 2010
Temas impartidos:
Introducción al APPCC (2 h)
Patógenos emergentes en la industria alimentaria (2 h)
Peligros y medidas de control en el contexto de un APPCC (2 h)
Análisis de peligros (2 h)

5. Curso 2010-11

(A) Máster Universitario de Investigación en Ciencias Veterinarias.

Módulo: Investigación en Ciencias de los Alimentos

Asignatura: Higiene, Seguridad Alimentaria y Salud Pública

Organismo: Universidad Complutense de Madrid

Temas impartidos:

Bacterias probióticas: lactobacilos y bifidobacterias (1 h)

Probióticos y sistema inmunitario (2 h)

(B) Programa Oficial de Posgrado en Comercio y Turismo

Máster Oficial Dirección y Gestión de Empresas Hoteleras

Asignatura: Gestión de Operaciones de Alimentación

Organismo: Escuela Universitaria de Estudios Empresariales. Universidad Complutense de Madrid

Lugar y fecha: Madrid, 18 de enero de 2011

Tema impartido: Limpieza y desinfección en establecimientos alimentarios (1 h)

(C) V Master en Ciencia y Tecnología de la Carne. Título Oficial de Posgrado

Entidad/Organismo: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura

Lugar y fecha: Cáceres, 23 de marzo de 2011

Tema impartido: ISO 9000:2000 (4 h)

6. Curso 2011-12

(A) Máster Universitario de Investigación en Ciencias Veterinarias.

Módulo: Investigación en Ciencias de los Alimentos

Asignatura: Higiene, Seguridad Alimentaria y Salud Pública

Organismo: Universidad Complutense de Madrid

Temas impartidos:

Bacterias probióticas: lactobacilos y bifidobacterias (1 h)

Probióticos y sistema inmunitario (2 h)

(B) V Master en Ciencia y Tecnología de la Carne. Título Oficial de Posgrado

Entidad/Organismo: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura

Lugar y fecha: Cáceres, 21 de marzo de 2012

Tema impartido: ISO 9000:2000 (4 h)

7. Curso 2012-13

(A) V Master en Ciencia y Tecnología de la Carne. Título Oficial de Posgrado

Entidad/Organismo: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura

Lugar y fecha: Cáceres, 9 de abril de 2013

Tema impartido: ISO 9000:2000 (4 h)

8. Curso 2013-14

(A) Programa Oficial de Posgrado en Comercio y Turismo

Máster Oficial Dirección y Gestión de Empresas Hoteleras

Asignatura: Gestión de Operaciones de Alimentación
Entidad/Organismo: Escuela Universitaria de Estudios Empresariales. Universidad Complutense de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, enero de 2014
Tema impartido: Limpieza y desinfección en establecimientos alimentarios (1 h)

9. Curso 2014-15.

(A) Master en Nutrición Humana y Dietética Aplicada:
Asignatura: “Nuevos Retos en Seguridad Alimentaria”
Actividad: Clases teóricas (grupo A). Horas docentes: 2 h.
Tema impartido: Nuevas estrategias para la modulación de la microbiota humana.
Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 3 h.

10. Curso 2015-16.

(A) Master en Nutrición Humana y Dietética Aplicada:
Asignatura: “Nuevos Retos en Seguridad Alimentaria”
Actividad: Clases teóricas (grupo A). Horas docentes: 2 h.
Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 3 h.

11. Curso 2015-16.

(A) Master en Nutrición Humana y Dietética Aplicada:
Asignatura: “Nuevos Retos en Seguridad Alimentaria”
Actividad: Clases teóricas (grupo A). Horas docentes: 2 h.
Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 3 h.

12. Curso 2016-17.

(A) Master en Nutrición Humana y Dietética Aplicada:
Asignatura: “Nuevos Retos en Seguridad Alimentaria”
Actividad: Clases teóricas (grupo A). Horas docentes: 2 h.
Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 3 h.

13. Curso 2017-18.

(A) Master en Nutrición Humana y Dietética Aplicada:
Asignatura: “Nuevos Retos en Seguridad Alimentaria”
Actividad: Clases teóricas (grupo A). Horas docentes: 2 h.
Actividad: Exámenes finales (grupo único). Horas docentes: 3 h.

XXV.4. Docencia en Títulos Propios de Universidades

1. Curso de Extensión Universitaria Salud Materno-Infantil
Tema: Microbiología de la leche materna (1 h)
Entidad/Organismo: Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

Lugar y fecha: Las Palmas de Gran Canaria, 29 de octubre de 2008

2. Título de Experto en Nutrición para la Industria Alimentaria. Título propio de la UCM.
Tema: "Gestión de la Producción y Garantía de Calidad de los Alimentos Funcionales (Probióticos)" (3 h)

Entidad/Organismo: Universidad Complutense de Madrid y Fundación ESAME

Lugar y fecha: Facultad de Farmacia. Madrid, 16 de marzo de 2010

3. Master en Manejo Avanzado de Lactancia Materna. Título propio de la Universidad Rey Juan Carlos (60 créditos).

Lección: Microbiología de la lactancia: de la fisiología a las mastitis (3 h)

Entidad/Organismo: Universidad Rey Juan Carlos. Campus de Alcorcón

Lugar y fecha: Alcorcón, 24 de febrero de 2015

XXV.5. Coordinación de asignaturas de Licenciatura y Grado

1. Coordinador de clases prácticas de "Higiene, Inspección y Análisis de los Alimentos" (Licenciatura en Veterinaria) desde el curso 1994-95 hasta el 1997-98 (4 cursos académicos).

2. Coordinador de clases prácticas de "Biotecnología Alimentaria" (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) desde el curso 1994-95 hasta el 1999-2000 (6 cursos académicos).

3. Coordinador de la asignatura "Higiene y Microbiología de los Alimentos" (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) desde el curso 2000-01 hasta el 2001-02 (2 cursos académicos).

4. Coordinador de la asignatura "Bromatología I" (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) desde el curso 1998-99 hasta el 2001-02 (4 cursos académicos).

5. Coordinador de la asignatura "Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria" (Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; optativa; 6 créditos; Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos; obligatoria; 6 créditos ECTS) desde el curso 2001-02 hasta la actualidad (2018-19) (17 cursos académicos).

6. Coordinador de la asignatura "Historia de la Veterinaria" (Grado de Veterinaria; optativa; 3 créditos ECTS) desde el 2018-19).

XXV.6. Coordinación de Programas de Doctorado

1. Coordinador del Programa de Doctorado "Higiene y Tecnología de los Alimentos" desde el curso 1999-2000 hasta el 2000-01) (2 cursos académicos)

2. Coordinador del Departamento en el Programa de Doctorado "Ciencias Veterinarias" desde el curso 2001-02 hasta el 2002-03) (2 cursos académicos)

3. Coordinador del Departamento/Sección Departamental en el Programa de Doctorado “Ciencias Veterinarias” desde el curso 2016-17 (sigue en la actualidad).

XXV.7. Organización y Coordinación de Títulos Propios de Universidades

1. Título: Master en Manejo Avanzado de Lactancia Materna. Título propio de la Universidad Rey Juan Carlos (60 créditos).

Tipo de actividad: Comité Organizador/Coordinador de Bloque

Lugar celebración: Alorcón Curso 2014-2015

XXV.8. Participación/Coordinación de Proyectos de Innovación Docente

1. Proyecto de Innovación Docente: “Innovación en el proceso enseñanza-aprendizaje de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria: aplicación de técnicas teatrales y filmación”.

Programa “Grupos Innovadores: Proyectos de innovación educativa y mejora de la docencia”.

Vicerrectorado de Desarrollo y Calidad de la Docencia. UCM.

Duración: Desde: 01/10/2009 Hasta: 30/03/2010

Nº investigadores participantes: 11

Dotación: 1.000 €

Responsable del proyecto: **Juan Miguel Rodríguez Gómez**

2. Proyecto de Innovación Docente (Innova-Docentia): Ludificación de la Historia de Veterinaria: Fase I.

Vicerrectorado de Desarrollo y Calidad de la Docencia. UCM.

Duración: Desde: 01/10/2017 Hasta: 30/01/2018

Dotación: 1.000 €

Responsable del proyecto: Joaquín Sánchez de Lollano

3. Proyecto de Innovación Docente (Innova-Docentia): Ludificación de la Historia de Veterinaria: Fase II, proyecto nº 119.

Vicerrectorado de Desarrollo y Calidad de la Docencia. UCM.

Duración: Desde: 01/10/2018 Hasta: 30/01/2019

Dotación: 1.000 €

Responsable del proyecto: Joaquín Sánchez de Lollano

XXV.9. Tutoría de “Prácticas en empresas” o “Estancias”

1. Borja Vizcaino Ramos

Curso 2004-05

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, UCM

Junio-septiembre de 2005

- 2. Carolina Álvarez Pérez**
Curso 2012-13
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, UCM
Junio-septiembre de 2013
- 3. Susana Pérez Fernández**
Curso 2013-14
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, UCM
Junio-septiembre de 2014
- 4. M^a Isabel Soto García**
Grado de Veterinaria, UCM
Caracterización de una colección de cepas de *Staphylococcus epidermidis* y *Serratia marcescens*
Marzo-junio de 2015
- 5. Raquel Martínez Ramos**
Curso 2014-15
Licenciatura en Veterinaria, UCM
Junio-septiembre de 2015
- 6. M^a del Pilar Blanco Enero**
Curso 2014-15
Licenciatura en Veterinaria, UCM
Junio-septiembre de 2015
- 7. Alumna/o: Elena Buetas Giménez**
Curso 2014-15
Grado en Ciencias Biomédicas, Universidad de Lérida
Julio-agosto de 2015
- 8. Alumna/o: Déborah Rozalén Martínez**
Curso 2014-15
Grado en Ciencias Biomédicas, Universidad de Lérida
Mayo-junio de 2016
- 9. Alumna/o: Guerau Masip Manuel**
Curso 2014-15
Grado en Ciencias Biomédicas, Universidad de Lérida
Julio-agosto de 2017
- 10. Alumna/o: Melania Zapata Higuera**
Curso 2014-15
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, UCM
Curso 2016-17

XXV.10. Trabajos de Fin de Grado dirigidos

1. Alumna/o: Marta Gómez Delgado

Título: Estudio de la microbiota intestinal en recién nacidos prematuros hospitalizados en una unidad de cuidados intensivos neonatales

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Grado: Medicina

Fecha: 12 de julio de 2014

2. Alumna/o: Beatriz Cillero Martín

Título: Probióticos para la población materno-infantil

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha: 21 de julio de 2015

3. Alumna/o: Marta Cruz Jiménez

Título: Proceso de desarrollo de probióticos

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Grado: Nutrición Humana y Dietética

Fecha: 7 de julio de 2016

4. Alumna/o: Carmen García Iborra

Título: Identificación, producción y estabilidad de bacterias probióticas

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha: julio de 2017

Calificación: 9,1

5. Alumna/o: María Muela Collado

Título: Evaluación de la seguridad de las bacterias probióticas: sensibilidad a los antibióticos

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha: julio de 2017

Calificación: 9,2

6. Alumna/o: Alfredo Valle

Título: Caracterización microbiológica del kéfir

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha: julio de 2017

Calificación: 9,0

7. Alumna/o: Alba Vázquez Areses

Título: Selección de probióticos para el control de loque americana (*Paenibacilluslarvae*) en *Apis melliferaiberiensis*

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Grado: Veterinaria

Fecha: marzo de 2017

Calificación; 9,1

8. Alumna/o: Pilar Lorenzo Pérez

Título: Las plagas en la industria alimentaria: posible papel como portadores de agentes de toxoinfecciones alimentarias

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha: julio de 2017

Calificación: 9,2

9. Alumna/o: Saúl Pérez Espinosa

Título: Impacto del sector agroalimentario en el Mar Menor. Propuesta de mejora basada en la implantación de sistemas de gestión medioambiental.

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha: febrero de 2017

Calificación: 9,0

10. Alumna/o: Javier Nombela Merchán

Título: Mastitis: similitudes y diferencias entre las especies de mamíferos

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Grado: Veterinaria

Fecha: julio de 2017

Calificación: 8,0

11. Alumna/o: Ana Margarita Jiménez Lara

Título: Control de calidad en una gran superficie minorista

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha: octubre de 2018

Calificación: 9,5

12. Alumna/o: Cristina María Izquierdo Moncayola

Título: Resistencias a antibióticos en el ganado porcino

Universidad: Universidad Complutense de Madrid

Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha: febrero 2019 (en desarrollo)

XXV.11. Cursos impartidos (relacionados con la actividad docente)

1. Curso: Master en Nutrición (Curso 1995/96)

Asignatura: Microbiología Sanitaria de los Alimentos

Temas:

2. Intoxicación alimentaria estafilocócica (1 h)

6. Toxiinfecciones alimentarias por *Escherichia coli* (1 h)

Entidad/Organismo: Departamento de Nutrición y Bromatología II, UCM

Lugar y fecha: Madrid, 1995

- 2.** Curso: Salud Pública: Carne y Procesos de Carnización
Tema: 3. Operaciones de limpieza y desinfección (2 h)
Entidad/Organismo: Colegio Oficial de Veterinarios de Toledo
Lugar y fecha: Toledo, 1996
- 3.** Curso: Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos en Alimentos
Tema: 4. Limpieza y desinfección (5 h)
Entidad/Organismo: Colegio Oficial de Veterinarios de Navarra
Lugar y fecha: Pamplona, 1997
- 4.** Curso: Master en Nutrición (Curso 1997/98)
Asignatura: Microbiología Sanitaria de los Alimentos
Temas:
8. Toxiinfección alimentaria por *Campylobacter* sp. (1 h)
9. Toxiinfecciones alimentarias por bacterias patógenas emergentes (1 h)
Entidad/Organismo: Departamento de Nutrición y Bromatología II, UCM
Lugar y fecha: Madrid, 1997
- 5.** Curso: Curso de Mataderos
Tema: Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización (1 h)
Entidad/Organismo: Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 1998
- 6.** Curso: Curso de Mataderos
Tema: Mataderos y medio ambiente (1 h)
Entidad/Organismo: Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 1998
- 7.** Curso: Actualización de los Criterios de Control y Gestión de Mataderos
Tema: Planes de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación (1 h)
Entidad/Organismo: Dirección General de Salud Pública, Comunidad de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 1998
- 8.** Curso: Zoonosis y Enfermedades Transmisibles
Tema: Patógenos emergentes causantes de toxiinfecciones alimentarias (5 h)
Entidad/Organismo: Instituto Balear de Administraciones Públicas (IBAP), Govern Balear.
Lugar y fecha: Palma de Mallorca, 1999.
- 9.** Curso: Master en Nutrición (Curso 1999/00)
Asignatura: Microbiología Sanitaria de los Alimentos
Temas:
3. Toxiinfecciones alimentarias por *Staphylococcus* sp. y *Bacillus* sp. (1 h)
9. Toxiinfecciones alimentarias por bacterias patógenas emergentes (1 h)
Entidad/Organismo: Departamento de Nutrición y Bromatología II, UCM
Lugar y fecha: Madrid, 1999
- 10.** Curso: II Curso de Higiene de los Alimentos y Salud Pública

Tema: Patógenos emergentes y nuevas técnicas de detección (1'30 h)
Entidad/Organismo: I.C.E. (Universidad de León)/Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora
Lugar y fecha: Zamora, 2000

11. Curso: II Curso de Higiene de los Alimentos y Salud Pública
Tema: Patógenos emergentes. Toma de muestras e interpretación de los resultados (1'30 h)
Entidad/Organismo: I.C.E. (Universidad de León)/Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora
Lugar y fecha: Zamora, 2000

12. Curso: Organismos Modificados Genéticamente
Tema: Patologías emergentes (2 h)
Entidad/Organismo: Dirección General de Salud Pública y Participación. Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha
Lugar y fecha: Talavera de la Reina (Toledo), 2000

13. Curso: Implantación y Mantenimiento de Sistemas HACCP en la Industria Cárnica
Tema: Patógenos emergentes e industria cárnica (1'30 h)
Entidad/Organismo: Bureau Veritas. División de Industria
Lugar y fecha: Oviedo, 2000

14. Curso: Modificación Genética de Productos y Patologías Emergentes
Tema: Patologías emergentes (2 h)
Entidad/Organismo: Dirección General de Salud Pública y Participación. Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha
Lugar y fecha: Talavera de la Reina (Toledo), 2001

15. Curso: Higiene, Tecnología y Control de Calidad de Hortalizas y Frutas
Tema: Contaminación abiótica y biótica de hortalizas y frutas (1'30 h)
Entidad/Organismo: I.C.E. (Universidad de León)/Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora
Lugar y fecha: Zamora, 2001

16. Curso: Semana Cultural
Tema: Biotecnología animal: de los transgénicos a los clónicos (1 h)
Entidad/Organismo: I. E. S.
Lugar y fecha: Fuenlabrada (Madrid), 2002

17. Curso: Programas de limpieza y desinfección en la industria alimentaria
Tema: Productos utilizados y errores más frecuentes en los programas de limpieza y desinfección (2 h)
Entidad/Organismo: Comunidad de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 2002

18. Curso: Higiene, Tecnología y Control de Calidad de Harinas, Pastas Alimenticias y Derivados
Tema: Peligros asociados al consumo de cereales y derivados (2 h)

Entidad/Organismo: I.C.E. (Universidad de León)/Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora

Lugar y fecha: Zamora, 2002

19. Curso: Higiene, Tecnología y Control de Calidad de Harinas, Pastas Alimenticias y Derivados

Tema: Cereales modificados genéticamente: inspección y repercusión sanitaria (1 h)

Entidad/Organismo: I.C.E. (Universidad de León)/Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora

Lugar y fecha: Zamora, 2002

20. Curso: Tecnología de los Alimentos (Módulo III)

Tema: Carne, productos cárnicos y Salud Pública (2 h)

Entidad/Organismo: Servicio de Sanidad Alimentaria, Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Lugar y fecha: Cuenca, 2003

21. Curso: Programas de Limpieza y Desinfección en la Industria Alimentaria

Tema: Productos utilizados y errores más frecuentes en los programas de limpieza y desinfección (3 h)

Entidad/Organismo: Comunidad de Madrid

Lugar y fecha: Madrid, 2003

22. Curso: II Jornadas Científicas sobre Calidad y Seguridad Alimentaria: “Patógenos Emergentes en Platos Preparados”

Tema: Incidencia de patógenos emergentes en platos preparados (1 h)

Entidad/Organismo: Applus+ Agroalimentaria. Grupo Cayacea

Lugar y fecha: Madrid, 2003

23. Curso: Inspección Sanitaria de Huevos y Ovoproductos

Tema: Calidad interna del huevo y su conservación. Microbiología del huevo: *Salmonella* (2 h 30 min)

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Lugar y fecha: Toledo, 2003

24. Curso: Inspección Sanitaria de Huevos y Ovoproductos

Tema: Composición y valor nutritivo del huevo. Principales alteraciones del huevo y ovoproductos (2 h 30 min)

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Lugar y fecha: Toledo, 2003

25. Curso: Control oficial: Supervisión de sistemas de autocontrol

Tema: Carne, productos cárnicos y Salud Pública (2 h)

Entidad/Organismo: Instituto de Ciencias de la Salud de Castilla-La Mancha. Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Lugar y fecha: Talavera de la Reina (Toledo), 2004

26. Curso: BRC-Food/HACCP Risk Course 2004

Tema: Huevos y ovoproductos: peligros y medidas de control (2 h)

Entidad/Organismo: Bureau Veritas

Lugar y fecha: Alcobendas (Madrid), 2004

27. Curso: BRC-Food/HACCP Risk Course 2004

Tema: Cereales y derivados: peligros y control de transgénicos (1 h)

Entidad/Organismo: Bureau Veritas

Lugar y fecha: Alcobendas (Madrid), 2004

28. Curso: BRC-Food/HACCP Risk Course 2004

Tema: Alimentos preparados y precocinados: peligros y medidas de control (2 h)

Entidad/Organismo: Bureau Veritas

Lugar y fecha: Alcobendas (Madrid), 2004

29. Curso: Programas de Limpieza y Desinfección en la Industria Alimentaria

Tema: Productos utilizados y errores más frecuentes en los programas de limpieza y desinfección (1,5 h)

Entidad/Organismo: Comunidad de Madrid

Lugar y fecha: Madrid, 2004

30. Curso: Fundamentos de Higiene y Seguridad de los Alimentos

Tema: Parásitos de transmisión alimentaria (1,5 h)

Entidad/Organismo: Escuela Nacional de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III. Ministerio de Sanidad y Consumo

Lugar y fecha: Madrid, 2005

31. Curso: Tecnología de los Alimentos: Nuevas técnicas de conservación

Tema: La Higiene Alimentaria en el marco del futuro reglamento europeo sobre criterios microbiológicos. (1 h)

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Lugar y fecha: Cuenca, 2005

32. Curso: Control oficial: Supervisión de sistemas de autocontrol

Tema: Carne, productos cárnicos y Salud Pública (2 h)

Entidad/Organismo: Instituto de Ciencias de la Salud de Castilla-La Mancha. Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Lugar y fecha: Talavera de la Reina (Toledo), 2005

33. Curso: Epidemiología de los patógenos emergentes

Tema: Patógenos emergentes en la industria alimentaria (1'5 h)

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Lugar y fecha: Toledo, 2005

34. Curso: Epidemiología de los patógenos emergentes

Tema: Virus de transmisión alimentaria (1 h)

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Lugar y fecha: Toledo, 2005

- 35.** Curso: Epidemiología de los patógenos emergentes
Tema: *Yersinia enterocolitica* (1 h)
Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha
Lugar y fecha: Toledo, 2005
- 36.** Curso: Programas de Limpieza y Desinfección en la Industria Alimentaria
Tema: Productos utilizados y errores más frecuentes en los programas de limpieza y desinfección (1,5 h)
Entidad/Organismo: Comunidad de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 2005
- 37.** Curso: Fundamentos de Higiene y Seguridad de los Alimentos
Tema: Parásitos de transmisión alimentaria (1,5 h)
Entidad/Organismo: Escuela Nacional de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III. Ministerio de Sanidad y Consumo
Lugar y fecha: Madrid, 2006
- 38.** Curso: Programas de Limpieza y Desinfección en la Industria Alimentaria
Tema: Errores más frecuentes en los programas de limpieza y desinfección (1,5 h)
Entidad/Organismo: Comunidad de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 2006
- 39.** Curso: Control oficial: Supervisión de sistemas de autocontrol
Tema: Carne, productos cárnicos y Salud Pública (1,5 h)
Entidad/Organismo: Instituto de Ciencias de la Salud de Castilla-La Mancha. Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha
Lugar y fecha: Talavera de la Reina (Toledo), 2007
- 40.** Curso: Seguridad química: La inspección sanitaria
Tema: Detergentes y desinfectantes: tipos, composición y tecnología de fabricación (2 h)
Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 2007
- 41.** Curso: Seguridad química: La inspección sanitaria
Tema: Detergentes y desinfectantes: tipos, composición y tecnología de fabricación (2 h)
Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 5 de marzo de 2008
- 42.** Curso: Control oficial: Supervisión de sistemas de autocontrol
Tema: Carne, productos cárnicos y Salud Pública (1,5 h)
Entidad/Organismo: Instituto de Ciencias de la Salud de Castilla-La Mancha. Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha
Lugar y fecha: Talavera de la Reina (Toledo), 9 de junio de 2008
- 43.** Curso: Calendario de conferencias para estudiantes de Bachillerato
Tema: El microbioma humano y su modulación

Entidad/Organismo: Centro Territorial de Innovación y Formación (CTIF) Madrid Sur.
Dirección General de Mejora de la Calidad de la Enseñanza. Consejería de Educación,
Juventud y Deporte. Comunidad de Madrid.
Lugar y fecha: IES ALPAJÉS, Aranjuez, 22 de enero de 2015

XXV.12. Cursos recibidos

- 1. Curso:** Los lácteos. Nutrición, Consumo y Biotecnología
Entidad/Organismo: Sociedad Española de Dietética
Lugar y fecha: Madrid, 6 y 7 de octubre de 1987
Duración (h lectivas): 16 horas
- 2. Curso:** Ordenación y aprovechamiento de aguas continentales
Entidad/Organismo: Centro de Estudios Juan de la Rosa
Lugar y fecha: Madrid, noviembre-diciembre de 1987
Duración (h lectivas): 15 horas
- 3. Curso:** Problemas actuales de la nutrición humana
Entidad/Organismo: Curso de Verano de la Universidad Complutense de Madrid
Lugar y fecha: El Escorial, 12-15 de julio de 1988
Duración (h lectivas): 20 horas
- 4. Curso:** Nutrición y Salud Humana
Entidad/Organismo: Consejo General de Colegios Veterinarios/Ministerio de Sanidad
Lugar y fecha: Madrid, 1-3 de febrero de 1989
Duración (h lectivas): 15 horas
- 5. Curso:** Hacia un mundo sin hambre
Entidad/Organismo: Curso de Verano de la Universidad Complutense de Madrid
Lugar y fecha: El Escorial, 10-14 de julio de 1989
Duración (h lectivas): 20 horas
- 6. Curso:** Terapias Biológicas en la C.E.E.
Entidad/Organismo: Phinter-Heel
Lugar y fecha: Madrid, 10-11 de febrero de 1990
Duración (h lectivas): 11 horas
- 7. Curso:** Training Course on the Hazards of Ionising Radiation and Safe Handling of Radioactive Substances
Entidad/Organismo: Institute of Food Research-University of East Anglia
Lugar y fecha: Norwich (Reino Unido), 12 de noviembre de 1992
Duración (h lectivas): 8 horas
- 8. Curso:** Introductory Course for Licensees under the Animals (Scientific Procedures) Act 1986
Entidad/Organismo: The Royal Veterinary College-University of London
Lugar y fecha: Londres (Reino Unido), 18-20 de mayo de 1993

Duración (h lectivas): 8 horas

9. Curso: PCR: Applications and enzymes
Entidad/Organismo: Institute of Food Research-Applied Biosystems
Lugar y fecha: Norwich (Reino Unido), 23 de febrero de 1994
Duración (h lectivas): 5 horas

10. Curso: Introduction to VAX – Advanced VAX/VMS
Entidad/Organismo: Biotechnology and Biological Sciences Research Council (BBSRC Computing Centre)
Lugar y fecha: Harpenden (Reino Unido), 15-16 de junio de 1994
Duración (h lectivas): 14 horas

11. Curso: El Compromiso Humanitario del Investigador
Entidad/Organismo: Fundación General de la Universidad Complutense de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 26 de mayo de 1995
Duración (h lectivas): 4 horas

12. Curso: XII Seminario Internacional de Microbiología Clínica
Entidad/Organismo: Ministerio de Sanidad y Consumo- Hospital de la Princesa
Lugar y fecha: Madrid, 26 de mayo de 1995
Duración (h lectivas): 30 horas

13. Curso: Fotografía Básica y General
Entidad/Organismo: Escuela Española de Fotografía
Lugar y fecha: Madrid, junio y julio de 1996
Duración (h lectivas): 60 horas

14. Curso: Molecular Mechanisms of Microbial Pathogenesis
Entidad/Organismo: Seminario Internacional Complutense
Lugar y fecha: Madrid, 18 y 19 de junio de 1998
Duración (h lectivas): 1,5 créditos

15. Curso: Estructura y Función de Proteínas
Entidad/Organismo: Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular
Lugar y fecha: Jaca, 21-25 de junio de 1999
Duración (h lectivas): 2 créditos

16. Curso: Técnico en Implantación de Sistemas de Gestión de Calidad Total ISO 9000:2000
Entidad/Organismo: Skilled Consulting
Lugar y fecha: Madrid, marzo de 2001
Duración (h lectivas): 45 horas

17. Curso: Alimentos Modificados Genéticamente
Entidad/Organismo: Ayuntamiento de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 18 y 19 de abril de 2001
Duración (h lectivas): 14 horas

- 18.** Curso: Encefalopatía Espongiforme Bovina
Entidad/Organismo: Ayuntamiento de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 4 de mayo de 2001
Duración (h lectivas): 7 horas
- 19.** Curso: Arqueología Industrial en la Comunidad de Madrid. Sector Agroalimentario
Entidad/Organismo: Unión Cultural Arqueológica (UCM)
Lugar y fecha: Madrid, 10 de mayo de 2001
Duración (h lectivas): 10 horas
- 20.** Curso: Salubridad Pública
Entidad/Organismo: Ayuntamiento de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 22 y 23 de mayo de 2001
Duración (h lectivas): 10 horas
- 21.** Curso: Evaluación y Mejora del Sistema de Gestión de la Calidad. UNE 66174
Entidad/Organismo: Asociación Española para la Calidad (AEC)
Lugar y fecha: Madrid, 25 de marzo de 2004
Duración (h lectivas): 8 horas
- 22.** Curso: El Método Madre Canguro
Entidad/Organismo: La Liga de la Leche- Servicio Vasco de Salud- UNICEF
Lugar y fecha: Bilbao, 17 y 18 de noviembre de 2005
Duración (h lectivas): 11 horas
- 23.** Curso: Cambios Ambientales, Sistemas Microbianos e Infecciones
Entidad/Organismo: Fundación Lilly
Lugar y fecha: Madrid, 15 y 16 de noviembre de 2007
Duración (h lectivas): 14 horas
- 24.** Curso: Temas de Vanguardia en Lactancia Materna
Entidad/Organismo: Colegio Oficial de Médicos de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 21 y 22 de febrero de 2008
Duración (h lectivas): 2,3 créditos
- 25.** Curso: Imagen *In Vivo* por Florescencia y Luminiscencia
Entidad/Organismo: Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid/VERTEX Technics
Lugar y fecha: Madrid, 24 de septiembre de 2009
Duración (h lectivas): 6 horas
- 26.** Curso: El Campus Virtual UCM: Iniciación a Moodle
Entidad/Organismo: Universidad Complutense de Madrid
Lugar y fecha: Madrid, 29 de octubre de 2010
Duración (h lectivas): 4 horas

27. Curso: Microbioma: descubriendo el último órgano del cuerpo humano
Entidad/Organismo: Fundación Lilly
Lugar y fecha: Madrid, 18 y 19 de noviembre de 2010
Duración (h lectivas): 14 horas

28. Curso: Aplicación del Reglamento (CE) N° 1924/2006 sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos
Entidad/Organismo: AESAN
Lugar y fecha: Madrid, 5 de mayo de 2011
Duración (h lectivas): 6 horas

29. Curso: Los estándares BRC Global Standard for Food Safety, IFS Food e ISO 22000 en el contexto de la certificación de sistemas de gestión y productos agroalimentarios
Entidad/Organismo: Control Point Consulting
Lugar y fecha: Madrid, 26 de mayo - 3 junio de 2011
Duración (h lectivas): 25 horas

XXV.13. Publicaciones orientadas a la docencia

Ver sección "XI.3. Publicaciones docentes"

XX.14. Formación continua no presencial (*on-line*)

Curso: Conocimiento Profesional de la Lactancia Materna On-Line
Entidad/Organismo: Escuela de Estudios de Ciencia de la Salud. Junta de Extremadura,
Lugar y fecha: Virtual, 19 de noviembre 2010 – 29 de marzo de 2011
Duración (h lectivas): 7 horas

XXV.15. Otros méritos relacionados con la actividad docente

1. Acreditación para el Cuerpo de “Catedrático de Universidad”. ANECA, 15 de octubre de 2009
2. Tramos (quinquenios) por méritos docentes: 5 (24/11/1992-23/11/1997; 24/11/1997-23/11/2002; 24/11/2002-23/11/2007; 24/11/2007-23/11/2012; 24/11/2012-23/11/2017).
3. Certificado de Aptitud Pedagógica (CAP), Instituto de Ciencias de la Educación, Universidad Complutense de Madrid. Curso Académico 2004/05. Duración: 250 horas. Prácticas en Instituto de Educación Secundaria de Valdemorillo (Madrid). Jefe de Estudios: M^a. Isabel Martínez Magro.
4. Técnico en Implantación de Sistemas de Gestión de Calidad Total ISO 9000. Skilled Consulting (miembro de AENOR), Madrid, 2001.
5. Participación como ponente en la Jornada Primer Contraste CNCP (Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales). Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Madrid, 8 de enero de 2004.
6. Miembro del Jurado del V Concurso de la Asociación de Veterinarios Oficiales de Mataderos e Industrias Cárnicas (ADITSIC) para trabajos relacionados con la Higiene, Inspección, Calidad y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos. Octubre 1998.
7. Participación en Programa 4ºESO + EMPRESA (Probisearch). Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial. Comunidad de Madrid. Alumna: Patricia Hoyas. Colegio Bilingüe Vallmont (Villanueva del Pardillo). Curso 2014-2015.
8. Profesor Excelente. Programa Docencia. UCM. Cursos 2015-16, 2016-17; 2017-18
9. Padrino Promoción Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Promoción 2016.

XXVI. EXPERIENCIA EN GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA, CIENTÍFICA, TECNOLÓGICA Y EMPRESARIAL

1. Secretario Académico. Dpto. Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, UCM
Periodo: 11/10/2000- 30/09/2008
2. Secretario Junta Electoral. Dpto. Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, UCM
Periodo: 11/10/2000- 30/09/2008
3. Fundador, Accionista mayoritario (70%), Administrador Único y Director de la Empresa de Base Tecnológica-UCM “*Probiseach* SL” (www.probiseach.com). Periodo: abril 2011-diciembre 2016.
4. Director Grupo Investigación Consolidado Ref. 920080: “*La Microbiota Comensal en el Periodo Perinatal y su Aplicación en Alimentación Infantil*”. Grupo validado y valorado positivamente desde 2004.
5. Miembro de la Comisión de Ética en Experimentación Animal, Facultad de Veterinaria, U.C.M. 13/03/2001-15/03/2004.
6. Investigador Principal de numerosos proyectos y contratos de investigación (ver secciones VII y VIII).
7. Coordinador del Work Package 8 (*Investigación Preclínica y Clínica*) del Proyecto “Nuevos Ingredientes de Alimentos Funcionales para Mejorar la Salud” (FUN-C-FOOD). CONSOLIDER-INGENIO 2010. Duración: 2007-2013. Cuantía de la subvención: 5.797.000,00 €
8. Evaluador de Proyectos de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP) (Área de Tecnología de los Alimentos). Desde 1996.
9. Miembro de la Comisión de Selección de los Programas Ramón y Cajal y Juan de la Cierva. Área de Tecnología de los Alimentos. MEC/MECD. Tres ocasiones (desde 2005).
10. Miembro de la Comisión de Selección de Proyectos de Investigación. Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias. Subprograma de Tecnología de Alimentos. MEC/MECD. Siete ocasiones (desde 2003).
11. Miembro de la Comisión de Seguimiento de Proyectos de Investigación. Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias. Ministerio de Ciencia e Innovación. MEC/MECD. Tres ocasiones (desde 2007).
12. Colaborador permanente de la Agencia Española de Investigación (MINECO). Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Desde 01/01/2017.
13. Representante de la UCM en el Patronato del IMDEA. De 2016 a 2018.

14. Experto Evaluador de la Agencia de Acreditación en Investigación, Desarrollo e Innovación Tecnológica (AIDIT). Desde 16 de junio de 2008.
15. Evaluador de Proyectos de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León (ACSUCYL). Desde 2008.
16. Miembro del panel de Expertos externos del Programa ACADEMIA (ANECA). Acreditación Nacional para Acceso a los Cuerpos Docentes Universitarios (Profesor Titular). ANECA. Desde 3 de diciembre de 2008.
17. Evaluador proyectos europeos (Comisión Europea/EU). Diversas convocatorias de los sucesivos Programas Marco (Proyectos, JPI, ERC Starting Grants, Marie Curie, Redes...). Desde 2008.
18. Evaluador de Proyectos de Investigación Financiados por las Agencias Estatales de Francia, Reino Unido Italia y Argentina. Desde 2008.
19. *External Assessor* para una plaza de *Honorary Professorship* (School of Biological Sciences, University of East Anglia, Norwich, Reino Unido). Mayo 2015.
20. *External Assessor* para la promoción de Associate Professor a Professor en la Washington State University (Estados Unidos). Junio 2015.
21. Miembro de la Comisión de Alegaciones (Proceso de Selección de Proyectos de Investigación). Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias. Subprograma de Tecnología de Alimentos. MEC/MECD. Dos ocasiones (desde 2009).
22. Miembro titular de diversas comisiones para Plaza de Profesor Titular de Universidad. Área de conocimiento: Nutrición y Bromatología. Universidad de Córdoba, UCM.... Desde 1998.
23. Miembro titular de varios Tribunales para las Escalas de “*Titulado Superior Especializado del CSIC*” y Científico Titular del CSIC. (Áreas de conocimiento y especialización: “Análisis microbiológico de alimentos” y “Microbiología de alimentos” (desde 2005)
24. Miembro titular del Tribunal para la Escala de Investigador Titular del INIA. Especialidad: “Trazabilidad y eliminación de patógenos en alimentos”. Acceso libre OEP, 2006.
25. Miembro titular de la Comisión para la elaboración del Plan de Estudios adaptado al EEES del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2008-2009.
26. Miembro suplente de la Comisión para la elaboración del Plan de Estudios adaptado al EEES del Grado en Veterinaria. 2008-2009.

- 27.** Coordinador del Programa de Doctorado Higiene y Tecnología de los Alimentos. Dpto. Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid. 1999-2001.
- 28.** Coordinador del Programa de Doctorado Ciencias Veterinarias para los Cursos de Doctorado impartidos por el Dpto. Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid. 2001-2003. Durante este periodo el Programa obtuvo por primera vez la mención de calidad (Resolución de 28 de Mayo de 2003, Dirección General de Universidades, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte).
- 29.** Presidente del Tribunal para la Prueba de Homologación del Título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos para Extranjeros. Dos ocasiones.
- 30.** Miembro del Tribunal para la Prueba de Homologación del Título de Licenciado en Veterinaria para Extranjeros. Una ocasión.
- 31.** Miembro de la Comisión de Premios Extraordinarios de Doctorado. Facultad de Veterinaria, UCM. Cuatro ocasiones.
- 32.** Secretario del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología (SEM). Desde septiembre de 2002 hasta septiembre de 2010.
- 33.** Miembro de la Junta Consiguiente de la Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos (SEPyP, 2010-2011)
- 34.** Miembro de la Junta Directiva de la Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos (SEPyP). Desde diciembre de 2011.
- 35.** Miembro del Comité Gestor de la Red Española de Bacterias Lácticas (Red Bal, <http://redbal.iata.csic.es>; desde 2010)
- 36.** Jurado del Consenso sobre uso de probióticos en Ginecología (Asociación Española para el Estudio de la Menopausia). Madrid, octubre de 2011.
- 37.** Organización de diversas actividades de investigación (simposios, Semana de la Ciencia...).
- 38.** Colaborador/Gestor. Área de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Agencia Española de Investigación. Desde 01/01/2016.

XVII. OTROS MÉRITOS

Certificate of Proficiency in English. ACHNA, Madrid, Marzo 1989.

Certificate in Advanced English. University of Cambridge (Reino Unido), Junio 1993.

Recensor (revisor) para numerosas revistas científicas: *Biochemistry, Journal of Food Safety; Food Technology and Biotechnology, Biochemistry, Pediatric Research, Food Microbiology, Applied and Environmental Microbiology, LWT-Food Science and Technology, British Journal of Dermatology, Leukemia, Biochimica et Biophysica Acta (BBA), Journal of Pediatrics, Pediatrics, Journal of Dairy Science, Journal of Dairy Research, BJOG (British Journal of Obstetrics and Gynaecology), Journal of Human Lactation, Breastfeeding Medicine, Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition (JPGN), Biotechnology and Applied Biochemistry, Journal of Applied Microbiology, Letters in Applied Microbiology, Food Chemistry, International Journal of Food Microbiology, BMC Biotechnology, Critical Reviews in Food Science & Nutrition, Anaerobe, British Journal of Nutrition, Nutrition, Microbiology, Beneficial Microbes, Fertility and Sterility, ISME J.*, etc.

Analista ocasional para los siguientes medios de comunicación: Agencia PRESS, diario EL PAIS, El País Semanal, Antena 3 Televisión, CNN, TeleMadrid, La Razón, Diario Médico, El Mundo, RTVE, Radio Intereconomía...

Socio de la Sociedad Española de Microbiología (SEM). Miembro de los Grupos “Microbiología de los Alimentos” y “Microbiología Molecular”.

Socio de la *American Society for Nutrition* (ASN)

Socio de la *American Society for Microbiology* (ASM)