CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

# JORDI ROVIRA CARBALLIDO

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 16/01/2019

**v 1.4.0**

7c25ea08402516cdc23701498e34a5cf

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

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

FECYT FUNDACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA

## Resumen libre del currículum

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

El Dr. Jordi Rovira Carballido, es Licenciado en Ciencias Biológicas por la Universidad de Navarra, y Doctor en Biología (Biología celular y molecular) por la misma universidad. Ha sido Director del Departamento de Biotecnología de la empresa cárnica Campofrío S.A, desde 1989 a 1993, y es Catedrático de Universidad en el Área de Tecnología de los Alimentos desde octubre de 2017. Ha sido el Investigador Principal de la Unidad de Investigación Consolidada 0073 (Grupo de Excelencia) reconocida por la Junta de Castilla y León desde 2015 a 2017. Sus principales líneas de investigación han estado siempre ligadas a la microbiología de los alimentos y en especial al estudio de bacterias ácido lácticas, tanto desde el punto de vista de su empleo como cultivos iniciadores en productos cárnicos fermentados, como desde el punto de vista de bacterias alterantes en productos cárnicos y derivados de la pesca. Desde hace varios años, también el grupo de investigación que dirige, está trabajando en el estudio de los patógenos alimentarios Campylobacter jejuni y Listeria monocytogenes, y en general en microbiología ambiental de plantas alimentarias y en la aplicación y efectividad de diferentes medidas preventivas y métodos de conservación para aumentar la vida útil y seguridad alimentaria.

Es autor de 100 artículos científicos, la mayoría en revistas del primer cuartil, de varios capítulos de libro y ha dirigido 14 Tesis doctorales. Ha paricipado en 42 proyectos competitivos y firmado 85 contratos de investigación con empresas, es coautor de 1 patente y ha presentado 180 trabajos en congresos internacionales y nacionales. Pertenece al comité editorial de las revistas “International Journal of Food MIcrobiology”, “Food Microbiology” y "Journal of Food Quality" y revisor de otras muchas revistas siempre en el ámbito de la microbiología y tecnología de los alimentos. Ha sido investigador principal en los proyectos europeos PathogenCombat (VI Programa Marco), PROMISE (VII Programa Marco) y SafeMeat (Programa Leonardo, 2013-2015). Índice-h 26.

Ha sido Director de la OTRI (1994-1997) y Vicerrector de Investigación de la Universidad de Burgos (2008-2015). En la actualidad es el Delegado del Rector para la Comunicación y Divulgación de la Investigación y Fundraising.

## Indicadores generales de calidad de la producción científica

Descripción breve de los principales indicadores de calidad de la producción científica (sexenios de investigación, tesis doctorales dirigidas, citas totales, publicaciones en primer cuartil (Q1), índice h. ). Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Proyectos competitivos financiados: 42
Contratos y convenios y Art. 83: 85
Publicaciones: 100
Aportaciones a congresos: 180
Tesis Dirigidas: 14
Patentes: 1
sexenios de investigación reconocidos el último con fecha Indice -h:
26

# JORDI ROVIRA CARBALLIDO


| | |
|---|---|
| Apellidos: | **ROVIRA CARBALLIDO** |
| Nombre: | **JORDI** |
| DNI: | |
| ORCID: | **orcid.org/0000-0001-6664-9484** |
| ScopusID: | **7006248883** |
| Fecha de nacimiento: | |
| Sexo: | |
| Nacionalidad: | |
| País de nacimiento: | |
| C. Autón./Reg. de nacimiento: | |
| Provincia de contacto: | |
| Ciudad de nacimiento: | |
| Dirección de contacto: | **Calle Guiomar Fernández, 17 3ºB** |
| Código postal: | **09006** |
| País de contacto: | **España** |
| C. Autón./Reg. de contacto: | **Castilla y León** |
| Ciudad de contacto: | **Burgos** |
| Correo electrónico: | **jrovira@ubu.es** |


## Situación profesional actual

**Entidad empleadora:** Universidad de Burgos
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Ciencias
**Categoría profesional:** Catedrático de Universidad
**Ciudad entidad empleadora:** BURGOS, España
**Teléfono:** 947 258814 **Fax:** 947 258831 **Correo electrónico:** jrovira@ubu.es

**Fecha de inicio:** 16/10/2017
**Modalidad de contrato:** Plantilla **Régimen de dedicación:** Tiempo completo
**Primaria (Cód. Unesco):** 330913 - Conservación de alimentos; 330915 - Higiene de los alimentos; 330990 - Microbiología de los alimentos
**Identificar palabras clave:** Productos alimenticios

## Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

| | Entidad empleadora | Categoría profesional | Fecha de inicio |
|---|---|---|---|
| 1 | Universidad de Burgos | Profesor Titular de Universidad | 04/04/1997 |
| 2 | UNIVERSIDAD DE BURGOS | Profesor titular interino | 1994 |
| 3 | UNIVERSIDAD DE VALLADOLID | Profesor Asociado(6+6) | 1992 |
| 4 | Conservera Campofrío, S.A | Director del Departamento Biotecnología | 06/03/1989 |
| 5 | MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA | Becario de F.P.I. | 1985 |
| 6 | | Becario INAPE | 1983 |

| | Entidad empleadora | Categoría profesional | Fecha de inicio |
|---|---|---|---|
| | MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA | | |

**1** **Entidad empleadora:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad
**Fecha de inicio-fin:** 04/04/1997 - 15/10/2017 **Duración:** 20 años - 6 meses - 11 días

**2** **Entidad empleadora:** UNIVERSIDAD DE BURGOS
**Categoría profesional:** Profesor titular interino
**Fecha de inicio-fin:** 1994 - 1997 **Duración:** 3 años

**3** **Entidad empleadora:** UNIVERSIDAD DE VALLADOLID
**Categoría profesional:** Profesor Asociado(6+6)
**Fecha de inicio-fin:** 1992 - 1994 **Duración:** 2 años

**4** **Entidad empleadora:** Conservera Campofrío, S.A
**Categoría profesional:** Director del Departamento Biotecnología
**Fecha de inicio-fin:** 06/03/1989 - 20/07/1993 **Duración:** 4 años - 4 meses

**5** **Entidad empleadora:** MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
**Categoría profesional:** Becario de F.P.I.
**Fecha de inicio-fin:** 1985 - 1989

**6** **Entidad empleadora:** MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
**Categoría profesional:** Becario INAPE
**Fecha de inicio-fin:** 1983 - 1985

# Formación académica recibida

## Titulación universitaria

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

**Titulación universitaria:** Titulado Superior
**Nombre del título:** CIENCIAS BIOLOGICAS
**Entidad de titulación:** Universidad de Navarra
**Fecha de titulación:** 25/06/1985

### Doctorados

**Programa de doctorado:** CIENCIAS BIOLOGICAS
**Entidad de titulación:** Universidad de Navarra
**Fecha de titulación:** 14/04/1989
**Título de la tesis:** Desarrollo del estómago de rana temporaria (Linnaeus, 1758) durante las etapas larvaria y de metaomorfosis
**Director/a de tesis:** Pilar Sesma Egozcue
**Calificación obtenida:** Apto "cum laude"

## Conocimiento de idiomas

| Idioma | Comprensión auditiva | Comprensión de lectura | Interacción oral | Expresión oral | Expresión escrita |
|---|---|---|---|---|---|
| Catalán | | C1 | C1 | C1 | C1 |
| Inglés | | C1 | C1 | C1 | C1 |

# Actividad docente

## Formación académica impartida

**1 Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Diseño y Desarrollo de Productos Cárnicos
**Categoría profesional:** Profesor Titular Universidad
**Tipo de programa:** Grado
**Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 4
**Fecha de inicio:** 2018
**Fecha de finalización:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 6
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**2 Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Diseño y Desarrollo de Productos Cárnicos
**Categoría profesional:** Profesor Titular Universidad
**Tipo de programa:** Grado **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 4
**Fecha de inicio:** 2011 **Fecha de finalización:** 2017
**Fecha de finalización:** 2017 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 6
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**3 Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Vanguardias en la Gestión Integrada de la Calidad en la Industria Alimentaria
**Categoría profesional:** Profesor Titular Universidad
**Tipo de programa:** Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentarias
**Curso que se imparte:** 5
**Fecha de inicio:** 2015 **Fecha de finalización:** 2016
**Fecha de finalización:** 2016 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 5
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**4 Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Sistemas de Gestión de la Calidad
**Categoría profesional:** Profesor Titular Universidad
**Tipo de programa:** Grado **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Obligatoria
**Tipo de evaluación:** Encuesta

**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 3
**Fecha de inicio:** 2010 **Fecha de finalización:** 2014
**Fecha de finalización:** 2014 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1,5
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**5 Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Vanguardias en la Gestión Integrada de la Calidad en la Industria Alimentaria
**Categoría profesional:** Profesor Titular Universidad
**Tipo de programa:** Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentarias
**Curso que se imparte:** 5
**Fecha de inicio:** 2005 **Fecha de finalización:** 2014
**Fecha de finalización:** 2014 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 5
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**6 Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Gestión de la Calidad
**Tipo de programa:** Curso de Adaptación al Grado **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Obligatoria
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Grado en Ingeniaría Agroalimentaria y del Medio Rural
**Curso que se imparte:** 3
**Fecha de inicio:** 2011 **Fecha de finalización:** 2013
**Fecha de finalización:** 2013 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,2
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Escuela Politécnica Superior
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**7 Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Gestión de la Calidad
**Tipo de programa:** Grado **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Grado en Ingeniaría Agroalimentaria y del Medio Rural
**Curso que se imparte:** 3
**Fecha de inicio:** 2011 **Fecha de finalización:** 2013
**Fecha de finalización:** 2013 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,2
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Escuela Politécnica Superior
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**8** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Seguridad y Trazabilidad en la Cadena Alimentaria
**Categoría profesional:** Profesor Titular Universidad
**Tipo de programa:** Grado **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Obligatoria
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 3 **Frecuencia de la actividad:** 3
**Fecha de inicio:** 2010 **Fecha de finalización:** 2013
**Fecha de finalización:** 2013 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1,5
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**9** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Diseño de Alimentos Funcionales
**Categoría profesional:** Profesor Titular Universidad
**Tipo de programa:** Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentarias
**Fecha de inicio:** 2005 **Fecha de finalización:** 2013
**Fecha de finalización:** 2013 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**10** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación y Cultura
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad

**Tipo de programa:** Licenciatura
**Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Troncal
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 5
**Frecuencia de la actividad:** 12
**Fecha de inicio:** 1997
**Fecha de finalización:** 2009
**Fecha de finalización:** 2009
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos
**Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**11** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Industrias Cárnicas
**Categoría profesional:** Profesor Titular Universidad
**Tipo de programa:** Licenciatura
**Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 5
**Fecha de inicio:** 1997
**Fecha de finalización:** 2009
**Fecha de finalización:** 2009
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 10
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos
**Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**12** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de los Alimentos
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad
**Tipo de programa:** Licenciatura
**Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Troncal
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 5
**Fecha de inicio:** 1999
**Fecha de finalización:** 2008
**Fecha de finalización:** 2008
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 4
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos
**Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**13** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Prácticas Tuteladas
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Tutela
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 5
**Fecha de inicio:** 1996 **Fecha de finalización:** 2008
**Fecha de finalización:** 2008 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**14** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología los Productos Fermentados
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad
**Tipo de programa:** Ingeniería Técnica **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias
**Curso que se imparte:** 3 **Frecuencia de la actividad:** 8
**Fecha de inicio:** 1999 **Fecha de finalización:** 2007
**Fecha de finalización:** 2007 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 4,5
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Escuela Politécnica Superior
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**15** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Gestión de la calidad en la industria alimentaria
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad
**Tipo de programa:** Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Doctorado Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Frecuencia de la actividad:** 5
**Fecha de inicio:** 2000 **Fecha de finalización:** 2005
**Fecha de finalización:** 2005 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta

**Idioma de la asignatura:** Español

**16** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Bacterias Lácticas en productos alimenticios fermentados
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad
**Tipo de programa:** Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Doctorado Tendencias en Biotecnología y Ciencias Alimentarias
**Frecuencia de la actividad:** 2
**Fecha de inicio:** 1997 **Fecha de finalización:** 2000
**Fecha de finalización:** 2000 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 3
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**17** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Industrias Conserveras
**Categoría profesional:** Profesor Titular Interino
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 5 **Frecuencia de la actividad:** 2
**Fecha de inicio:** 1995 **Fecha de finalización:** 1997
**Fecha de finalización:** 1997 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 4,5
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**18** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación y Cultura
**Categoría profesional:** Profesor Titular Interino
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Troncal
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 5 **Frecuencia de la actividad:** 3
**Fecha de inicio:** 1994 **Fecha de finalización:** 1997
**Fecha de finalización:** 1997 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias

**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**19** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Industrias Cárnicas
**Categoría profesional:** Profesor Titular Interino
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 5 **Frecuencia de la actividad:** 3
**Fecha de inicio:** 1994 **Fecha de finalización:** 1997
**Fecha de finalización:** 1997 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 14
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**20** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Bacterias lácticas en productos alimenticios fermentados
**Categoría profesional:** Profesor Titular Interino
**Tipo de programa:** Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Doctorado Tendencias en Biotecnología y Ciencias Alimentarias
**Frecuencia de la actividad:** 2
**Fecha de inicio:** 1994 **Fecha de finalización:** 1996
**Fecha de finalización:** 1996 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 3
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**21** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Prácticas Tuteladas
**Categoría profesional:** Profesor Titular Interino
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 5
**Fecha de inicio:** 1994 **Fecha de finalización:** 1996
**Fecha de finalización:** 1996 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 20
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**22** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de los Alimentos
**Categoría profesional:** Profesor Titular Interino
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 5 **Frecuencia de la actividad:** 1
**Fecha de inicio:** 1994 **Fecha de finalización:** 1995
**Fecha de finalización:** 1995 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 6
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Tipo de evaluación:** Encuesta
**Idioma de la asignatura:** Español

**23** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Lactología industrial
**Categoría profesional:** Profesor Asociado 6+6
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 5 **Frecuencia de la actividad:** 1
**Fecha de inicio:** 1993 **Fecha de finalización:** 1994
**Fecha de finalización:** 1994 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 6
**Entidad de realización:** Universidad de Valladolid **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Idioma de la asignatura:** Español

**24** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Industrias Cárnicas
**Categoría profesional:** Profesor Asociado 6+6
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 5 **Frecuencia de la actividad:** 2
**Fecha de inicio:** 1992 **Fecha de finalización:** 1994
**Fecha de finalización:** 1994 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 6

**Entidad de realización:** Universidad de Valladolid **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Idioma de la asignatura:** Español

**25** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Industrias Conserveras
**Categoría profesional:** Profesor Asociado 6+6
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Curso que se imparte:** 5 **Frecuencia de la actividad:** 1
**Fecha de inicio:** 1992 **Fecha de finalización:** 1993
**Fecha de finalización:** 1993 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1
**Entidad de realización:** Universidad de Valladolid **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Idioma de la asignatura:** Español

**26** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Inmunocitoquímica
**Categoría profesional:** Ayudante
**Tipo de programa:** Doctorado/a **Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Titulación universitaria:** Licenciado en Biología
**Curso que se imparte:** 1 **Frecuencia de la actividad:** 4
**Fecha de inicio:** 1987 **Fecha de finalización:** 1989
**Fecha de finalización:** 1989 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas
**Nº de horas/créditos ECTS:** 10
**Entidad de realización:** Universidad de Navarra **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Histología y Anatomía Patológica
**Ciudad entidad realización:** Pamplona, Comunidad Foral de Navarra, España
**Idioma de la asignatura:** Español

**27** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Biología II (Citología)
**Categoría profesional:** Ayudante
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio
**Tipo de asignatura:** Obligatoria
**Titulación universitaria:** Licenciado en Medicina y Cirugía
**Curso que se imparte:** 1 **Frecuencia de la actividad:** 4
**Fecha de inicio:** 1985 **Fecha de finalización:** 1989
**Fecha de finalización:** 1989 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas
**Nº de horas/créditos ECTS:** 30
**Entidad de realización:** Universidad de Navarra **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Histología y Anatomía Patológica
**Ciudad entidad realización:** Pamplona, Comunidad Foral de Navarra, España
**Idioma de la asignatura:** Español

**28** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Citología e Histología
**Categoría profesional:** Ayudante
**Tipo de programa:** Licenciatura
**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio
**Tipo de asignatura:** Obligatoria
**Titulación universitaria:** Licenciado en Biología
**Curso que se imparte:** 2
**Frecuencia de la actividad:** 4
**Fecha de inicio:** 1985
**Fecha de finalización:** 1989
**Fecha de finalización:** 1989
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas
**Nº de horas/créditos ECTS:** 120
**Entidad de realización:** Universidad de Navarra
**Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Histología y Anatomía Patológica
**Ciudad entidad realización:** Pamplona, Comunidad Foral de Navarra, España
**Idioma de la asignatura:** Español

**29** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Histología
**Categoría profesional:** Ayudante
**Tipo de programa:** Licenciatura
**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio
**Tipo de asignatura:** Obligatoria
**Titulación universitaria:** Licenciado en Medicina y Cirugía
**Curso que se imparte:** 2
**Frecuencia de la actividad:** 4
**Fecha de inicio:** 1985
**Fecha de finalización:** 1989
**Fecha de finalización:** 1989
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas
**Nº de horas/créditos ECTS:** 120
**Entidad de realización:** Universidad de Navarra
**Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Histología y Anatomía Patológica
**Ciudad entidad realización:** Pamplona, Comunidad Foral de Navarra, España
**Idioma de la asignatura:** Español

**30** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
**Nombre de la asignatura/curso:** Microscopía electrónica en biología
**Categoría profesional:** Ayudante
**Tipo de programa:** Doctorado/a
**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio
**Tipo de asignatura:** Optativa
**Titulación universitaria:** Doctorado en Biología
**Curso que se imparte:** 1
**Fecha de inicio:** 1986
**Fecha de finalización:** 1987
**Fecha de finalización:** 1987
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas
**Nº de horas/créditos ECTS:** 10
**Entidad de realización:** Universidad de Navarra
**Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias
**Departamento:** Histología y Anatomía Patológica
**Ciudad entidad realización:** Pamplona, Comunidad Foral de Navarra, España
**Idioma de la asignatura:** Español

## Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

**1** **Título del trabajo:** Extracción y separación de fracciones activas a partir de Spirulina platensis y Nannochloropsis para su potencial aplicación en el sector alimentario mediante diseño de un proceso de valorización en cascada
**Codirector/a tesis:** Jordi Rovira Carballido; María José Saíz Abajo
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Cristina Matías Saínz
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 13/07/2018

**2** **Título del trabajo:** Estudio sobre la presencia de Campylobacter spp. a lo largo de la cadena alimentaria de carne de pollo
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral
**Codirector/a tesis:** Jordi Rovira Carballido; Beatriz Melero Gil
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Lourdes García Sánchez
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude
**Fecha de defensa:** 2018
**Doctorado Europeo:** Si
**Mención de calidad:** Si

**3** **Título del trabajo:** Estudio del efecto de compuestos antimicrobianos frente a Campylobacter spp. y otros microorganismos en granja y matadero de pollos
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Gloria Fernández Villanueva
**Fecha de defensa:** 2017

**4** **Título del trabajo:** Procedimiento de autoevaluación para la implantación del programa IFS Global Markets – Food en una empresa de despiece de carne de cerdo
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Beatriz Miguel Revilla
**Fecha de defensa:** 2017

**5** **Título del trabajo:** Variability of Listeria monocytogenes response to high hydrostatic presure. A case study on meat products
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral
**Codirector/a tesis:** Carole Tonello Samson; Isabel Jaime Moreno
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Diego Wilches Pérez
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "cum laude"
**Fecha de defensa:** 03/02/2016

**6** **Título del trabajo:** Análisis sensorial de pechugas de pollo marinadas con un producto obtenido a partir de hollejos de uva tinta
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado

**Codirector/a tesis:** Miriam Ortega Heras
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Sara Mateos Riñones
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor
**Fecha de defensa:** 2016

**7** **Título del trabajo:** Estudio de la actividad antimicrobiana de productos de la vinificación en pechugas de pollo frescas
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado
**Codirector/a tesis:** Miriam Ortega Heras
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Esther Villarroel Rodríguez
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 2016

**8** **Título del trabajo:** Estudio de la capacidad de Campylobacter jejuni de formación de biopelículas in vitro
**Tipo de proyecto:** Trabajoo Fin de Máster
**Codirector/a tesis:** Beatriz Melero Gil
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Irene Rupérez Medina
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 2016

**9** **Título del trabajo:** Development of active edible coatings to improve the microbiological quality and safety of fish and seafood products
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral
**Codirector/a tesis:** Juan Maté Caballero
**Entidad de realización:** Universidad Pública de Navarra
**Alumno/a:** Ximerna Carrión Granda
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "cum laude"
**Fecha de defensa:** 01/12/2015
**Doctorado Europeo:** Si

**10** **Título del trabajo:** Caracterización del proceso de deterioro de la morcilla de Burgos envasada al vacío
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos
**Alumno/a:** Erica María Gómez Rojo
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "cum laude"
**Fecha de defensa:** 24/02/2015
**Doctorado Europeo:** Si
**Mención de calidad:** Si

**11** **Título del trabajo:** Challenge test y vida útil en jamón curado con contenido en sal
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** José Luis Nogales Fernández
**Calificación obtenida:** Notable
**Fecha de defensa:** 2015

**12** **Título del trabajo:** Estudio de la prevalencia de Campylobacter spp. en carne de pollo cruda envasada en atmósfera modificada
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Irene Rupérez Medina
**Calificación obtenida:** Notable
**Fecha de defensa:** 2015

**13** **Título del trabajo:** Validación de Listeria inocua como "surrogate" (sustituto) de Listeria monocytogenes en productos cárnicos tratados por altas presiones hidrostáticas
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster
**Codirector/a tesis:** Isabel Jaime Moreno
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Mario González Angulo
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 2015

**14** **Título del trabajo:** Aplicación del esquema de evaluación microbiológica (Microbial Assessment Scheme, MAS) en una planta de procesado de carne de Wagyu
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado
**Codirector/a tesis:** Ana María Diez Maté
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Angie Marcela Jaimes López
**Calificación obtenida:** Notable
**Fecha de defensa:** 2014

**15** **Título del trabajo:** Detección, identificación y cuantificación de virus transmitidos por alimentos en productos cárnicos importados ilegalmente
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster
**Codirector/a tesis:** Isabel Jaime Moreno
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Rebeca Montes Briones
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 2014

**16** **Título del trabajo:** Estudio de vida útil en productos avícolas
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster
**Codirector/a tesis:** Ana María Diez Maté
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Francesca Ovalle Gómez
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 2014

**17** **Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de dos productos alimentarios innovadores a partir de leche de cabra (chivisuis) y carne de cabrito lechal (chivolisto)
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Máster
**Codirector/a tesis:** Ana Maria Diez Maté
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Diego Serrano Gómez
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 2014

**18** **Título del trabajo:** Estudio de la aptitud de un aroma natural obtenido a partir de subproductos de buey de mar (Cancer pagurus) para su aplicación en distintas matrices alimentarias
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral
**Codirector/a tesis:** Isabel Jaime Moreno; Sagrario Beltrán Calvo
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Elena Corcuera Tecedor
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 22/07/2013

**19** **Título del trabajo:** Caracterización de bacterias ácido lácticas aisladas de morcilla de Burgos
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Laura Santos García
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 2013

**20** **Título del trabajo:** Formación de biofilms de Listeria monocytogenes en productos bajos en sal
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster
**Codirector/a tesis:** Santiago Cuesta
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Desiré Granado Mongil
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 09/2012

**21** **Título del trabajo:** Estrategias para aumentar la vida útil y la seguridad alimentaria de productos de carne de pollo
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Beatriz Melero Gil
**Calificación obtenida:** Apto "cum laude"
**Fecha de defensa:** 07/2012
**Doctorado Europeo:** Si

**22** **Título del trabajo:** Efecto de recubrimiento de quitosano con aceites esenciales de tomillo y orégano sobre la conservación y seguridad alimentaria del langostino
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster
**Codirector/a tesis:** Ana María Diez Maté
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Sandra Martínez Poza
**Calificación obtenida:** Sobresaliente (9,5)
**Fecha de defensa:** 07/2012

**23** **Título del trabajo:** Variabilidad a nivel de cepa del comportamiento de Listeria monocytogenes frente al procesado por altas presiones
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster
**Codirector/a tesis:** Ana María Diez Maté
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España

**Alumno/a:** Rebeca Ruiz Diez
**Calificación obtenida:** Sobresaliente (10)
**Fecha de defensa:** 07/2012

**24** **Título del trabajo:** Desarrollo de una herramienta de autoevaluación de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria en comercios minoristas de alimentación
**Tipo de proyecto:** Tesis Master
**Codirector/a tesis:** Ana María Diez Maté
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Victoria de Lucas Santos
**Calificación obtenida:** Sobresaliente (9,8)
**Fecha de defensa:** 07/2011

**25** **Título del trabajo:** Detección y cuantificación de Campylobacter jejuni a lo largo de la cadena alimentaria de carne de pollo
**Tipo de proyecto:** Tesis Master
**Codirector/a tesis:** Ana María Diez Maté
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Clara Martínez Arduengo
**Calificación obtenida:** Sobresaliente (9,7)
**Fecha de defensa:** 07/2011

**26** **Título del trabajo:** Optimización y evaluación de la calidad en al producción de chocolate
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Sandra Rueda Sagredo
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 01/2011

**27** **Título del trabajo:** Evaluación de la vida útil del Rodaballo (Psetta máxima) envasado en atmósfera modificada mediante nariz electrónica
**Tipo de proyecto:** Tesis Máster
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Sandra López García
**Calificación obtenida:** Sobresaliente (10)
**Fecha de defensa:** 09/2010

**28** **Título del trabajo:** Combined application of modified atmosphere packaging and protective cultures in fresh chicken legs against Campylobacter jejuni
**Tipo de proyecto:** Tesis Master
**Codirector/a tesis:** Ana María Diez Maté
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Raquel Vinuesa Campo
**Calificación obtenida:** Sobresaliente (10)
**Fecha de defensa:** 07/2010

**29** **Título del trabajo:** Estudio comparativo entre tripa sintética de colágeno y tripa natural en la elaboración de la morcilla de Burgos
**Tipo de proyecto:** Tesis Master
**Codirector/a tesis:** Ana María Diez Maté
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Jenifer González Rodríguez
**Calificación obtenida:** Sobresaliente (10)
**Fecha de defensa:** 07/2010

**30** **Título del trabajo:** Desarrollo de diferentes estrategias para aumentar la seguridad y la vida útil en productos de carne de cordero a lo largo de la cadena alimentaria
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral
**Codirector/a tesis:** Pieternel A. Luning
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Sandra María Osés Gómez
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude".
**Fecha de defensa:** 06/2010
**Doctorado Europeo:** Si

**31** **Título del trabajo:** Assessment of food safety in food service establishments
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral
**Codirector/a tesis:** Pieternel A Luning
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Ana Catalina Chinchilla Lee
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude".
**Fecha de defensa:** 10/2009

**32** **Título del trabajo:** Aplicación del esquema de evaluación microbiológica en una planta de procesado de aves
**Tipo de proyecto:** Tesis Master
**Codirector/a tesis:** Ana María Diez Maté
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Beatriz Melero Gil
**Calificación obtenida:** Sobresaliente (10)
**Fecha de defensa:** 07/2009

**33** **Título del trabajo:** Efecto de las distintas atmósferas modificadas sobre la conservación y seguridad alimentaria de carne de cordero
**Tipo de proyecto:** Tesis Master
**Codirector/a tesis:** Ana María Diez Maté
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Erica María Gómez Rojo
**Calificación obtenida:** Sobresaliente (10)
**Fecha de defensa:** 07/2009

**34** **Título del trabajo:** Estudio de la efectividad de diferentes métodos de conservación y su incidencia en la población bacteriana deteriorante de la morcilla de Burgos envasada a vacío
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Ana María Diez Maté
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude". Premio extraordinario doctorado
**Fecha de defensa:** 03/2009
**Doctorado Europeo:** Si

**35** **Título del trabajo:** Influencia de la cebolla variedad Horcal en las caraterísticas físico-químicas y sensoriales de la morcilla de Burgos
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral
**Codirector/a tesis:** Isabel Jaime Moreno
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Lucía González Arnaiz
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude"
**Fecha de defensa:** 09/2008

**36** **Título del trabajo:** Estudio comparativo de diferentes tripas sintéticas de colágeno en la elaboración de la morcilla de Burgos
**Tipo de proyecto:** Tesis Master
**Codirector/a tesis:** Ana María Diez Maté
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Blanca Ordóñez Gómez
**Calificación obtenida:** Sobresaliente (10)
**Fecha de defensa:** 07/2008

**37** **Título del trabajo:** Estudio de conservación de platos elaborados en restaurantes
**Tipo de proyecto:** Tesis Master
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Elena Alonso Dueñas
**Fecha de defensa:** 07/2007

**38** **Título del trabajo:** Estudio del perfil olfativo de jamón curado con diferente grado de calidad
**Tipo de proyecto:** Tesis Master
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Javier González González
**Fecha de defensa:** 07/2007

**39** **Título del trabajo:** Resuscitation of Listeria monocytogenes after mild preservation treatments
**Tipo de proyecto:** Tesis Master
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Sandra María Osés Gómez
**Fecha de defensa:** 07/2007

**40** **Título del trabajo:** Modificación de la percepción sensorial del salado en función de la composición grasa del jamón curado
**Tipo de proyecto:** Suficiencia Investigadora
**Codirector/a tesis:** Isabel Jaime Moreno
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Raul Portero Saiz
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 07/2006

**41** **Título del trabajo:** Aplicación de nuevas técnicas de conservación en la morcilla de Burgos
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Ana María Diez Maté
**Fecha de defensa:** 10/2005

**42** **Título del trabajo:** Identificación de diferentes compuestos presentes en la cebolla Horcal que sirvan para caracterizar a la morcilla de Burgos
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Lucía González Arnaiz
**Fecha de defensa:** 10/2005

**43** **Título del trabajo:** Caracterización de la cecina de León”
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Cristina Molinero
**Fecha de defensa:** 07/2005

**44** **Título del trabajo:** Diseño de una planta de aplicación de altas presiones a productos cárnicos
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Silvia de la Corte
**Fecha de defensa:** 07/2005

**45** **Título del trabajo:** Diseño de una planta de elaboración y envasado con atmósferas modificadas de productos preparados a base de marisco cocido
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Cristina Villamor
**Fecha de defensa:** 07/2005

**46** **Título del trabajo:** Fábrica de morcillas de Burgos para FAMOBU S.L
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Luis Ignacio Cuevas
**Fecha de defensa:** 07/2005

**47** **Título del trabajo:** Estudio de la vida útil de la cecina de León envasada con distintas atmósferas modificadas
**Tipo de proyecto:** Suficiencia Investigadora
**Codirector/a tesis:** Isabel Jaime Moreno
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Begoña Rubio Hernando
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 06/2004

**48** **Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo producto: salchichas cocidas de pollo con composición grasa nutricionalmente equilibrada
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral
**Codirector/a tesis:** Isabel Jaime Moreno
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Kathia Broce Mack
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 07/2003

**49** **Título del trabajo:** Estudio comparativo de penetración de la sal en jamones frescos y congelados.
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Javier Martínez-Abascal Arce
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 06/2002

**50** **Título del trabajo:** Caracterización, tipificación y conservación de la morcilla de Burgos
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral
**Codirector/a tesis:** Isabel Jaime Moreno
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Eva María Santos López
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude". Premio extraordinario doctorado
**Fecha de defensa:** 06/2001

**51** **Título del trabajo:** Influencia de la materia prima sobre la textura del jamón curado.
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral
**Codirector/a tesis:** Isabel Jaime Moreno
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Marta Ordóñez Aguirre
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude"
**Fecha de defensa:** 03/2001

**52** **Título del trabajo:** Influencia de los cultivos iniciadores y la composición de azúcares en las características del chorizo
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral
**Codirector/a tesis:** Isabel Jaime Moreno
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Alumno/a:** Consolación González Fernández
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude". Premio Extraordinario de doctorado
**Fecha de defensa:** 01/2000

**53** **Título del trabajo:** Identificación y caracterización de bacterias Micrococaceae aisladas de chorizo tradicional elaborado en la Comunidad de Castilla-León
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera
**Codirector/a tesis:** Isabel Jaime Moreno
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Mónica García Varona
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 07/1998

**54** **Título del trabajo:** Estudio sobre la utilización de cultivos iniciadores en la elaboración de chorizo y su influencia en las propiedades sensoriales
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera
**Codirector/a tesis:** Isabel Jaime Moreno
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** María Consolación González Fernández
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 12/1995

**55** **Título del trabajo:** Identificación y caracterización de bacterias lácticas aisladas de chorizo tradicional elaborado en la Comunidad de Castilla-León
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera
**Codirector/a tesis:** Isabel Jaime Moreno
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Eva María Santos López
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 12/1995

**56** **Título del trabajo:** Estudio sobre la textura de salchichas cocidas y posibles sistemas de reducción del contenido en grasa sin modificar su textura.
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera
**Codirector/a tesis:** Isabel Jaime Moreno
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Alumno/a:** Marta Ordóñez Aguirre
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
**Fecha de defensa:** 07/1995

## Participación en proyectos de innovación docente

**1** **Título del proyecto:** SafeMeat
**Tipo de participación:** Investigador Principal
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de participantes:** 8
**Importe concedido:** 53.009 €
**Entidad financiadora:** Unión Europea **Tipo de entidad:** Unión Europea

**Tipo de convocatoria:** Competitivo
**Ámbito geográfico:** Unión Europea
**Fecha de inicio-fin:** 01/12/2013 - 30/11/2015 **Duración:** 2 años

2 **Título del proyecto:** Diseño de proyectos piloto de adaptación de asignaturas de la licenciatura de ciencia y tecnología de los alimentos a las nuevas demandas de implantación de créditos ECTS
**Tipo de participación:** Miembro de equipo
**Importe concedido:** 7.400 €
**Entidad financiadora:** Junta de Castilla y León **Tipo de entidad:** Consejería de Educación
**Fecha de inicio-fin:** 2005 - 2006

3 **Título del proyecto:** Diseño de proyectos piloto de adaptación de asignaturas de la licenciatura de ciencia y tecnología de los alimentos a las nuevas demandas de implantación de créditos ECTS
**Tipo de participación:** Miembro de equipo
**Importe concedido:** 1.422 €
**Entidad financiadora:** Junta de Castilla y León **Tipo de entidad:** Consejería de Educación
**Fecha de inicio-fin:** 2004 - 2006

4 **Título del proyecto:** Safety in the agro-food chain. Development / Dissemination of Joint Courses (PROG/MOD/DISS)
**Tipo de participación:** Investigador principal
**Entidad financiadora:** European Union
**Tipo de convocatoria:** Competitivo
**Fecha de inicio-fin:** 2001 - 2004 **Duración:** 3 años

5 **Título del proyecto:** Total Food and Beverage Quality Management. Development / Dissemination of Joint Courses (PROG/MOD/DISS)
**Tipo de participación:** Investigador principal
**Entidad financiadora:** European Union
**Tipo de convocatoria:** Competitivo
**Fecha de inicio-fin:** 2002 - 2003 **Duración:** 1 año

6 **Título del proyecto:** Total Food Quality Management (CDA) Joint development of curricula at advnace level (Masters)
**Tipo de participación:** Investigador principal
**Entidad financiadora:** European Union
**Tipo de convocatoria:** Competitivo
**Ámbito geográfico:** Unión Europea
**Fecha de inicio-fin:** 1998 - 2001 **Duración:** 3 años

# Experiencia científica y tecnológica

## Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

**Nombre del grupo:** Unidad de Investigación Consolidada
**Objeto del grupo:** Grupo de investigación de excelencia reconocido por Junta de Castilla y León
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Jordi Rovira Carballido **Nº de componentes grupo:** 10
**Código normalizado:** 073
**Entidad de afiliación:** Junta de Castilla y León **Tipo de entidad:** Consejería de Educación
**Fecha de inicio:** 2015

## Actividad científica o tecnológica

### Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

**1 Nombre del proyecto:** Aplicaciones sostenibles y saludables para la industria de bollería y panificación desde sus subproductos
**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pilar Muñiz Rodríguez
**Nº de investigadores/as:** 10
**Entidad/es financiadora/s:**
Junta de Castilla y León **Tipo de entidad:** Administración Regional
**Ciudad entidad financiadora:** Valladolid, Castilla y León, España

**Tipo de participación:** Miembro de equipo
**Fecha de inicio-fin:** 2018 - 2021
**Cuantía total:** 120.000 €

**2 Nombre del proyecto:** Análisis de las rutas de transmisión de la resistencia a la colistina a lo largo de la cadena alimentaria: caracterización genómica y filogenética de bacterias obtenidas
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alfonso David Rodríguez Lázaro; Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 5
**Entidad/es financiadora/s:**
Ministerio de Economía y Competitividad

**Fecha de inicio-fin:** 2016 - 2019
**Cuantía total:** 115.000 €

**3 Nombre del proyecto:** Evaluación de actividades de divulgación desde el enfoque RRI. Una propuesta metodológica a partir de un estudio de caso: Hiperbaric Challenge
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Silvia Ubillos; Jordi Rovira
**Nº de investigadores/as:** 4
**Nombre del programa:** Ayudas para el Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la Innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-17-12705
**Fecha de inicio-fin:** 2018 - 31/12/2018
**Cuantía total:** 41.604 €

**4 Nombre del proyecto:** Plan de Comunicación y Divulgación de la UCC+i-UBU
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Isabel Soto Muñoz; Jordi Rovira
**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-17-12049
**Fecha de inicio-fin:** 2018 - 31/12/2018 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 69.680 €

**5 Nombre del proyecto:** Programa de televisión de divulgación científica “Cien&Cia”. Tercera temporada
**Ámbito geográfico:** Nacional
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-17-12443
**Fecha de inicio-fin:** 2018 - 31/12/2018 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 77.950 €

**6 Nombre del proyecto:** IV Feria de Ciencia y Tecnología de Castilla y León.
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Martha Orozco Gómez; Jordi Rovira
**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-17-12063
**Fecha de inicio-fin:** 2018 - 31/07/2018 **Duración:** 7 meses

**Cuantía total:** 26.800 €

**7 Nombre del proyecto:** Sábados de Ciencia: promoción de vocaciones científicas en niños con alumnos del Grado en maestro
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ileana Greca Dufranc; Jordi Rovira
**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-17-12219
**Fecha de inicio-fin:** 2018 - 31/12/2017 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 10.700 €

**8 Nombre del proyecto:** Programa Campus Científicos de Verano 2017
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 24
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MECD/MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Campus Científicos de Verano
**Fecha de inicio-fin:** 2017 - 2017 **Duración:** 7 meses
**Cuantía total:** 45.472 €

**9 Nombre del proyecto:** Aplicación de soluciones sostenibles a la contaminación de Listeria monocytogenes en la producción de alimentos listos para el consumo
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nº de investigadores/as:** 9
**Entidad/es financiadora/s:**
Junta de Castilla y León **Tipo de entidad:** Pública
**Ciudad entidad financiadora:** Valladolid, Castilla y León, España

**Fecha de inicio-fin:** 2016 - 2017
**Cuantía total:** 40.000 €

**10 Nombre del proyecto:** Estudio de diferentes marcadores de virulencia de cepas infectivas de Campylobacter jejuni y Campylobacter coli en la cadena alimentaria de la carne de pollo
**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Entidad de realización:** CIAL/Universidad de Burgos/HUBU **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Madrid/Burgos, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Adolfo Martínez Rodríguez
**Nº de investigadores/as:** 6
**Entidad/es financiadora/s:**
MINECO **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Cód. según financiadora:** AGI-2013-47694-R
**Fecha de inicio-fin:** 2014 - 2017 **Duración:** 3 años
**Cuantía total:** 129.200 €

**11** **Nombre del proyecto:** Plan de Comunicación y Divulgación de la UCC+i-UBU
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Isabel Soto Muñoz
**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-16-11239
**Fecha de inicio-fin:** 2016 - 31/12/2016 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 56.380 €

**12** **Nombre del proyecto:** Programa de televisión de divulgación científica “Cien&Cia”
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-16-10953
**Fecha de inicio-fin:** 2016 - 31/12/2016 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 89.250 €

**13** **Nombre del proyecto:** Sábados de Ciencia: promoción de vocaciones científicas en niños con alumnos del Grado en maestro
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ileana Greca Dufranc
**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-16-10972
**Fecha de inicio-fin:** 2016 - 31/12/2016 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 9.000 €

**14** **Nombre del proyecto:** III Feria de Ciencia y Tecnología de Castilla y León.
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Martha Orozco Gómez

**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-16-11753
**Fecha de inicio-fin:** 2016 - 31/07/2016 **Duración:** 7 meses
**Cuantía total:** 26.750 €

**15** **Nombre del proyecto:** UBUTALENT: desarrollo del talento, la innovación, la creatividad y las vocaciones científicas entre escolares y jóvenes
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Martha Orozco Gómez
**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-16-10731
**Fecha de inicio-fin:** 2016 - 31/07/2016 **Duración:** 7 meses
**Cuantía total:** 32.942 €

**16** **Nombre del proyecto:** Estudio de la prevalencia de Campylobacter jejuni y C. coli a lo largo de la cadena alimentaria de carne de pollo, desde la granja hasta el consumidor, con especial mención a factores de virulencia y resistencia antimicrobiana
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Junta de Castilla y León **Tipo de entidad:** Gobierno Regional
**Ciudad entidad financiadora:** Valladolid, Castilla y León, España

**Fecha de inicio-fin:** 2015 - 2016
**Cuantía total:** 29.000 €

**17** **Nombre del proyecto:** Plan de Comunicación y Divulgación de la UCC+i-UBU
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Isabel Soto Muñoz
**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-15-10396
**Fecha de inicio-fin:** 2015 - 31/12/2015 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 59.195 €

**18** **Nombre del proyecto:** Programa de televisión de divulgación científica "Cien&Cia"
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-15-9859
**Fecha de inicio-fin:** 2015 - 31/12/2015 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 70.400 €

**19** **Nombre del proyecto:** Sábados de Ciencia: promoción de vocaciones científicas en niños con alumnos del Grado en maestro
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ileana Greca Dufranc
**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-15-9835
**Fecha de inicio-fin:** 2015 - 31/12/2015 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 9.400 €

**20** **Nombre del proyecto:** II Feria de Ciencia y Tecnología de Castilla y León.
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Martha Orozco Gómez
**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-15-9910
**Fecha de inicio-fin:** 2015 - 31/07/2015 **Duración:** 7 meses
**Cuantía total:** 25.050 €

**21** **Nombre del proyecto:** UBUTALENT: desarrollo del talento, la innovación, la creatividad y las vocaciones científicas entre escolares y jóvenes
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Martha Orozco Gómez
**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-15-9975
**Fecha de inicio-fin:** 2015 - 31/07/2015 **Duración:** 7 meses
**Cuantía total:** 30.040 €

**22** **Nombre del proyecto:** I Feria de Ciencia y Tecnología de Castilla y León.
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nº de investigadores/as:** 7
**Entidad/es financiadora/s:**
Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología **Tipo de entidad:** MINECO
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** Fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación
**Cód. según financiadora:** FCT-14-9221
**Fecha de inicio-fin:** 2014 - 31/07/2014 **Duración:** 7 meses
**Cuantía total:** 16.275 €

**23** **Nombre del proyecto:** Protection of consumers by microbial risk mitigation through combating segregation of expertise. PROMISE.
**Ámbito geográfico:** Unión Europea
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 6
**Entidad/es financiadora/s:**
FP7-KBBE-2010-4. European Commission. Agreement Number 265877
**Ciudad entidad financiadora:** Bruselas, Bélgica

**Nombre del programa:** FP7-KBBE-2010-4
**Fecha de inicio-fin:** 2012 - 2014
**Cuantía total:** 177.900 €
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**24** **Nombre del proyecto:** Estudio de la evolución de las poblaciones microbianas durante el procesado y conservación en dos productos cárnicos: fresco y sometido a tratamiento térmico
**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.). **Ámbito geográfico:** Autonómica
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 5
**Entidad/es financiadora/s:**
Junta de Castilla y León **Tipo de entidad:** Consejería Educación
**Ciudad entidad financiadora:** Valladolid, Castilla y León, España

**Fecha de inicio-fin:** 2011 - 2013
**Cuantía total:** 30.000 €

**25** **Nombre del proyecto:** Edible Medicinal and aromatic plants: EMAP
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Luisa González Sanjosé
**Nº de investigadores/as:** 6
**Entidad/es financiadora/s:**
European Commission. People Marie Curie Actions. International Research Staff Exchange Scheme. Call FP7-People-2009-IRSES.

**Fecha de inicio-fin:** 2010 - 2013
**Cuantía total:** 13.680 €
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**26** **Nombre del proyecto:** Obtención de concentrados aromáticos naturales mediante extracción con fluidos supercríticos y pervaporación. CTQ2008-04999/ PPQ
**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
**Ámbito geográfico:** Nacional
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos
**Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sagrario Beltrán Calvo
**Nº de investigadores/as:** 9
**Entidad/es financiadora/s:**
Ministerio de Economía y Competitividad

**Fecha de inicio-fin:** 2009 - 2011
**Cuantía total:** 99.000 €

**27** **Nombre del proyecto:** Diseño de nuevos alimentos funcionales con características cardiosaludables. Equipamiento científico-tecnológico, instalaciones y material
**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
**Ámbito geográfico:** Autonómica
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos
**Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Manuel Pérez Mateos
**Nº de investigadores/as:** 9
**Entidad/es financiadora/s:**
Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. ITACyL
**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
**Ciudad entidad financiadora:** Valladolid, Castilla y León, España

**Fecha de inicio-fin:** 2008 - 2010
**Duración:** 3 años
**Cuantía total:** 198.000 €
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**28** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevos productos alimentarios mediante la aplicación de fritura a vacío.
**Ámbito geográfico:** Autonómica
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos
**Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 2
**Entidad/es financiadora/s:**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. ITACyL
**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
**Ciudad entidad financiadora:** Valladolid, Castilla y León, España

**Fecha de inicio-fin:** 2007 - 2010
**Duración:** 3 años
**Cuantía total:** 68.000 €

**29** **Nombre del proyecto:** Control and prevention of emerging and future pathogens at cellular and molecular level throughout the food chain. Contract nº 007081
**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
**Ámbito geográfico:** Unión Europea
**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos
**Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 6
**Entidad/es financiadora/s:**
European Commission. 6FP

**Nombre del programa:** KBBE
**Fecha de inicio-fin:** 2005 - 2010
**Duración:** 5 años
**Cuantía total:** 222.396 €
**Cuantía subproyecto:** 222.000 €
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**30** **Nombre del proyecto:** Extracción y fraccionamiento de concentrados lipídicos con elevado contenido en ácidos grasos omega-3 mediante fluidos supercríticos a partir de algas y pescado. Estabilidad y aplicaciones de los extracto
**Ámbito geográfico:** Nacional
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos
**Tipo de entidad:** Universidad
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sagrario Beltrán Calvo
**Nº de investigadores/as:** 8
**Entidad/es financiadora/s:**
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 2005 - 2008
**Cuantía total:** 70.000 €

**31** **Nombre del proyecto:** Caracterización y conservación de la cebolla de variedad local horcal producida en Castilla y León: caracterización físico-química, microbiológica y sensorial de los bulbos y estudios de conservación
**Ámbito geográfico:** Autonómica
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos
**Tipo de entidad:** Universidad
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 6
**Entidad/es financiadora/s:**
Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. ITACyL
**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
**Ciudad entidad financiadora:** Valladolid, Castilla y León, España

**Fecha de inicio-fin:** 2005 - 2007
**Duración:** 3 años
**Cuantía total:** 28.000 €

**32** **Nombre del proyecto:** Caracterización y Tipificación de la Cebolla variedad Horcal utilizada para la elaboración de la morcilla de Burgos
**Ámbito geográfico:** Autonómica
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 5
**Entidad/es financiadora/s:**
Instituto Tecnológico Agrario Castilla y León

**Fecha de inicio-fin:** 2004 - 2006
**Cuantía total:** 6.400 €

**33** **Nombre del proyecto:** Estudio del deterioro de la morcilla de Burgos
**Ámbito geográfico:** Autonómica
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jiame Moreno
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Junta de Castilla y León **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Fecha de inicio-fin:** 2002 - 2003
**Cuantía total:** 7.746 €

**34** **Nombre del proyecto:** Modificaciones de la calidad sensorial de alimentos inducidas por procesos de transformación y conservación: estudios de textura y parámetros cromáticos
**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.). **Ámbito geográfico:** Nacional
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Luisa González Sanjosé
**Nº de investigadores/as:** 5
**Entidad/es financiadora/s:**
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología ALI95-0545-CO2-01

**Fecha de inicio-fin:** 1995 - 1998 **Duración:** 3 años
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**35** **Nombre del proyecto:** Ayuda de infraestructura del programa nacional de Tecnologías de Procesos Químicos. CICYT (proyecto nº IN96-0246).
**Ámbito geográfico:** Nacional
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sagrario Beltrán Calvo
**Nº de investigadores/as:** 8
**Entidad/es financiadora/s:**
CICYT (proyecto nº IN96-0246). **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Fecha de inicio-fin:** 1996 - 1997

**36** **Nombre del proyecto:** Ayudas de infraestructura a la Red de Centros Tecnológicos Asociados de Castilla y León
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 2
**Entidad/es financiadora/s:**
Agencia de Desarrollo Económico. Junta de Castilla y León
**Ciudad entidad financiadora:** Valladolid, Castilla y León, España

**Fecha de inicio-fin:** 1996 - 1997
**Cuantía total:** 91.516 €

**37** **Nombre del proyecto:** Ayuda de infraestructura del programa nacional de Tecnología de los Alimentos.Ultracentrífuga, liofilizador y analizador de aminoácidos
**Ámbito geográfico:** Nacional
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 8
**Entidad/es financiadora/s:**
CICYT (proyecto nº IN95-0257). **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Fecha de inicio-fin:** 1995 - 1996
**Cuantía total:** 90.152 €

**38** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de cultivos iniciadores para la mejora en la elaboración de embutidos curados tradicionales
**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.). **Ámbito geográfico:** Nacional
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 6
**Entidad/es financiadora/s:**
Comisión Interministerial de Ciencia yTecnología. ALI94-0956-CO2-01 **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Fecha de inicio-fin:** 1994 - 1996 **Duración:** 3 años
**Cuantía total:** 48.081 €
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**39** **Nombre del proyecto:** Ham Automated Monitoring System (HAMS)
**Ámbito geográfico:** Unión Europea
**Entidad de realización:** Conservera Campofrío, S.A **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
Program ESPRIT III de la Comunidad Económica Europea

**Fecha de inicio-fin:** 1993 - 1995

**40** **Nombre del proyecto:** Desarrollo a nivel planta piloto de un cultivo "starter" para su aplicación en la Industria Cárnica.
**Ámbito geográfico:** Nacional
**Entidad de realización:** Conservera Campofrío, S.A **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Programa Plan de Actuación Tecnológico e Industrial (PATI/BQM). de la DGENT. Ministerio de Industria **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Fecha de inicio-fin:** 1993 - 1994

**41** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de un cultivo iniciador propio para su aplicación en la mejora del proceso de elaboración de productos embutidos crudos curados
**Ámbito geográfico:** Nacional
**Entidad de realización:** Conservera Campofrío, S.A **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad realización:** Burgos, Castilla y León, España
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Dirección General de Electrónica y Nuevas Tecnologías (DGENT). Ministerio de Industria. **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Fecha de inicio-fin:** 1991 - 1992

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

**1** **Nombre del proyecto:** Identificación, aislamiento y utilización de sustancias antibacterianas de origen natural específicamente diseñadas para la mejora de la seguridad microbiológica de los productos cárnicos
**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido; Beatriz Melero Gil
**Nº de investigadores/as:** 6
**Entidad/es financiadora/s:**
Campofrío Food Group **Tipo de entidad:** Empresa privada
**Ciudad entidad financiadora:** Alcobendas, Comunidad de Madrid, España

**Fecha de inicio:** 27/11/2017 **Duración:** 19 meses
**Cuantía total:** 125.000 €

**2** **Nombre del proyecto:** Nuevas soluciones para el control de la calidad en la transformación del marisco
**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido; Beatriz Melero Gil
**Nº de investigadores/as:** 6
**Entidad/es financiadora/s:**
Gambastar S.L **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Valdorros, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2017 **Duración:** 9 meses
**Cuantía total:** 50.000 €

**3 Nombre del proyecto:** Proyecto de colaboración de mapeo de L. monocytogenes. Parte II
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido; Beatriz Melero Gil
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
FRESCOS Y ELABORADOS DELISANO, SAU **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Cheste, Comunidad Valenciana, España

**Fecha de inicio:** 2017 **Duración:** 2 meses
**Cuantía total:** 8.184 €

**4 Nombre del proyecto:** BEVSTRSAM. High Pressure Processing (HPP) equipment for large beverage productions. SME Instrument Phase II
**Modalidad de proyecto:** De investigación industrial
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 5
**Entidad/es financiadora/s:**
Hiperbaric **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2016 **Duración:** 2 años
**Cuantía total:** 45.000 €

**5 Nombre del proyecto:** Estudio de la capacidad antimicrobiana de compuestos naturales frente a Campylobacter jejuni aislados a partir de granjas y plantas de procesado de pollo
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Beatriz Melero Gil
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
ANDRES PINTALUBA, S.A.
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 2016 **Duración:** 2 meses
**Cuantía total:** 5.000 €

**6 Nombre del proyecto:** Estudio de la capacidad antimicrobiana de compuestos naturales frente a Campylobacter jejuni y C. coli en la cadena alimentaria de pollo, en el marco del proyecto CDTI
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 6
**Entidad/es financiadora/s:**
Nutrición Animal y Servicios Técnicos, S. L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2016 **Duración:** 1 año - 3 meses
**Cuantía total:** 27.337 €

**7 Nombre del proyecto:** Estudio de la capacidad antimicrobiana de compuestos naturales frente a distintas cepas de Campylobacter jejuni procedentes de hospitales
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Beatriz Melero Gil; Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
ANDRES PINTALUBA, S.A.
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 2016 **Duración:** 2 meses
**Cuantía total:** 5.000 €

**8 Nombre del proyecto:** Estudio de vida útil microbiológica en productos de V gama
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** David Rodríguez Lázaro
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
Huercasa Quinta Gama,S. A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Sanchonuño, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2016 **Duración:** 2 años
**Cuantía total:** 23.942 €

**9 Nombre del proyecto:** Estudios científico.-técnicos para la mejora de la claidfad y seguridad microbiológica de las instalaciones y productos de la empresa Quesos Entrepinares
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** David Rodríguez Lázaro
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
Quesería Entrepinares S.A.U **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Valladolid, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2016 **Duración:** 2 años
**Cuantía total:** 49.400 €

**10 Nombre del proyecto:** Proyecto de colaboarción de mapeo de L. monocytogenes. Parte I
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Beatriz Melero Gil; Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Martínez Loriente, S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Cheste, Comunidad Valenciana, España

**Fecha de inicio:** 2016 **Duración:** 7 meses
**Cuantía total:** 4.935 €

**11 Nombre del proyecto:** Mejora del sistema de gestión de la calidad en una planta de procesado demarisco
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
ANGULAS AGUINAGA BURGOS SL
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 26/10/2015 **Duración:** 4 meses
**Cuantía total:** 7.550 €

**12 Nombre del proyecto:** Estudio de actividad antimicrobiana de un extracto natural
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
Biofactoría Naturae et Salus, S.A **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Pradoluengo, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 03/2015 **Duración:** 8 meses
**Cuantía total:** 14.900 €

**13** **Nombre del proyecto:** Realización de análisis cromatográficos y pruebas de planta piloto
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 1
**Entidad/es financiadora/s:**
Calaf Nuances, S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Calaf, Cataluña, España

**Fecha de inicio:** 2015 **Duración:** 10 meses
**Cuantía total:** 2.360 €

**14** **Nombre del proyecto:** Estudio de desafío en productos congelados y productos cocidos del mar
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Gambastar, S.L **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Valdorros, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2013 **Duración:** 3 meses
**Cuantía total:** 3.500 €

**15** **Nombre del proyecto:** Estudio técnico de nuevos envases para su empleo en tratamientos de latas presiones isostáticas
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 6
**Entidad/es financiadora/s:**
Hiperbaric **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2013 **Duración:** 2 años
**Cuantía total:** 35.000 €

**16** **Nombre del proyecto:** Análisis microbiológicos de muestras cárnicas
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Nuestro Buey
**Ciudad entidad financiadora:** Vizmalo, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2012 **Duración:** 1 mes
**Cuantía total:** 1.250 €

**17** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de un aroma natural de marisco, a partir de subproductos de marisco
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**
Calaf Nuances, S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Calaf, Cataluña, España

**Fecha de inicio:** 2012 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 10.000 €

**18** **Nombre del proyecto:** Determinación de un estándar de color para los langostinos Vannamei
**Modalidad de proyecto:** De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Nacional
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
ACOMAR - CONXEMAR. **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

**Fecha de inicio:** 2012 **Duración:** 4 meses - 15 días
**Cuantía total:** 4.360 €

**19** **Nombre del proyecto:** Ensayos de vida útil en lechazo envasado al vacío
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana María Diez Maté
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
Eduardo Abad García. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Paradilla, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2012 **Duración:** 9 meses
**Cuantía total:** 1.000 €

**20** **Nombre del proyecto:** Estudio de vida útil de hamburguesas con distintos conservantes
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana María Diez Maté
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
Doscadesa 2000 S.L **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Molina de Segura, Región de Murcia, España

**Fecha de inicio:** 2012 **Duración:** 8 meses
**Cuantía total:** 1.200 €

**21** **Nombre del proyecto:** Aplicación de atmósferas modificadas para la conservación de mariscos
**Modalidad de proyecto:** De actividad de desarrollo precompetitiva **Ámbito geográfico:** Autonómica
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
PESCAFACIL SL
**Ciudad entidad financiadora:** Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2011 **Duración:** 16 meses
**Cuantía total:** 22.892 €

**22** **Nombre del proyecto:** Aprovechamiento de subproductos del procesado industrial de rodaballo
**Ámbito geográfico:** Nacional
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sagrario Beltrán Calvo
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
PESCANOVA, S.A.
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 2011 **Duración:** 3 meses
**Cuantía total:** 40.000 €

**23** **Nombre del proyecto:** Realización de pruebas en planta piloto, análisis de compuestos volátiles y pruebas triangulares
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Calaf Nuances, S.L **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Calaf, Cataluña, España

**Fecha de inicio:** 2011 **Duración:** 9 meses
**Cuantía total:** 4.380 €

**24** **Nombre del proyecto:** Colaboración científica para la realización del proyecto INCOME.- Mercado Sur de Burgos.
**Modalidad de proyecto:** De actividad de desarrollo precompetitiva **Ámbito geográfico:** Nacional
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Instituto de Estructuras Comerciales. Compañía mercantil Mercabastosur S.A **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2010 **Duración:** 8 meses
**Cuantía total:** 19.850 €

**25** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de productos de planta piloto. Análisis de volátiles GC/MS. Pruebas sensoriales
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Calaf Nuances, S.L **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Calaf, Cataluña, España

**Fecha de inicio:** 2010 **Duración:** 3 meses
**Cuantía total:** 4.300 €

**26** **Nombre del proyecto:** Estudio del efecto de las altas presiones en muestras alimentarias. CENIT Futural
**Modalidad de proyecto:** De demostración, proyectos piloto, de formulación conceptual y diseño de productos y de procesos o servicios
**Ámbito geográfico:** Nacional
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 6
**Entidad/es financiadora/s:**
Hiperbaric, S.A
**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2010
**Duración:** 2 años
**Cuantía total:** 15.000 €

**27** **Nombre del proyecto:** Análisis Físico-Químico de Borojó. Caracterización sensorial.
**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno; Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
SENACYT COL08-034í. Panamá
**Tipo de entidad:** Agencia Estatal
**Ciudad entidad financiadora:** Ciudad de Panamá, Panamá

**Fecha de inicio:** 2009
**Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 4.907 €

**28** **Nombre del proyecto:** Asistencia proyecto desarrollo
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 1
**Entidad/es financiadora/s:**
EUROFRITS, S.A.
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 2009
**Duración:** 1 mes
**Cuantía total:** 280 €

**29** **Nombre del proyecto:** Estudio comparativo de diferentes tripas de colágeno en la elaboración de morcilla de Burgos
**Ámbito geográfico:** Autonómica
**Grado de contribución:** Coordinador/a gerente
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
ITACyL. Estación Tecnológica de la Carne
**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
**Ciudad entidad financiadora:** Valladolid, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2009
**Duración:** 6 meses
**Cuantía total:** 6.300 €

**30** **Nombre del proyecto:** Evaluación, valorización y aplicación de compuestos procedentes de subproductos y residuos de la industria alimentaria.
**Modalidad de proyecto:** De actividad de desarrollo precompetitiva **Ámbito geográfico:** Nacional
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sagrario Beltrán Calvo
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es participante/s:** CDTI. Ref. IDI-20090518, y otras entidades
**Entidad/es financiadora/s:**
PESCANOVA, S.A.
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 2009 **Duración:** 3 años
**Cuantía total:** 103.448 €

**31** **Nombre del proyecto:** Identintificación de compuestos volátiles en componentes del automóvil
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 2
**Entidad/es financiadora/s:**
Grupo Antolin-Irausa, S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2009 **Duración:** 1 año - 3 meses
**Cuantía total:** 21.000 €

**32** **Nombre del proyecto:** Proyecto CENIT: Acuisost. Hacia una acuicultura sostenible. Subproyecto: Desarrollo de un nuevo producto de langostino refrigerado y conservado en atmósfera protectora)
**Modalidad de proyecto:** De actividad de desarrollo precompetitiva **Ámbito geográfico:** Nacional
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
PESCANOVA, S.A.
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 2009 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 37.000 €

**33** **Nombre del proyecto:** Proyecto CENIT: Acuisost: Empleo de nariz electrónica para determinar la vida útil de productos de la pesca envasados en atmósfera modificada
**Modalidad de proyecto:** De actividad de desarrollo precompetitiva **Ámbito geográfico:** Nacional
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
PESCANOVA, S.A.
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 2009 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 45.000 €

**34** **Nombre del proyecto:** Análisis cromatográficos
**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 2
**Entidad/es financiadora/s:**
GLAXO WELLCOME, S.A.
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 8 meses
**Cuantía total:** 1.300 €

**35** **Nombre del proyecto:** Análisis de compuestos volátiles y perfil olfativo global mediante nariz electrónica en carne de lechazo.
**Ámbito geográfico:** Autonómica
**Grado de contribución:** servicio técnico repetitivo
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno; Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Universidad de Salamanca. **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad financiadora:** Salamanca, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 612 €

**36** **Nombre del proyecto:** Análisis de perfil olfativo y compuestos volátiles de productos farmacéuticos
**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 2
**Entidad/es financiadora/s:**
GLAXOSMITHKLLINE (GSK)
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 3 meses
**Cuantía total:** 6.200 €

**37** **Nombre del proyecto:** Asesoría de la planta piloto
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 1
**Entidad/es financiadora/s:**
EUROFRITS, S.A.
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 3 meses
**Cuantía total:** 759 €

**38** **Nombre del proyecto:** Elaboración de aplicaciones cárnicas y análisis de compuestos volátiles
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 2
**Entidad/es financiadora/s:**
Calaf Nuances, S.L **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Calaf, Cataluña, España

**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 2 meses
**Cuantía total:** 4.000 €

**39** **Nombre del proyecto:** Estudio del efecto de las altas presiones en muestras alimentarias
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 5
**Entidad/es financiadora/s:**
Hiperbaric, S.A **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 2 años
**Cuantía total:** 30.000 €

**40** **Nombre del proyecto:** Implantación de un sistema de calidad en una industria de platos precocinados
**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 2
**Entidad/es financiadora/s:**
Preparados a Fuego Lento El Angel, S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2008 **Duración:** 3 meses
**Cuantía total:** 3.600 €

**41** **Nombre del proyecto:** Análisis de componentes volátiles en jamón curado tipo serrano
**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
JAMONES SEGOVIA, S.A.
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 3 meses
**Cuantía total:** 4.500 €

**42** **Nombre del proyecto:** Análisis de compuestos volátiles en componentes de automóviles
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Grupo Antolín Ingeniería, S.A **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 28.235 €

**43** **Nombre del proyecto:** Análisis sensorial con consumidores de jamón cocido loncheado
**Grado de contribución:** servicio técnico repetitivo
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno; Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 2
**Entidad/es financiadora/s:**
Campofrío Alimentación, S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Torrijos, Castilla-La Mancha, España

**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 1 mes
**Cuantía total:** 400 €

**44** **Nombre del proyecto:** Comportamiento de diferentes patógenos alimentarios frente a los tratamientos de altas presiones isostáticas
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
Hiperbaric, S.A **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 15.000 €

**45** **Nombre del proyecto:** Estudio de la formulación de conservantes de hollejo, romero y hoja de olivo y su aplicación en bacalao desalado y salsa bechamel
**Grado de contribución:** proyectos de I+D
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Luisa González Sanjosé
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
Idoki SCF Technologies **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Bilbao, País Vasco, España

**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 7.590 €

**46** **Nombre del proyecto:** Estudio del efecto sobre la calidad de la carne de la inclusión de ácido linoleico conjugado en la alimentación porcina
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
Pig CHAMP pro Europa SA **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Segovia, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 7.475 €

**47** **Nombre del proyecto:** Extracción de aromas de marisco con fluidos supercríticos
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sagrario Beltrán Calvo
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
IDOKI SCF TECHNOLOGIES, S.L.
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 4 meses
**Cuantía total:** 13.441 €

**48** **Nombre del proyecto:** Formulación de conservantes de hollejo, romero y hoja de olivo y su aplicación en bacalao desalado y salsa bechamel
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
IDOKI SCF TECHNOLOGIES, S.L.
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 9 meses
**Cuantía total:** 7.590 €

**49** **Nombre del proyecto:** Realización de productos cárnicos con distintos aromas y análisis de compuestos volátiles por GC-MS
**Grado de contribución:** servicio técnico repetitivo
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido; Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 2
**Entidad/es financiadora/s:**
Calaf Nuances SL **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Calaf, Cataluña, España

**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 2 meses
**Cuantía total:** 1.856 €

**50** **Nombre del proyecto:** Realización de trabajos técnicos en el área de conocimiento de las ciencias de los alimentos
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
Idoki SCF Technologies **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Bilbao, País Vasco, España

**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 2 años
**Cuantía total:** 27.600 €

**51** **Nombre del proyecto:** Análisis de compuestos volátiles
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Calaf Nuances, S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Calaf, Cataluña, España

**Fecha de inicio:** 2006 **Duración:** 8 meses
**Cuantía total:** 3.800 €

**52** **Nombre del proyecto:** Análisis microbiológico de langostinos
**Grado de contribución:** Coordinador/a gerente
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Gambastar, S.L **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Valdorros, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2006 **Duración:** 1 mes
**Cuantía total:** 500 €

**53** **Nombre del proyecto:** Desarrollo proyecto cecina de vacuno
**Grado de contribución:** Técnico/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 2
**Entidad/es financiadora/s:**
Agrocnegética Modelo, S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Vizmalo, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2005 **Duración:** 4 meses
**Cuantía total:** 1.000 €

**54** **Nombre del proyecto:** Detección y caracterización de los diferentes tipos de cala existentes en la elaboración de jamón curado tipo serrano
**Grado de contribución:** Coordinador/a gerente
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
Jamones Segovia SA **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Carbonero el Mayor (Segovia), Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2005 **Duración:** 2 años
**Cuantía total:** 30.000 €

**55** **Nombre del proyecto:** Elaboración de pastas finas en la planta piloto con diferentes aromatizantes
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 2
**Entidad/es financiadora/s:**
Calaf Nuances, S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Calaf, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2005 **Duración:** 5 meses
**Cuantía total:** 1.200 €

**56** **Nombre del proyecto:** Uso del secadero/cámara contriolada
**Grado de contribución:** Técnico/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 1
**Entidad/es financiadora/s:**
Pepsico Europe Services, S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2005 **Duración:** 4 meses
**Cuantía total:** 2.128 €

**57** **Nombre del proyecto:** Caracterización y conservación de la cebolla de variedad horcal para su utilización en la elaboración de morcilla de Burgos
**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido

**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
Excma. Diputación de Burgos
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2004 **Duración:** 3 años
**Cuantía total:** 37.000 €

**58** **Nombre del proyecto:** Estudio de aromatización en jamón curado
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Calaf Nuances, S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Calaf, Cataluña, España

**Fecha de inicio:** 2004 **Duración:** 8 meses
**Cuantía total:** 1.500 €

**59** **Nombre del proyecto:** Estudio de caracterización y conservación de productos tradicionales de la provincia de Burgos. Convenio
**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 5
**Entidad/es financiadora/s:**
MERCADONA, S.A.
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 2004 **Duración:** 2 años
**Cuantía total:** 63.000 €

**60** **Nombre del proyecto:** Estudio de inoculación de L. monocytogenes en jamón
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Hiperbaric, S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2004 **Duración:** 15 días
**Cuantía total:** 2.000 €

**61** **Nombre del proyecto:** Evaluación de riesgos microbiológicos en técnicas culinarias y de conservación de alimentos empleados en hostelería
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Restaurante Ojeda, S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2004 **Duración:** 1 mes
**Cuantía total:** 1.100 €

**62** **Nombre del proyecto:** Estudio de conservación de productos de la pesca cocidos utilizando atmósfera modificada
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno; Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Pescafácil S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2003 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 6.050 €

**63** **Nombre del proyecto:** Estudio de la calidad y conservación de la carne de cerdo alimentado con pienso diferentes niveles de antioxidantes y ácidos grasos insaturados
**Grado de contribución:** Coordinador/a gerente
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Instituto Tecnológico Agrario (A14D06) **Tipo de entidad:** Centros de Innovación y Tecnología
**Ciudad entidad financiadora:** Valladolid, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2003 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 4.500 €

**64** **Nombre del proyecto:** Estudio de la evaluación de la sal en jamón curado. Determinación del grado óptimo de sal en jamón curado.
**Grado de contribución:** Coordinador/a gerente
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido; Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Industrias Cárnicas El Rasillo **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** El Rasillo (La Rioja), La Rioja, España

**Fecha de inicio:** 2002 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 5.403 €

**65** **Nombre del proyecto:** Caracterización sensorial de queso de oveja
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Eugenio García-Rojo

**Fecha de inicio:** 2001 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 3.300 €

**66** **Nombre del proyecto:** Estudio de caracterización sensorial de jamones curados elaborados con distintas tecnologías
**Grado de contribución:** Coordinador/a gerente
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido; Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Campofrío Alimentación, S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2001 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 8.715 €

**67** **Nombre del proyecto:** Estudio de conservación de pulpo, langostino y gambas cocidos utilizando atmósfera modificada
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno; Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Pescafácil S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 2001 **Duración:** 6 meses
**Cuantía total:** 2.400 €

**68** **Nombre del proyecto:** Análisis de ácidos grasos de cinco muestras de frutos secos
**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
B. M. Hispania, S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 1999 **Duración:** 1 mes
**Cuantía total:** 331 €

**69** **Nombre del proyecto:** Caracterización y tipificación de la morcilla de Burgos
**Grado de contribución:** Coordinador/a gerente
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
Grupo Promotor I.G.P. morcilla de Burgos **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

**Fecha de inicio:** 1999 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 15.543 €

**70** **Nombre del proyecto:** Estudio de la calidad de la carne del pichón de Tierra de Campos..
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
ADRI Valladolid Norte (Proyecto LIDER)
**Ciudad entidad financiadora:** Villalon de Campos(Valladolid), Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 1999 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 1.983 €

**71** **Nombre del proyecto:** Análisis sensorial de consumidores.
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno; Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**
Laboratorio Cayacea

**Fecha de inicio:** 1998 **Duración:** 1 mes
**Cuantía total:** 488 €

**72** **Nombre del proyecto:** Estudio de cecina de vaca adobada.
**Grado de contribución:** Coordinador/a gerente
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
ADRI Valladolid Norte (Proyecto LIDER)
**Ciudad entidad financiadora:** Villalón de campos (Valladolid), Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 1998 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 1.798 €

**73** **Nombre del proyecto:** Estudio microbiológico de jamones deteriorados
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
JAMONES SEGOVIA, S.A.
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 1998 **Duración:** 1 mes
**Cuantía total:** 863 €

**74** **Nombre del proyecto:** Evaluación de aromas, aplicado a salchichas cocidas. Elaboración de patés con diferentes bases aromatizantes
**Grado de contribución:** Técnico/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 1
**Entidad/es financiadora/s:**
Productos Riba, S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, Cataluña, España

**Fecha de inicio:** 1998 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 853 €

**75** **Nombre del proyecto:** Estudio de conservación de carne de lechazo y otros derivados.
**Grado de contribución:** Coordinador/a gerente
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 5
**Entidad/es financiadora/s:**
Cooperativa Colear **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Aranda de Duero, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 1997 **Duración:** 4 meses
**Cuantía total:** 1.803 €

**76** **Nombre del proyecto:** Estudio de textura de productos cárnicos. Investigación y desarrollo de una nueva gama de productos análogos vegetales
**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Campofrío Alimentación, S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 1997 **Duración:** 2 años
**Cuantía total:** 33.657 €

**77** **Nombre del proyecto:** Evaluación sensorial de alimentos: estudios de preferencia y aceptación de productos comerciales.
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Luisa González Sanjosé
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Grupo Unigro S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Valladolid, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 1997 **Duración:** 3 años
**Cuantía total:** 900 €

**78** **Nombre del proyecto:** Medida de la textura de carne de vacuno sometida a diferentes sistemas de suspensión de la canal.
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Eroski Sociedad Cooperativa **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Mondragón (Guipuzcoa), País Vasco, España

**Fecha de inicio:** 1997 **Duración:** 10 meses
**Cuantía total:** 1.081 €

**79** **Nombre del proyecto:** Estudio de la calidad de la carne de lechazo de raza Ojalada
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Excma. Diputación de Soria
**Ciudad entidad financiadora:** Soria, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 1996 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 3.630 €

**80** **Nombre del proyecto:** Estudio de tipificación, caracterización y conservación de la morcilla de Burgos.
**Grado de contribución:** Coordinador/a gerente
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Excma. Diputación de Burgos y la Asociación de Fabricantes de Morcilla de Burgos
**Ciudad entidad financiadora:** Burgos, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 1996 **Duración:** 3 años
**Cuantía total:** 21.636 €

**81** **Nombre del proyecto:** Estudio de la influencia de las condiciones de secado en la textura del jamón serrano y su repercusión en la aceptabilidad.
**Grado de contribución:** Coordinador/a gerente
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
JAMONES SEGOVIA, S.A.
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 1995 **Duración:** 2 años
**Cuantía total:** 49.662 €

**82** **Nombre del proyecto:** Estudio de la relación entre el peso de la canal y la calidad sensorial de la carne de lechazo de raza ojalada.
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
ANCRO (Asociación de Productores de Ganado Ovino de Raza Ojalada)/ Diputación Provincial de Soria. **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
**Ciudad entidad financiadora:** Valladolid, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 1995 **Duración:** 1 año
**Cuantía total:** 4.211 €

**83** **Nombre del proyecto:** Evaluación sensorial de la calidad de la carne de lechazo de raza castellana.
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno; Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 3
**Entidad/es financiadora/s:**
Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino de Raza Castellana **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
**Ciudad entidad financiadora:** Valladolid, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 1995 **Duración:** 4 meses
**Cuantía total:** 2.510 €

**84** **Nombre del proyecto:** Evaluación sensorial de quesos tipo manchego.
**Grado de contribución:** Investigador/a
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido
**Nº de investigadores/as:** 5
**Entidad/es financiadora/s:**
Cooperativa Ganadera del Cerrato. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Ciudad entidad financiadora:** Baltanás (Palencia), Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 1995 **Duración:** 3 meses
**Cuantía total:** 517 €

**85** **Nombre del proyecto:** Evaluación sensorial de la calidad de la carne de lechazo de razas churra y castellana.
**Grado de contribución:** Artículo 11 repetitivo
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno; Jordi Rovira Carballido

**Nº de investigadores/as:** 4
**Entidad/es financiadora/s:**
Grupo Promotor para la Denominación de Origen del Lechazo de Castilla y León.
**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
**Ciudad entidad financiadora:** Valladolid, Castilla y León, España

**Fecha de inicio:** 1994
**Duración:** 2 meses
**Cuantía total:** 902 €

## Resultados

### Propiedad industrial e intelectual

**Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para la obtención de concentrados aromáticos a partir de subproductos de mariscos mediante la extracción con fluidos supercríticos o subcríticos
**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención
**Inventores/autores/obtentores:** Sagrario Beltrán Calvo; Rodrigo Martínez Velasco; Jordi Rovira Carballido; Isabel Jaime Moreno; María Teresa Sanz Díez
**Entidad titular de derechos:** IDOKI SCF TECHNOLOGIES, S.L.
**Nº de solicitud:** 200931206
**País de inscripción:** España
**Fecha de registro:** 21/12/2009
**Fecha de concesión:** 07/07/2011
**Nº de patente:** 2362522
**Patente española:** Si

# Actividades científicas y tecnológicas

## Producción científica

**Índice H:** 26
**Fecha de aplicación:** 11/01/2019

### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

**1** Beatriz Melero; Beatrix Stessl; Beatriz Manso; Martin Wagner; Óscar J Esteban-Carbonero; Marta Hernández; Jordi Rovira; David A Rodríguez-Lázaro. Listeria monocytogenes colonization in a newly established dairy processing facility. International Journal of Food Microbiology. 289, pp. 64 - 71. (Reino Unido): Elsevier, 2019. Disponible en Internet en: <https://www.journals.elsevier.com/international-journal-of-food-microbiology>. ISSN 0168-1605

**Tipo de producción:** Artículo científico
**Tipo de soporte:** Revista
**Posición de firma:** 6
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
**Nº total de autores:** 7
**Autor de correspondencia:** No
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)
**Categoría:** Food Science and Technology
**Índice de impacto:** 3.451
**Revista dentro del 25%:** Si

**2** Ivana Nikodinoska; Loredana Baffoni; Diana Di Gioia; Beatriz Manso; Lourdes García-Sánchez; Beatriz Melero; Jordi Rovira. Protective cultures against foodborne pathogens in a nitrite reduced fermented meat product. LWT Food Science and Technology. 101., pp. 293 - 299. (Estados Unidos de América): Elsevier, 2019. Disponible en Internet en: <https://www.journals.elsevier.com/lwt>. ISSN 0023-6438

**Tipo de producción:** Artículo científico
**Tipo de soporte:** Revista
**Posición de firma:** 6
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
**Nº total de autores:** 6
**Autor de correspondencia:** No
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)
**Categoría:** Food Science and Technology
**Índice de impacto:** 3.299

**3** Lourdes García-Sánchez; Beatriz Melero; Ana M Diez; Isabel Jaime; Jordi Rovira. Characterization of Campylobacter species in Spanish retail from different fresh chicken products and their antimicrobial resistance. Food Microbiology,. 76, pp. 457 - 465. (Estados Unidos de América): Elsevier, 2018. Disponible en Internet en: <https://www.journals.elsevier.com/food-microbiology>. ISSN 0740-0020

**Tipo de producción:** Artículo científico
**Tipo de soporte:** Revista
**Posición de firma:** 5
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
**Nº total de autores:** 5
**Autor de correspondencia:** No
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)
**Categoría:** Food Science and Technology
**Índice de impacto:** 4.090

**4** L. García-Sánchez; B. Melero; I. Jaime; M. L. Hänninen; M. Rossi; J Rovira. Campylobacter jejuni survival in a poultry processing plant environment. Food Microbiology. 165, pp. 185 - 192. Elsevier Ltd., 2017. ISSN 0740-0020

**Tipo de producción:** Artículo científico
**Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**5** Petras Rimantas Venskutonis; Nora Kryzevicute; Isabel Jaime; Ana María Diez; Jordi Rovira. Effect of raspberry pomace extracts isolated by high pressure extraction on the quality and shelf-life of beef burgers. International Journal of Food Science and Technology. doi:10.1111/ijfs.134, IFST, 2017. ISSN 1365-2621

**Tipo de producción:** Artículo científico
**Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** No

**6** Belén Berradre Sáenz; José Luis Yáñez Ortega; Lourdes García Sánchez; Beatriz Melerio Gil; Jordi Rovira Carballido; Isabel Carramiñana Martínez; Silvia Tejero Encinas; Cristina Ruiz Sopeña; Siocorro Fernández Arribas. Epidemiología dela campilobacteriosis en Castilla y León durante el periodo 2008-2015. Revista Española de Salud Pública. 91 - e201703030, Ministerio de Sanidad Servicios Sociales e Igualdad, 2017. ISSN 2173-9110

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

**7** Eva Emmoth; Jordi Rovira; Andreja Rajkovic; Elena Corcuera; Diego Wilches Pérez; Irene Dergel; Jakob R. Ottoson; Frederik Widén. Inactivation of Viruses and Bacteriophages as Models for Swine Hepatitis E Virus in Food Matrices. Food Environmental Virology. 9, pp. 20 - 34. Springer Science, 2017. ISSN 1867-0342

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

**8** Ximena Carrión-Granda; Idoia Fernández-Pan; Isabel Jaime; Jordi Rovira. Improvement of the microbiological quality of ready-to-eat peeled shrimps (Penaeus vannamei) by the use of chitosan coatings. International Journal of Food Microbiology. 232, pp. 144 - 149. Elsevier, 2016. ISSN 0168-1605

**Tipo de producción:** Artículo científico
**Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**9** Diana Di Gioia; Giuseppe Mazzola; Ivana Nikodinoska; Irene Aloisio; Tomaž Langerholc; M. Rossi; Stefano Raimondi; Beatriz Melero; Jordi Rovira. Lactic acid bacteria as protective cultures in fermented pork meat to prevent Clostridium spp. growth. International Journal of Food Microbiology. 235, pp. 53 - 59. Elsevier, 2016. ISSN 0168-1605

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

**Autor de correspondencia:** Si

**10** Vaida Sulniuté; Isabel Jaime; Jordi Rovira. Rye and Wheat Bran Extracts Isolated with Pressurized Solvents Increase Oxidative Stability and Antioxidant Potential of Beef Meat Hamburgers. Journal of Food Science. 81 - 2, pp. H519 - H527. Wiley, 2016. ISSN 1750-3841

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

**Autor de correspondencia:** Si

**11** Erica María Gómez-Rojo; Lorena Romero-Santacreu; Isabel Jaime; Jordi Rovira. A novel real-time PCR assay for the specific identification and quantification of Weissella viridescens in blood sausages. International Journal of Food Microbiology. 215, pp. 16 - 24. Elsevier, 2015. ISSN 0168-1605

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

**Autor de correspondencia:** Si

**12** Sandra María Osés; Ana María Diez; Erica María Gómez-Rojo; Diego Wilches-Pérez; Pieternel A Luning; Isabel Jaime; Jordi Rovira. Control of Escherichia coli and Listeria monocytogenes in suckling-lamb meat evaluated using microbial challenge tests. Meat Science. 110,, pp. 262 - 269. Elsevier Ltd., 2015. ISSN 0309-1740

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

**Autor de correspondencia:** Si

**13** M. Muhterem-Uyar; M. Dalmasso; A.S. Bolocan; M. Hernandez; A.E. Kapetanakou; T. Kuchta; S.G. Manios; B. Melero; J. Minarovičová; A.I. Nicolau; J. Rovira; P.N. Skandamis; K. Jordan; D. Rodríguez-Lázaro; B. Stessl; M. Wagner. Environmental sampling for Listeria monocytogenes control in food processing facilities reveals three contamination scenarios. Food Control. 51, pp. 94 - 107. Elsewier, 2015. ISSN 0956-7135

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

**14** David Rodríguez-Lázaro; Jaime Ariza-Miguel; Marta Diez-Valcarce; Isabel Fernández-Natal; Marta Hernández; Jordi Rovira. Foods confiscated from non-EU flights as a neglected route of potential methicillin-resistant Staphylococcus aureus transmission. International Journal of Food Microbiology. 209 - 16, pp. 29 - 33. 2015. ISSN 0168-1605

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

**15** Elena Alexandra Oniciuc; Jaime Ariza-Miguel; Andrei Sorin Bolocan; Marta Diez-Valcarce; Jordi Rovira; Marta Hernández; Isabel Fernández-Natal; Anca Iona Nicolau; David Rodríguez-Lázaro. Foods from black market at EU border as a neglected route of potential meticillin-resistant Staphylococcus aureus transmission. International Journal of Food Microbiology. 209 - 16, pp. 34 - 38. Elsevier Ltd, 2015. ISSN 0168-1605

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

**16** David Rodríguez-Lázaro; Jaime Ariza-Miguel; Marta Diez-Valcarce; Beatrix Stessl; Janine Beutlich; Isabel Fernández-Natal; Marta Hernández; Martin Wagner; Jordi Rovira. Identification and molecular characterization of pathogenic bacteria in foods confiscated from non-EU flights passengers at one Spanish airport. International Journal of Food Microbiology. 209 - 16, pp. 20 - 25. Elsevier Ltd, 2015. ISSN 0168-1605

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

**17** P.A. Luning; K. Kirezieva; G. Hagelaar; J. Rovira; M. Uyttendaele; L. Jacxsens. Performance assessment of food safety management systems in animal-based food companies in view of their context characteristics: A European study. Food Control. 49, pp. 11 - 22. 2015. ISSN 0956-7135

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

**18** David Rodríguez-Lázaro; Marta Diez-Valcarce; R Montes-Briones; D Gallego; Marta Hernández; Jordi Rovira. Presence of pathogenic enteric viruses in illegally imported meat and meat products to EU by international air travelers. International Journal of Food Microbiology. 209 - 16, pp. 39 - 43. Elsevier Ltd, 2015. ISSN 0168-1605
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**19** M. Dalmasso; A.S. Bolocan; M. Hernandez; A.E. Kapetanakou; T. Kuchta; S.G. Manios; B. Melero; J. Minarovičová; M. Muhterem; A.I. Nicolau; J. Rovira; P.N. Skandamis; B. Stessl; M. Wagner; K. Jordan; D. Rodríguez-Lázaro. Comparison of polymerase chain reaction methods and plating for analysis of enriched cultures of Listeria monocytogenes when using the ISO11290-1 method. Journal of Microbiological Methods. 98 - 1, pp. 8 - 14. 2014. ISSN 0167-7012
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**20** Beatriz Melero; Raquel Vinuesa; Ana Mª Diez; Isabel Jaime; Jordi Rovira. Application of protective cultures against Listeria monocytogenes and Campylobacter jejuni in chicken products packaged under modified atmosphere. Poultry Science. 92 - 4, pp. 1108 - 1116. Elsevier, 2013. ISSN 0032-5791
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**21** Sandra Osés; Ana María Diez; Beatriz Melero; Pieternel A Luning; Isabel Jaime; Jordi Rovira. Characterization by culture-dependent and culture-independent methods of the bacterial population of suckling-lamb packaged in different atmospheres. Food Microbiology. 36 - 2, pp. 216 - 222. Elsevier, 2013. ISSN 0740-0020
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**22** J García-Tojal; R Gil-García; R Fraile; B Donnadieu; G Madariaga; V Januskaitis; J Rovira. Desulfurization processes of thiosemicarbazonecopper(ii) derivatives in acidic and basic aqueous media. New Journal of Chemistry. 37 - 11, pp. 3568 - 3580. 2013. ISSN 1144-0546
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**23** P.A. Luning; K. Kirezieva; G. Hagelaar; J. Rovira; M. Uyttendaele; L. Jacxsens. Performance assessment of food safety management systems in animal-based food companies in view of their context characteristics: A European study. Food Control. 2013. ISSN 0956-7135
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**24** P.A. Luning; A.C. Chinchilla; L. Jacxsens; K. Kirezieva; J. Rovira. Performance of safety management systems in Spanish food service establishments in view of their context characteristics. Food Control. 30 - 1, pp. 331 - 340. 2013. ISSN 0956-7135
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**25** B. Melero; A.M. Diez; A. Rajkovic; I. Jaime; J. Rovira. Behaviour of non-stressed and stressed Listeria monocytogenes and Campylobacter jejuni cells on fresh chicken burger meat packaged under modified atmosphere and inoculated with protective culture. International Journal of Food Microbiology. 158 - 2, pp. 107 - 112. 2012. ISSN 0168-1605
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**26** S.M. Oses; P.A. Luning; L. Jacxsens; S. Santillana; I. Jaime; J. Rovira. Food safety management system performance in the lamb chain. Food Control. 25 - 2, pp. 493 - 500. 2012. ISSN 0956-7135
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**27** S.M. Osés; P.A. Luning; L. Jacxsens; S. Santillana; I. Jaime; J. Rovira. Microbial performance of food safety management systems implemented in the lamb production chain. Journal of Food Protection. 75 - 1, pp. 95 - 103. 2012. ISSN 1944-9097
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**28** N. Rubio-Rodríguez N; S.M. De Diego; S. Beltrán; I. Jaime; M.T. Sanz; J. Rovira. Supercritical fluid extraction of fish oil from fish by-products: A comparison with other extraction methods. Journal of Food Engineering. 109 - 2, pp. 238 - 248. 2012. ISSN 0260-8774
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**29** B. Melero; P. Juntunen; M.-L. Hänninen; I. Jaime; J. Rovira. Tracing Campylobacter jejuni strains along the poultry meat production chain from farm to retail by pulsed-field gel electrophoresis, and the antimicrobial resistance of isolates. Food Microbiology. 32 - 1, pp. 124 - 128. 2012. ISSN 0740-0020
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**30** P.A. Luning; L. Jacxsens; J. Rovira; S.M. Osés; M. Uyttendaele; W.J. Marcelis. A concurrent diagnosis of microbiological food safety output and food safety management system performance: Cases from meat processing industries. Food Control. 22 - 3-4, pp. 555 - 565. 2011. ISSN 0956-7135
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**31** P.A. Luning; W.J. Marcelis; J. Rovira; M.A.J.S. van Boekel; M. Uyttendaele; L. Jacxsens. A tool to diagnose context riskiness in view of food safety activities and microbiological safety output. Trends in Food Science and Technology. 22 - SUPPL. 1, pp. S67 - S79. 2011. ISSN 0924-2244
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**32** I. Raudoniute; J. Rovira; P.R. Venskutonis; J. Damasus; M.D. Rivero-Pérez; M.L. González-Sanjosé. Antioxidant properties of garden strawberry leaf extract and its effect on fish oil oxidation. International Journal of Food Science and Technology. 46 - 5, pp. 935 - 943. 2011. ISSN 0168-1605
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**33** B. Melero; L. Cocolin; K. Rantsiou; I. Jaime; J. Rovira. Comparison between conventional and qPCR methods for enumerating Campylobacter jejuni in a poultry processing plant. Food Microbiology. 28 - 7, pp. 1353 - 1358. 2011. ISSN 0740-0020
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**34** D. Wilches; J. Rovira; I. Jaime; C. Palacios; M.A. Lurueña-Martí-nez; A.M. Vivar-Quintana; I. Revilla. Evaluation of the effect of a maternal rearing system on the odour profile of meat from suckling lamb. Meat Science. 88 - 3, pp. 415 - 423. 2011. ISSN 0309-1740
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**35** L. Jacxsens; P.A. Luning; W.J. Marcelis; T. van Boekel; J. Rovira; S. Oses; M. Kousta; E. Drosinos; V. Jasson; M. Uyttendaele. Tools for the performance assessment and improvement of food safety management systems. Trends in Food Science and Technology. 22 - SUPPL. 1, pp. S80 - S89. 2011. ISSN 0924-2244
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**36** N. Díez; M. De Las Heras; I. Jaime; J. Rovira; M. Collado-Fernández; A. Fombellida. Antioxidant capacity and pungency of 'Horcal' onion under refrigerated storage. Acta Horticulturae. 858, pp. 267 - 272. 2010. ISSN 0567-7572
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**37** L. Jacxsens; M. Uyttendaele; F. Devlieghere; J. Rovira; S.O. Gomez; P.A. Luning. Food safety performance indicators to benchmark food safety output of food safety management systems. International Journal of Food Microbiology. 141 - SUPPL., pp. S180 - S187. 2010. ISSN 0168-1605
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**38** S.M. Osés; K. Rantsiou; L. Cocolin; I. Jaime; J. Rovira. Prevalence and quantification of Shiga-toxin producing Escherichia coli along the lamb food chain by quantitative PCR. International Journal of Food Microbiology. 141 - SUPPL., pp. S163 - S169. 2010. ISSN 0168-1605
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**39** B. Rubio; B. Martínez; M.D. Garcí-a-Cachán; J. Rovira; I. Jaime. The effects of HHP treatment on Listeria monocytogenes: Inoculated in dry-cured meat products [Effekt von hydrostatischem hochdruck auf Listeria monocytogenes: Untersuchungen an mit listerien inokulierten, trocken gepÃ¶kelten fleischerzeugnissen]. Fleischwirtschaft. 90 - 4, pp. 188 - 192. 2010. ISSN 0179-2415
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**40** J. Damasius; P.R. Venskutonis; J. Rovira; J. González; L. González; R. Vinauskiene. Characterisation of oregano water extracts and their effect on the quality characteristics of cooked pork. International Journal of Food Science and Technology. 44 - 2, pp. 394 - 401. 2009. ISSN 1365-2621
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**41** A.M. Diez; E.M. Santos; I. Jaime; J. Rovira. Effectiveness of combined preservation methods to extend the shelf life of Morcilla de Burgos. Meat Science. 81 - 1, pp. 171 - 177. 2009. ISSN 0309-1740
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**42** A.M. Diez; J. Björkroth; I. Jaime; J. Rovira. Microbial, sensory and volatile changes during the anaerobic cold storage of morcilla de Burgos previously inoculated with Weissella viridescens and Leuconostoc mesenteroides. International Journal of Food Microbiology. 131 - 2-3, pp. 168 - 177. 2009. ISSN 0168-1605
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**43** P.A. Luning; W.J. Marcelis; J. Rovira; M. Van der Spiegel; M. Uyttendaele; L. Jacxsens. Systematic assessment of core assurance activities in a company specific food safety management system. Trends in Food Science and Technology. 20 - 6-7, pp. 300 - 312. 2009. ISSN 0924-2244
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**44** A.M. Diez; I. Jaime; J. Rovira. The influence of different preservation methods on spoilage bacteria populations inoculated in morcilla de Burgos during anaerobic cold storage. International Journal of Food Microbiology. 132 - 2-3, pp. 91 - 99. 2009. ISSN 0168-1605
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**45** A.M. Diez; E.M. Santos; I. Jaime; J. Rovira. Application of organic acid salts and high-pressure treatments to improve the preservation of blood sausage. Food Microbiology. 25 - 1, pp. 154 - 161. 2008. ISSN 0740-0020
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**46** B. Baruque; E. Corchado; J. Rovira; J. González. Application of topology preserving ensembles for sensory assessment in the food industry. Lecture Notes in Computer Science (including subseries Lecture Notes in Artificial Intelligence and Lecture Notes in Bioinformatics). 5326 LNCS, pp. 491 - 497. 2008. ISSN 0302-9743
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**47** P.A. Luning; L. Bango; J. Kussaga; J. Rovira; W.J. Marcelis. Comprehensive analysis and differentiated assessment of food safety control systems: a diagnostic instrument. Trends in Food Science and Technology. 19 - 10, pp. 522 - 534. 2008. ISSN 0924-2244
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**48** B. Rubio; B. Martínez; M.D. Garcí-a-Cachán; J. Rovira; I. Jaime. Effect of the packaging method and the storage time on lipid oxidation and colour stability on dry fermented sausage salchichÃ³n manufactured with raw material with a high level of mono and polyunsaturated fatty acids. Meat Science. 80 - 4, pp. 1182 - 1187. 2008. ISSN 0309-1740
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**49** A.M. Diez; R. Urso; K. Rantsiou; I. Jaime; J. Rovira; L. Cocolin. Spoilage of blood sausages morcilla de Burgos treated with high hydrostatic pressure. International Journal of Food Microbiology. 123 - 3, pp. 246 - 253. 2008. ISSN 0168-1605
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**50** N. Rubio-Rodrí-guez; S.M. de Diego; S. Beltrán; I. Jaime; M.T. Sanz; J. Rovira. Supercritical fluid extraction of the omega-3 rich oil contained in hake (Merluccius capensis-Merluccius paradoxus) by-products: Study of the influence of process parameters on the extraction yield and oil quality. Journal of Supercritical Fluids. 47 - 2, pp. 215 - 226. 2008. ISSN 0896-8446
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**51** C. Molinero; B. Martínez; B. Rubio; J. Rovira; I. Jaime. The effects of extended curing on the microbiological, physicochemical and sensorial characteristics of Cecina de Leon. Meat Science. 80 - 2, pp. 370 - 379. 2008. ISSN 0309-1740
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**52** B. Baruque; E. Corchado; H. Yin; J. Rovira; J. González. Automated ham quality classification using ensemble unsupervised mapping models. Lecture Notes in Computer Science (including subseries Lecture Notes in Artificial Intelligence and Lecture Notes in Bioinformatics). 4693 LNAI - PART 2, pp. 435 - 443. 2007. ISSN 0302-9743
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**53** B. Rubio; B. Martínez; M.D. García-Cachán; J. Rovira; I. Jaime. Effect of high pressure preservation on the quality of dry cured beef "Cecina de Leon". Innovative Food Science and Emerging Technologies. 8 - 1, pp. 102 - 110. 2007. ISSN 1466-8564
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**54** B. Rubio; B. Martínez; C. González-Fernández; M.D. García-Cachán; J. Rovira; I. Jaime. Effect of modified atmosphere packaging on the microbiological and sensory quality on a dry cured beef product: "Cecina de León". Meat Science. 75 - 3, pp. 515 - 522. 2007. ISSN 0309-1740
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**55** B. Rubio; B. Martínez; M.J. Sánchez; M.D. García-Cachán; J. Rovira; I. Jaime. Study of the shelf life of a dry fermented sausage "salchichon" made from raw material enriched in monounsaturated and polyunsaturated fatty acids and stored under modified atmospheres. Meat Science. 76 - 1, pp. 128 - 137. 2007. ISSN 0309-1740
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**56** B. Rubio; B. Martínez; M.D. Garcí-a-Cachán; J. Rovira; I. Jaime. The effects of high pressure treatment and of storage periods on the quality of vacuum-packed "salchichón" made of raw material enriched in monounsaturated and polyunsaturated fatty acids. Innovative Food Science and Emerging Technologies. 8 - 2, pp. 180 - 187. 2007. ISSN 1466-8564
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**57** J. Koort; T. Coenye; E.M. Santos; C. Molinero; I. Jaime; J. Rovira; P. Vandamme; J. Björkroth. Diversity of Weissella viridescens strains associated with "Morcilla de Burgos". International Journal of Food Microbiology. 109 - 1-2, pp. 164 - 168. 2006. ISSN 0168-1605
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**58** B. Rubio; B. Martínez; C. González-Fernández; M.D. Garcí-a-Cachán; J. Rovira; I. Jaime. Influence of storage period and packaging method on sliced dry cured beef "Cecina de Leon": Effects on microbiological, physicochemical and sensory quality. Meat Science. 74 - 4, pp. 710 - 717. 2006. ISSN0309-1740
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**59** C. González-Fernández; E.M. Santos; J. Rovira; I. Jaime. The effect of sugar concentration and starter culture on instrumental and sensory textural properties of chorizo-Spanish dry-cured sausage. Meat Science. 74 - 3, pp. 467 - 475. 2006. ISSN 0309-1740
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**60** E.M. Santos; I. Jaime; J. Rovira; U. Lyhs; H. Korkeala; J. Björkroth. Characterization and identification of lactic acid bacteria in "morcilla de Burgos". International Journal of Food Microbiology. 97 - 3, pp. 285 - 296. 2005. ISSN 0168-1605
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**61** E.M. Santos; A.M. Diez; C. González-Fernández; I. Jaime; J. Rovira. Microbiological and sensory changes in "morcilla de Burgos" preserved in air, vacuum and modified atmosphere packaging. Meat Science. 71 - 2, pp. 249 - 255. 2005. ISSN 0309-1740
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**62** C. González-Fernández; E.M. Santos; I. Jaime; J. Rovira. Influence of starter cultures and sugar concentrations on biogenic amine contents in chorizo dry sausage. Food Microbiology. 20 - 3, pp. 275 - 284. 2003. ISSN 0740-0020
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**63** E.M. Santos; C. González-Fernández; I. Jaime; J. Rovira. Physicochemical and sensory characterisation of Morcilla de Burgos, a traditional Spanish blood sausage. Meat Science. 65 - 2, pp. 893 - 898. 2003. ISSN 0309-1740
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**64** A.C. Villaro; J. Rovira; M.E. Bodegas; M.A. Burrell; D. García-Ros; P. Sesma. Immunocytochemical and ultrastructural characterization of endocrine cells in the larval stomach of the frog Rana temporaria tadpoles: A comparison with adult specimens. Tissue and Cell. 33 - 5, pp. 462 - 477. 2001. ISSN0040-8166
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**65** M. Ordóñez; J. Rovira; I. Jaime. The relationship between the composition and texture of conventional and low-fat frankfurters. International Journal of Food Science and Technology. 36 - 7, pp. 749 - 758. 2001. ISSN 1365-2621
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**66** M. García-Varona; E.M. Santos; I. Jaime; J. Rovira. Characterisation of Micrococcaceae isolated from different varieties of chorizo. International Journal of Food Microbiology. 54 - 3, pp. 189 - 195. 2000. ISSN 0168-1605
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**67** J.C. Etayo; L.M. Montuenga; P. Sesma; O. Díaz De Rada; J. Rovira; A.C. Villaro. Characterization of pancreatic endocrine cells of the European common frog Rana temporaria. General and Comparative Endocrinology. 117 - 3, pp. 366 - 380. 2000. ISSN 0016-6480
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**68** E.M. Santos; C. González-Fernández; I. Jaime; J. Rovira. Comparative study of lactic acid bacteria house flora isolated in different varieties of 'chorizo'. International Journal of Food Microbiology. 39 - 1-2, pp. 123 - 128. 1998. ISSN 0168-1605
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**69** A.C. Villaro; J. Rovira; M.E. Bodegas; M.A. Burrell; P. Sesma. Relationship between epithelial and connective tissues in the stomach of the frog Rana temporaria during metamorphosis: An ultrastructural study. Tissue and Cell. 30 - 4, pp. 427 - 445. 1998. ISSN 0040-8166
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**70** M.E. Bodegas; A.C. Villaro; M.A. Burrell; J. Rovira; E. Valverde; A.O. De Zarate; P. Sesma. An immunocytochemical and ultrastructural study of the larval anterior intestine of the frog Rana temporaria, with especial reference to endocrine cells. Tissue and Cell. 29 - 5, pp. 549 - 559. 1997. ISSN 0040-8166
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**71** E.M. Santos; C. González-Fernández; I. Jaime; J. Rovira. Identification and characterization of lactic acid bacteria isolated from traditional chorizo made in Castilla-León. Food Science and Technology International. 3 - 1, pp. 21 - 29. 1997. ISSN 1082-0132
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**72** C. González-Fernández; E.M. Santos; I. Jaime; J. Rovira. Use of starter cultures in dry-fermented sausage (chorizo) and their influence on the sensory properties. Food Science and Technology International. 3 - 1, pp. 31 - 42. 1997. ISSN 1082-0132
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**73** J. Rovira; A.C. Villaro; M.E. Bodegas; E. Valverde; P. Sesma. Metamorphic changes in the stomach of the frog Rana temporaria tadpoles. Tissue and Cell. 27 - 1, pp. 13 - 22. 1995. ISSN 0040-8166
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**74** E. Valverde; O.D. De Rada; M.A. Burrell; J. Rovira; P. Sesma. Immunocytochemical and ultrastructural characterization of endocrine cells and nerves in the intestine of Rana temporaria. Tissue and Cell. 25 - 4, pp. 505 - 516. 1993. ISSN 0040-8166
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**75** J. Rovira; A.C. Villaro; M.E. Bodegas; E. Valverde; P. Sesma. Structural study of the frog Rana temporaria larval stomach. Tissue and Cell. 25 - 5, pp. 695 - 707. 1993. ISSN 0040-8166
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**76** Lourdes García-Sánchez; Juan Carlos Marijuán; Olga Vega; Beatriz Melero; Isabel Jaime; Jordi Rovira. Campylobacter en pollos: Prevención y control en la granja. Producción Animal. 299, pp. 45 - 51. Ediciones Técnicas Reunidas S.L., 2016. ISSN 1578-1526
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación. **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** No

**77** Sara María de Diego; Nuria Rubio Rodríguez; Sagrario Beltrán; Jordi Rovira; María Teresa Sanz; Isabel Jaime. Desarrollo de slachichas cocidas enriquecidas con aceite de oliva y salmón. Eurocarne. 191, pp. 76 - 84. Eurocarne, 2010. ISSN 1132-2675
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación. **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** No

**78** Begoña Rubio; Beatriz Martínez; María Dolores García Cachán; Jordi Rovira; Isabel Jaime. Efecto del método de conservación y del tiempo de almacenamiento sobre la oxidación de salchichones elaborados a partir de materia prima con perfil lipídico modificado. Eurocarne. 175, pp. 84 - 92. Eurocarne, 2009. ISSN 1132-2675
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación. **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** No

**79** Javier González González; Jordi Rovira; Isabel Jaime. Estudio con nariz electrónica de jamones loncheados sometidos a deterioro. Eurocarne. 158, pp. 79 - 86. Eurocarne, 2007. ISSN 1132-2675
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación. **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**80** Isabel Jaime; María Consolación González Fernández; Eva María Santos; Patricia Severiano; Jordi Rovira. Actitud de los consumidores frente a la morcilla de Burgos. Eurocarne. 104, pp. 67 - 74. Eurocarne, 2002. ISSN 1132-2675
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación. **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** No

**81** Eva María Santos; María Consolación González Fernández; Isabel Jaime; Jordi Rovira. Elaboración y caracterización físico-química de la morcilla de Burgos. Eurocarne. 103, pp. 133 - 142. Eurocarne, 2002. ISSN 1132-2675
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación. **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**82** María Consolación González Fernández; Isabel Jaime; Jordi Rovira. Efecto de la utilización de cultivos iniciadores en la presencia de aminas biógenas en embutidos crudos curados. Eurocarne. 91, pp. 51 - 53. Eurocarne, 2000. ISSN 1132-2675
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación. **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** No

**83** Marta Ordoñez; Jordi Rovira; Isabel Jaime. Estudio de la textura de salchichas cocidas. Alimentaria. Junio 96, pp. 25 - 29. Alimentaria, 1996. ISSN 0300-5755
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación.
**Autor de correspondencia:** No

**84** Jordi Rovira; Marta Ordóñez; Isabel Jaime. Importancia de la calidad sensorial y la presentación en la actitud de los consumidores frente al jamón serrano. Eurocarne. 45, pp. 39 - 44. Eurocarne, 1996. ISSN 1132-2675
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación. **Tipo de soporte:** Revista

**85** Jordi Rovira. Bacteriocinas como conservantes naturales en la industria alimentaria. Iberica. Mayo 95, pp. 286 - 288. Iberica, 1995.
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación.

**86** Jordi Rovira; Esther Valverde; Isabel Jaime. Aplicación tecnológica de cultivos iniciadores en la elaboración de embutidos crudos curados. Eurocarne. 31, pp. 67 - 70. Eurocarne, 1994. ISSN 1132-2675
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación. **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**87** Jordi Rovira Carballido; Arancha Rovira Viyella; Isabel Jaime Moreno. Exigencias de Calidad en las empresas alimentarias: Industria cárnica. Alimentaria. Enero-Febrero, pp. 23 - 26. Alimentaria, 1994. ISSN 0300-5755
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación. **Tipo de soporte:** Revista
**Autor de correspondencia:** Si

**88** Lourdes García-Sánchez; Beatriz Melero; Jordi Rovira. Campylobacter in the Food Chain. Advances in Food and Nutrition Research. 86, pp. 215 - 252. Elsevier, 2018. Disponible en Internet en: <https://www.sciencedirect.com/bookseries/advances-in-food-and-nutrition-research/vol/86/suppl/C>. ISSN 1043-4526
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
**Posición de firma:** 3 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
**Nº total de autores:** 3 **Autor de correspondencia:** Si

**89** Jordi Rovira; Beatriz Melero. protective cultures for the safety of animal derived foods. Probiotics and prebiotics in animal health and food safety. pp. 63 - 107. Cham(Suiza): Springer. Di Gioia, D and Biavati, B. Editors, 2018. ISBN 978-3-319-71948-1
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
**Posición de firma:** 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
**Nº total de autores:** 2 **Autor de correspondencia:** Si

**90** Sanitization. Encyclopedia of Food and Health. 4, pp. 706 - 713. Oxford Academic Press. Elsevier Ltd., 2016. ISBN 978-0-12-384953-3
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
**Autor de correspondencia:** Si

**91** Beatriz Melero; Ana María Diez; Jordi Rovira. Basic Sanitation. Handbook of Fermented Meat and Poultry. Second Edition. pp. 441 - 449. John Wiley & Sons, Ltd, 2014. ISBN 9781118522691
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
**Autor de correspondencia:** No

**92** Jordi Rovira; Ana María Diez; Beatriz Melero. Processing Plant Sanitation. Handbook of Fermented Meat and Poultry. Second Edition. pp. 451 - 459. John Wiley & Sons, Ltd, 2014. ISBN 9781118522691
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
**Autor de correspondencia:** Si

**93** M. Jakobsen; J. Verran; L. Jacksens; B. Biavati; J. Rovira; L. Cocolin. Understanding and monitoring pathogen behaviour in the food chain. Food Chain Integrity A Holistic Approach to Food Traceability, Safety, Quality and Authenticity. pp. 73 - 87. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition, 2011. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.1533/9780857090621.2.73>. ISBN 978-0-85709-068-3
**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**94** Ana María Diez; Isabel Jaime; Jordi Rovira. Aplicación de métodos combinados de conservación. Experiencias en la Universidad de Burgos. Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de los alimentos. pp. 45 - 58. Instituto Tomás Pascual Sanz/Universidad de Burgos, 2010. ISBN 9788492681143
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
**Autor de correspondencia:** No

**95** Jordi Rovira; Ana María Diez; Pieternel A Luning; Liesbeth Jacxsens. Seguridad alimentaria, hoy. Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de los alimentos. pp. 13 - 26. Instituto Tomás Pascual Sanz/Universidad de Burgos, 2010. ISBN 9788492681143

**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
**Autor de correspondencia:** Si

**96** P. A. Luning; L. Jacxsens; V Jasson; W. J. Marcelis; J. Kussaga; M. Van der Spiegel; M. Kousta; S. Osés; J. Rovira; F. Devlieghere. Tools to support the self assessment of the performance of Food Safety Management Systems. How to improve the food safety of my products?/¿Cómo puedo aumentar la seguridad alimentaria de mis productos?. pp. 31 - 44. Instituto Tomás Pascual Sanz/Universidad de Burgos, 2010. ISBN 9788492681143
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
**Autor de correspondencia:** No

**97** Processing plant sanitation.Handbook of Fermented meat and poultry. pp. 491 - 501. Oxford(Reino Unido): Editor. F. Toldrá and others. Blackwell Publishing Ltd. ., 2007. ISBN 9780813814773
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

**98** Jordi Rovira Carballido; Aurelija Cencic; Eva María Santos; Mogens Jakobsen. Biological hazards. Safety in the agri-food chain. pp. 67 - 143. Wagenigen(Holanda): (Eds. P.A. Luning, F. Devlieghere, R. Verhé). Wageningen Academic Publishers, 2006. ISBN 9076998779
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

**99** Isabel Jaime Moreno; Jordi Rovira Carballido. Conservación de los alimentos. “Salud medioambiental: Dietética y Nutrición”. pp. 283 - 294. (L. Pérez, J.M. Ruiz, M.C. Aguado, J. M. Bachiller). Diputación Provincial de Soria., 2000. ISBN 84-95099-28-4
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

**100** Jordi Rovira Carballido. Application of Biotechnology to a traditional industrial sector: the Meat Industry. Profiles on Biotechnology.TG Villa and J Abalde, Eds. Universidad de Santiago de Compostela, 1992.
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

## Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

**1** **Título del trabajo:** Combined effect of high hydrostatic pressures and grape seasonings against Listeria monocytogenes strains of cheese industry
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2018
**Autor de correspondencia:** No
**Ciudad de celebración:** Berlín, Alemania
**Fecha de celebración:** 03/09/2018
**Fecha de finalización:** 06/09/2018
**Entidad organizadora:** 26th International ICFMH Symposium **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
A. M. Diez; M. Senderos; P. Muñiz; J. Rovira; I.. Jaime; B.. Melero.

**2** **Título del trabajo:** Effect of oxidizing agents in combination with temperature on Listeria monocytogenes survival
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2018
**Autor de correspondencia:** No
**Ciudad de celebración:** Berlín, Alemania
**Fecha de celebración:** 03/09/2018
**Fecha de finalización:** 06/09/2018
**Entidad organizadora:** 26th International ICFMH Symposium **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
B. Manso; I.. Jaime; A. M. Diez; J. Rovira; D. Rodriguez-Lazaro; B.. Melero.

**3 Título del trabajo:** Exploring biodiversity in microbial ecosystems along the food chain
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2018
**Autor de correspondencia:** No
**Ciudad de celebración:** Berlín, Alemania
**Fecha de celebración:** 03/09/2018
**Fecha de finalización:** 06/09/2018
**Entidad organizadora:** 26th International ICFMH Symposium **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
B. Manso; B.. Melero; R. Capita; I.. Jaime; A. M. Diez; J. Rovira; D. Rodriguez-Lazaro.

**4 Título del trabajo:** In vitro study of Listeria spp. inactivation with a combination of grape seasonings and high hydrostatic pressure
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2018
**Autor de correspondencia:** No
**Ciudad de celebración:** Berlín, Alemania
**Fecha de celebración:** 03/09/2018
**Fecha de finalización:** 06/09/2018
**Entidad organizadora:** 26th International ICFMH Symposium **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
B.. Melero; M. Martínez; M. Ortega_Heras; I.. Jaime; J. Rovira; A. M. Diez.

**5 Título del trabajo:** In vitro study of Listeria spp. sublethal damage and its recovery after high hydrostatic pressure treatment combined with grape seasonings
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2018
**Autor de correspondencia:** Si
**Ciudad de celebración:** Berlín, Alemania
**Fecha de celebración:** 03/09/2018
**Fecha de finalización:** 06/09/2018
**Entidad organizadora:** 26th International ICFMH Symposium **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
B.. Melero; M. Martínez; P. Muñiz; I.. Jaime; J. Rovira; A. M. Diez.

**6 Título del trabajo:** Study of sublethal damage in L. monocytogenes strains treated with the combination of HPP and grape seasoning
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2018
**Autor de correspondencia:** No
**Ciudad de celebración:** Berlín, Alemania
**Fecha de celebración:** 03/09/2018
**Fecha de finalización:** 06/09/2018
**Entidad organizadora:** 26th International ICFMH Symposium **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
A. M. Diez; M. Senderos; M.D. Rivero-Pérez; J. Rovira; I.. Jaime; B.. Melero.

**7 Título del trabajo:** (I+D)2. Si quieres que la gente sepa lo que estás haciendo, cuéntalo
**Nombre del congreso:** VI Congreso de Comunicación Social de la Ciencia
**Autor de correspondencia:** Si
**Ciudad de celebración:** Córdoba, Andalucía, España
**Fecha de celebración:** 23/11/2017
**Fecha de finalización:** 25/11/2017
**Entidad organizadora:** Asociación Española Comunicación Científica **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

Jordi Rovira Carballido; María Isabel Soto Muñoz; Samuel Pérez Gutiérrez.

**8 Título del trabajo:** Programa de televisión de divulgación científica "Cien&Cia"
**Nombre del congreso:** VI Congreso de Comunicación Social de la Ciencia
**Autor de correspondencia:** Si
**Ciudad de celebración:** Córdoba, Andalucía, España
**Fecha de celebración:** 23/11/2017
**Fecha de finalización:** 25/11/2017
**Entidad organizadora:** Asociación Española Comunicación Científica **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Jordi Rovira Carballido; Samuel Pérez Gutiérrez; María Isabel Soto Muñoz.

**9 Título del trabajo:** ¿Es una Feria de Ciencia y Tecnología una herramienta válida para comunicar la ciencia a niños/as y jóvenes?
**Nombre del congreso:** VI Congreso de Comunicación Social de la Ciencia
**Autor de correspondencia:** No
**Ciudad de celebración:** Córdoba, Andalucía, España
**Fecha de celebración:** 23/11/2017
**Fecha de finalización:** 25/11/2017
**Entidad organizadora:** Asociación Española Comunicación Científica **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
María Isabel Soto Muñoz; Martha Lucía Orozco Gómez; Samuel Pérez Gutiérrez; Jordi Rovira Carballido.

**10 Título del trabajo:** Microorganismos de interés alimentario: del alimento a la planta de procesado
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Jóvenes Investigadores en Ciencia, Ingeniería y Tecnología de los Alimentos JICITA
**Ciudad de celebración:** León, Castilla y León, España
**Fecha de celebración:** 19/10/2017
**Fecha de finalización:** 20/10/2017
**Entidad organizadora:** ACTA-CL **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Jordi Rovira Carballido; Ana María Diez Maté; Erica María Gómez Rojo; Beatriz Melero Gil; Lourdes García Sánchez.

**11 Título del trabajo:** Comparative analysis of virulence and antimicrobial resistance of genetically different Campylobacter from poultry farms
**Nombre del congreso:** CHRO 2017. 19th International Workshop on Campylobacter, Helicobacter and Related Organisms
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia
**Fecha de celebración:** 10/09/2017
**Fecha de finalización:** 14/09/2017
Lourdes García-Sánchez; Isabel Jaime; Ana M Diez; Beatriz Melero; Jordi Rovira.

**12 Título del trabajo:** Prevalence and genetic characterization of Campylobacter spp. in poultry farms in the North of Spain during two season periods
**Nombre del congreso:** CHRO 2017. 19th International Workshop on Campylobacter, Helicobacter and Related Organisms
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia
**Fecha de celebración:** 10/09/2017
**Fecha de finalización:** 14/09/2017
Lourdes García-Sánchez; Isabel Jaime; Ana M Diez; Beatriz Melero; Jordi Rovira.

13 **Título del trabajo:** wgMLST and in vitro study of biofilm formation in two Campylobacter jejuni populations isolated from a poultry slaughterhouse environment
**Nombre del congreso:** CHRO 2017. 19th International Workshop on Campylobacter, Helicobacter and Related Organisms
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia
**Fecha de celebración:** 10/09/2017
**Fecha de finalización:** 14/09/2017
Lourdes García-Sánchez; Isabel Jaime; Ana M Diez; Beatriz Melero; Mirko Rossi; Marja-Liisa Hänninen; Jordi Rovira.

14 **Título del trabajo:** Effect of sanitizers and disinfectants used in food industry on Listeria monocytogenes growth
**Nombre del congreso:** 7th Congress of European Microbiologists FEMS 2017
**Ciudad de celebración:** Valencia, Comunidad Valenciana, España
**Fecha de celebración:** 09/07/2017
**Fecha de finalización:** 13/07/2017
**Entidad organizadora:** Federation of European Microbiological Societies
Beatriz Manso; Isabel Jaiime; Ana M Diez; Jordi Rovira; David Rodríguez-Lázaro; Beatriz Melero.

15 **Título del trabajo:** Genetic characterization of Listeria monocytogenes isolates from food and food environment
**Nombre del congreso:** 7th Congress of European Microbiologists FEMS 2017
**Ciudad de celebración:** Valencia, Comunidad Valenciana, España
**Fecha de celebración:** 09/07/2017
**Fecha de finalización:** 13/07/2017
**Entidad organizadora:** Federation of European Microbiological Societies
Beatriz Manso; Beatrix Sterssl; Martin Wagner; Jordi Rovira; Beatriz Melero; David Rodríguez-Lázaro.

16 **Título del trabajo:** Evaluación de la eficacia de las altas presiones para alargar la vida útil de variedades de morcilla con nuevos ingredientes
**Nombre del congreso:** IX Congreso CYTA/CESIA 2017
**Ciudad de celebración:** Madrid, Comunidad de Madrid, España
**Fecha de celebración:** 16/05/2017
**Fecha de finalización:** 19/05/2017
**Entidad organizadora:** Conferencia de Decanos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
A. M. Diez; V. Cuesta; I. Jaime; M. L. González-SanJosé; B. Melero; J. Rovira.

17 **Título del trabajo:** Presencia de Listeria monocytogenes en diferentes productos de Salmón
**Nombre del congreso:** IX Congreso CYTA/CESIA 2017
**Ciudad de celebración:** Madrid, Comunidad de Madrid, España
**Fecha de celebración:** 16/05/2017
**Fecha de finalización:** 19/05/2017
**Entidad organizadora:** Conferencia de Decanos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
A. M. Diez; M Sainz-Maza; B Manso; L García-Sánchez; J. Rovira; I. Jaime; B. Melero.

18 **Título del trabajo:** Utilización de una nariz electrónica y panel sensorial en el control de la calidad de un zumo de Aloe vera
**Nombre del congreso:** IX Congreso CYTA/CESIA 2017
**Ciudad de celebración:** Madrid, Comunidad de Madrid, España
**Fecha de celebración:** 16/05/2017
**Fecha de finalización:** 18/05/2017
Inmaculada Gómez; Isabel Jaime; Esther Zarzosa; Jordi Rovira.

**19** **Título del trabajo:** Emergencia de cepas de Campylobacter coli multiresistentes a antibióticos como riesgo potencial para la salud del consumidor
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (SEM)
**Ciudad de celebración:** León, Castilla y León, España
**Fecha de celebración:** 14/09/2016
**Fecha de finalización:** 16/09/2016
**Entidad organizadora:** SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
David Pérez Boto; Ángel García-Bravo; Beatriz Melero; Jordi Rovira; Adolfo J Martínez-Rodríguez.

**20** **Título del trabajo:** Environment study of Campylobacter jejuni and Campylobacter coli population in a Spanish poultry slaughterhouse.
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2016
**Autor de correspondencia:** Si
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda
**Fecha de celebración:** 19/07/2016
**Fecha de finalización:** 22/07/2016
**Entidad organizadora:** 25th International ICFMH Symposium
L García-Sánchez; B. Manso; A. M. Diez; M. L. Hänninen; M Rossi; I. Jaime; B. Melero; J. Rovira.

**21** **Título del trabajo:** Evidence on an emerging risk associated to methicillin-resistant Staphylococcus aureus (MRSA) in the food chain
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2016
**Autor de correspondencia:** No
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda
**Fecha de celebración:** 19/07/2016
**Fecha de finalización:** 22/07/2016
**Entidad organizadora:** 25th International ICFMH Symposium
D Rodriguez-Lazaro; J. Ariza-Miguel; E. A. Oniciuc; A. I. Nicolau; J. Rovira; M. Wagner; I. Fernandez-Natal; M Hernandez.

**22** **Título del trabajo:** Genotyping characterization of Listeria monocytogenes isolates from a poultry slaughterhouse and seafood industry plant
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2016
**Autor de correspondencia:** No
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda
**Fecha de celebración:** 19/07/2016
**Fecha de finalización:** 22/07/2016
**Entidad organizadora:** 25th International ICFMH Symposium
B. Manso; L García-Sánchez; A. M. Diez; M. Wagner; J. Rovira; D. Rodriguez-Lazaro; B. Stressl; B. Melero.

**23** **Título del trabajo:** Listeria monocytogenes challenge test on freeze cooked shrimps during shelf-life
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2016
**Autor de correspondencia:** No
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda
**Fecha de celebración:** 19/07/2016
**Fecha de finalización:** 22/07/2016
**Entidad organizadora:** 25th International ICFMH Symposium
B. Manso; L García-Sánchez; I. Jaime; B. Melero; J. Rovira.

**24** **Título del trabajo:** Listeria monocytogenes challenge test on refrigerated cooked shrimps during shelf-life
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2016
**Autor de correspondencia:** No
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda
**Fecha de celebración:** 19/07/2016
**Fecha de finalización:** 22/07/2016
**Entidad organizadora:** 25th International ICFMH Symposium
B. Manso; L García-Sánchez; A. M. Diez; M. Hernandez; I. Jaime; D. Rodriguez-Lazaro; B. Melero; J. Rovira.

**25** **Título del trabajo:** Study of Campylobacter species prevalence and variability in Spanish markets
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2016
**Autor de correspondencia:** Si
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda
**Fecha de celebración:** 19/07/2016
**Fecha de finalización:** 22/07/2016
**Entidad organizadora:** 25th International ICFMH Symposium
I. Rupérez; L García-Sánchez; B. Manso; A. M. Diez; I. Jaime; J. Rovira; B. Melero.

**26** **Título del trabajo:** Study of Campylobacter species prevalence and variability in unpacked fresh poultry products
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2016
**Autor de correspondencia:** No
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda
**Fecha de celebración:** 19/07/2016
**Fecha de finalización:** 22/07/2016
**Entidad organizadora:** 25th International ICFMH Symposium
L García-Sánchez; C. López; B. Manso; I. Jaime; B. Melero; J. Rovira.

**27** **Título del trabajo:** Prevalence of L. monocytogenes in European food processing envronments
**Nombre del congreso:** Joint Promise and BacFoodNet International Conference
**Ciudad de celebración:** Viena, Austria
**Fecha de celebración:** 17/11/2014
**Fecha de finalización:** 19/11/2014
**Entidad organizadora:** Promise y BacFoodNet

**28** **Título del trabajo:** Identification of lactic acid bacteria from spoiled lard samples
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2014
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia
**Fecha de celebración:** 01/09/2014
**Fecha de finalización:** 04/09/2014
**Entidad organizadora:** 24th International ICFMH Symposium
1; Erica Gómez-Rojo; Lorena Romero-Santacreu; Ana María Diez; Isabel Jaime; Johana Björkroth; Jordi Rovira.

**29** **Título del trabajo:** Activity of two protective cultures against Listeria monocytogenes in fermented pork sausages
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2014
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia
**Fecha de celebración:** 01/09/2014
**Fecha de finalización:** 04/09/2014

**Entidad organizadora:** 24th International ICFMH Symposium
Beatriz Melero; Ivana Nikodinoska; Lourdes García-Sánchez; Beatriz Manso; Isabel Jaime; Diana Di Gioia; Jordi Rovira.

30 **Título del trabajo:** Heat resistance of Leuconostoc mesenteroides and Weissella viridescens in "Morcilla de Burgos"
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2014
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia
**Fecha de celebración:** 01/09/2014
**Fecha de finalización:** 04/09/2014
**Entidad organizadora:** 24th International ICFMH Symposium
1; Erica Gómez-Rojo; Lorena Romero-Santacreu; L Santos; Ana María Diez; Isabel Jaime; Johana Björkroth; Jordi Rovira.

31 **Título del trabajo:** Effect of extracts obtained from raspberry by-products on the shelf-life of fresh meat products
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2014
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia
**Fecha de celebración:** 01/09/2014
**Fecha de finalización:** 04/09/2014
**Entidad organizadora:** 24th International ICFMH Symposium
Nora Kryzeviciute; Ana María Diez; Isabel Jaime; Petras Rimantas Venskutonis; Jordi Rovira.

32 **Título del trabajo:** Prevalence of Listeria monocytogenes in a poultry processing plant during one year
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2014
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia
**Fecha de celebración:** 01/09/2014
**Fecha de finalización:** 04/09/2014
**Entidad organizadora:** 24th International ICFMH Symposium
1; Beatriz Melero; David Rodríguez-Lázaro; Marta Hernández-Pérez; Ana María Diez; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

33 **Título del trabajo:** Study of the neglected routes of transmission of foodborne pathogens through illegally
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2014
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia
**Fecha de celebración:** 01/09/2014
**Fecha de finalización:** 04/09/2014
**Entidad organizadora:** 24th International ICFMH Symposium
1; Marta Diez-Valcarce; Jordi Rovira; Marta Hernández-Pérez; Ana María Diez; Isabel Jaime; David Rodríguez-Lázaro.

34 **Título del trabajo:** Aplicaciones de PathogenCombat en la seguridad alimentaria.
**Nombre del congreso:** IX Congreso de Veterinarios de Castilla y León
**Ciudad de celebración:** Burgos, Castilla y León, España
**Fecha de celebración:** 17/10/2013
**Fecha de finalización:** 19/10/2013
**Entidad organizadora:** Sindicato Veterinarios de Burgos **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
**Ciudad entidad organizadora:** Burgos, Castilla y León, España

**35** **Título del trabajo:** Aportaciones de PathogenCombat para aumentar la seguridad alimentaria
**Nombre del congreso:** VII Congreso CyTA
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote **Intervención por:** Por invitación
**Ciudad de celebración:** Córdoba, Castilla y León, España
**Fecha de celebración:** 12/06/2013
**Fecha de finalización:** 14/06/2013
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
**Con comité de admisión ext.:** Si
Jordi Rovira Carballido.

**36** **Título del trabajo:** Antimicrobial resistence patterns of Campylobacter jejuni genotypes isolated along the poultry chain from farm to retail
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2012
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Estambul, Turquía
**Fecha de celebración:** 2012
**Entidad organizadora:** 23nd International ICFMH Symposium
B Melero; E. M Gómez Rojo; D Wilches Pérez; P Juntunen; A M Diez; M. L. Hänninen; I Jaime; J Rovira. ISBN 978-975-561-423-6

**37** **Título del trabajo:** Chitosan edible films as antimicrobials for fish and seafood preservation
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2012
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Estambul, Turquía
**Fecha de celebración:** 2012
**Entidad organizadora:** 23nd International ICFMH Symposium
Ximena Carrión Granda; S Martínez; Jordi Rovira; Juan Maté. pp. 552. ISBN 978-975-561-423-6

**38** **Título del trabajo:** Determine the origin of the main spoilage-causing lactic acid bacteria along the production chain of morcilla de Burgos" by ribotiping (RFLP)
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2012
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Estambul, Turquía
**Fecha de celebración:** 2012
**Entidad organizadora:** 23nd International ICFMH Symposium
Erica María Gómez Rojo; Diego Wilches Pérez; Beatriz Melero; Ana María Diez; Isabel Jaime; Johana Bjorkroth; Jordi Rovira. ISBN 978-975-561-423-6

**39** **Título del trabajo:** Identification of the main spoilage lactic acid bacteria in morcilla de Burgos" by ribotiping (RFLP)
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2012
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Estambul, Turquía
**Fecha de celebración:** 2012
**Entidad organizadora:** 23nd International ICFMH Symposium

Erica María Gómez Rojo; Diego Wilches Pérez; Beatriz Melero; Ana María Diez; Isabel Jaime; Johana Bjorkroth; Jordi Rovira. ISBN 978-975-561-423-6

**40** **Título del trabajo:** Investigating the microbial stability of sodium-reduced RTE cooked meat product under refrigerated and abuse storage temperatures
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2012
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Estambul, Turquía
**Fecha de celebración:** 2012
**Entidad organizadora:** 23nd International ICFMH Symposium
D Wilches Pérez; B Aideh; E. M Gómez Rojo; B Melero; A M Diez; Sandra María Osés; I Jaime; J Rovira; D. Nielsen. ISBN 978-975-561-423-6

**41** **Título del trabajo:** Shelf-life in products ready to eat of suckling lamb under non-optimal storage conditions (8 ºC).
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2012
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Estambul, Turquía
**Fecha de celebración:** 2012
**Entidad organizadora:** 23nd International ICFMH Symposium
A M Diez; Sandra María Osés; B Melero; E. M Gómez Rojo; D Wilches Pérez; I Jaime; J Rovira. ISBN 978-975-561-423-6

**42** **Título del trabajo:** Shelf-life in products ready to eat of suckling lamb under optimal storage conditions (4 ºC)
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2012
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Estambul, Turquía
**Fecha de celebración:** 2012
**Entidad organizadora:** 23nd International ICFMH Symposium
A M Diez; Sandra María Osés; B Melero; E. M Gómez Rojo; D Wilches Pérez; I Jaime; J Rovira. ISBN 978-975-561-423-6

**43** **Título del trabajo:** Tracing Campylobacter jejuni strains along the poultry chain from farm to retail by pulsed-field gel electrophoresis
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2012
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Estambul, Turquía
**Fecha de celebración:** 2012
**Entidad organizadora:** 23nd International ICFMH Symposium
B Melero; E. M Gómez Rojo; D Wilches Pérez; P Juntunen; A M Diez; M. L. Hänninen; I Jaime; J Rovira. ISBN 978-975-561-423-6

**44** **Título del trabajo:** Behaviour of non-stressed and stressed Listeria monocytogenes and Campylobacter jejuni cells on fresh poultry hamburgers
**Nombre del congreso:** 57 th. Int, Cong. Meat Sci.Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Ghent,, Bélgica
**Fecha de celebración:** 2011
Beatriz Melero; Sandra María Osés; Ana María Diez; Erica María Gómez Rojo; Diego Wilches Pérez; Isabel Jaime; Andrea Rajkovic; Jordi Rovira. "Proceedings of 57rd. International Congress of Meat Science and Technology". pp. 1 - 4.

**45** **Título del trabajo:** Combined application of modified atmosphere packaging and protective culture in fresh chicken legs against Campylobacter jejuni.
**Nombre del congreso:** 57 th. Int, Cong. Meat Sci.Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Ghent,, Bélgica
**Fecha de celebración:** 2011
Beatriz Melero; Raquel Vinuesa; Sandra María Osés; Ana María Diez; Erica María Gómez Rojo; Diego Wilches Pérez; Isabel Jaime; Jordi Rovira. "Proceedings of 57rd. International Congress of Meat Science and Technology".

**46** **Título del trabajo:** Comparison between natural and collagen synthetic casings in "Morcilla de Burgos" blood sausage
**Nombre del congreso:** 57 th. Int, Cong. Meat Sci.Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Ghent,, Bélgica
**Fecha de celebración:** 2011
Erica María Gómez Rojo; Diego Wilches Pérez; Beatriz Melero; Sandra María Osés; Ana María Diez; Isabel Jaime; Jordi Rovira. "Proceedings of 57rd. International Congress of Meat Science and Technology". pp. 1 - 4.

**47** **Título del trabajo:** Efecto del uso de diferentes tipos de tripa sintética en la elaboración de morcilla de Burgos y en su vida útil
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Valencia, España
**Fecha de celebración:** 2011
Begoña Rubio; Beatriz Martínez; Jordi Rovira; Ana María Diez; Isabel Jaime. ISBN 978-84-694-3141-2

**48** **Título del trabajo:** Food safety in products ready to eat of suckling lamb "Lechazo de Castilla y León"
**Nombre del congreso:** 57 th. Int, Cong. Meat Sci.Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Ghent,, Bélgica
**Fecha de celebración:** 2011
Ana María Diez; Sandra María Osés; Beatriz Melero; Erica María Gómez Rojo; Diego Wilches Pérez; Isabel Jaime; Andrea Rajkovic; Jordi Rovira. "Proceedings of 57rd. International Congress of Meat Science and Technology". pp. 1 - 4.

**49** **Título del trabajo:** Inactivación y daño subletal de microorganismos de interés en la industria alimentaria mediante altas presiones hidrostáticas
**Nombre del congreso:** FLUCOMP 2011. V reunión de expertos en tecnologías de fluidos comprimidos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Burgos, España
**Fecha de celebración:** 2011
**Entidad organizadora:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
Diego Wilches Pérez; Ana María Diez; Carole Tonello; Jordi Rovira; Isabel Jaime.

**50** **Título del trabajo:** Microbial dynamics in suckling lamb "Lechazo de Castilla y León" packaged under different modified atmospheres by DGGE.
**Nombre del congreso:** 57 th. Int, Cong. Meat Sci.Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Ghent,, Bélgica
**Fecha de celebración:** 2011
Sandra María Osés; Ana María Diez; Erica María Gómez Rojo; Diego Wilches Pérez; Beatriz Melero; Isabel Jaime; Pietrenel Luning; Jordi Rovira. "Proceedings of 57rd. International Congress of Meat Science and Technology".

**51** **Título del trabajo:** Vida útil y seguridad alimentaria en productos de lechazo listos para el consumo
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Valencia, España
**Fecha de celebración:** 2011
Ana María Diez; Sandra María Osés; Isabel Jaime; Jordi Rovira. ISBN 978-84-694-3141-2

**52** **Título del trabajo:** Application of qPCR for detection and quantification of foodborne pathogens in a pork slaughterhouse
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2010
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Copenhague, Dinamarca
**Fecha de celebración:** 2010
Ana María Diez; Sandra María Osés; Beatriz Melero; Erica María Gómez; Diego Wilches Pérez; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**53** **Título del trabajo:** Application of qPCR technique for the detection of Campylobacter jejuni in poultry
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2010
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Copenhagen, Dinamarca
**Fecha de celebración:** 2010
Beatriz Melero; Sandra María Osés; Ana María Diez; Erica María Gómez; Diego Wilches Pérez; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**54** **Título del trabajo:** Combined effect of modified atmosphere-packaged and a bacteriocinogenic Leuconostoc pseduomesenteroides PCK 18 strain on a cocktail of Listeria monocytogenes strains inoculated in lamb meat
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2010
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Copenhague, Dinamarca
**Fecha de celebración:** 2010

Erica María Gómez; Diego Wilches Pérez; Beatriz Melero; Sandra María Osés; Ana María Diez; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**55** **Título del trabajo:** Comparing between conventional methods and qPCR for detection and quantification of L. monocytogenes in a pork processing plant.
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2010
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Copenhague, Dinamarca
**Fecha de celebración:** 2010
Ana María Diez; Sandra María Osés; Beatriz Melero; Erica María Gómez; Diego Wilches Pérez; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**56** **Título del trabajo:** Effect of different modified atmosphere packaged on different pathogenic strains inoculated in suckling lamb meat
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2010
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Copenhague, Dinamarca
**Fecha de celebración:** 2010
Erica María Gómez; Diego Wilches Pérez; Beatriz Melero; Sandra María Osés; Ana María Diez; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**57** **Título del trabajo:** Inhibition of Listeria monocytogenes by Leuconostoc pseudomesenteroides pck18 strain in poultry hamburger packaged in modified atmosphere
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2010
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Copenhague, Dinamarca
**Fecha de celebración:** 2010
Beatriz Melero; Sandra María Osés; Ana María Diez; Erica María Gómez; Diego Wilches Pérez; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**58** **Título del trabajo:** Motivational factors for consuming products fortified with omega-3 fatty acids: an exploratory study with Spanish consumers
**Nombre del congreso:** Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research. A Sense of Quality
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Vitoria, España
**Fecha de celebración:** 2010
**Entidad organizadora:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad
Sara de Diego; Nuria Rubio Rodríguez; Isabel Jaime; Jordi Rovira; Sagrario Beltrán; María Teresa Sanz.

**59** **Título del trabajo:** Reducción del contenido de sal en pechuga de pavo cocida usando altas presiones
**Nombre del congreso:** Sexto congreso español de ingeniería de los alimentos CEDIA 2010
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Logroño, España
**Fecha de celebración:** 2010
Diego Wilches Pérez; María Elena Corcuera; Jordi Rovira; Isabel Jaime.

**60** **Título del trabajo:** Reduction of native microbiota and Escherichia coli by high pressure processing in suckling lamb Lechazo de Castilla y León" meat.
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2010
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Copenhague, Dinamarca
**Fecha de celebración:** 2010
Diego Wilches Pérez; Sandra María Osés; Ana María Diez; Beatriz Melero; Erica María Gómez; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**61** **Título del trabajo:** Sensory quality of reduced fat pork sausages fortified with fish and olive oils
**Nombre del congreso:** Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research. A Sense of Quality
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Vitoria, España
**Fecha de celebración:** 2010
**Entidad organizadora:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad
Sara de Diego; Nuria Rubio Rodríguez; Isabel Jaime; Jordi Rovira; Sagrario Beltrán; María Teresa Sanz.

**62** **Título del trabajo:** Advantages and disadvantages of SFE of fish oil from fish by-products: A comparison with other production processes
**Nombre del congreso:** 9th International Symposium on SuperCritical Fluids 2009. New trends on supercritical fluids: Energy, Materials, Processing.
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Arcachon, Francia
**Fecha de celebración:** 2009
Nuria Rubio Rodríguez; Sara de Diego; Sagrario Beltrán; Isabel Jaime; María Teresa Sanz; Jordi Rovira. "Libro de resúmenes de la reunión". Ecole des Mines d'Albi-Carmaux, ISBN 978-2-9511591-7-4

**63** **Título del trabajo:** Análisis de compuestos volátiles de carne de lechazo de producción ecológica y convencional
**Nombre del congreso:** AIDA, XIII Jornadas sobre Producción Animal
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España
**Fecha de celebración:** 2009
I Revilla; A. M. Vivar Quintana; M. A. Lureña Martínez; C. Palacios; D. Wilches; J. Rovira; I. Jaime. II, pp. 523 - 525.

**64** **Título del trabajo:** Efecto de la congelación sobre el comportamiento de las proteínas miofibrilares a lo largo del proceso de elaboración de cecina
**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Murcia, España
**Fecha de celebración:** 2009
B Martínez; I Jaime; C Molinero; J Rovira; B Rubio. "Libro de Comunicaciones V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos". ISBN 978-84-933078-3-7

**65** **Título del trabajo:** Effect of high hydrostatic pressure on volatile profile of cooked turkey breast meat
**Nombre del congreso:** 12th International Flavor Conference. 4th George Charalambous Memorial Symposium.
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Skiathos, España
**Fecha de celebración:** 2009
María Elena Corcuera; Diego Wilches; Sagrario Beltrán; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**66** **Título del trabajo:** Evaluación de la aptitud para la fritura de distintas variedades de patata
**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Murcia, España
**Fecha de celebración:** 2009
I Jaime; C Castro; N Díez González; J Rovira. "Libro de Comunicaciones V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos". ISBN 978-84-933078-3-7

**67** **Título del trabajo:** La extracción con dióxido de carbono supercrítico como tecnología de valorización de subproductos de pescado para la obtención de aceite de calidad rico en ácidos grasos poliinsaturados, omega-3 (AGPI-w3)
**Nombre del congreso:** 3ª Reunión de expertos en tecnologías de fluidos comprimidos organizada por la red FLUCOMP
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Madrid, España
**Fecha de celebración:** 2009
**Entidad organizadora:** Universidad Complutense de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Nuria Rubio Rodríguez; Sara de Diego; Sagrario Beltrán; Isabel Jaime; María Teresa Sanz; Jordi Rovira. "Libro de resúmenes de la reunión".

**68** **Título del trabajo:** Microbial assessment of food surfaces, tools and operators'hands in butcheries
**Nombre del congreso:** Second SAFE Consortium International Congress on Food Safety
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Girona, España
**Fecha de celebración:** 2009
Sandra María Osés; Ana María Diez; Pietrenel Luning; Ruth Ngadze; Isabel Jaime; Jordi Rovira. 1, pp. 115 - 116.

**69** **Título del trabajo:** Study along storage of volatile compounds of two fish oils extracted by supercritical carbon dioxide
**Nombre del congreso:** 12th International Flavor Conference. 4th George Charalambous Memorial Symposium.
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Skiathos, España
**Fecha de celebración:** 2009
Sara de Diego; Nuria Rubio Rodríguez; Isabel Jaime; Sagrario Beltrán; Jordi Rovira; María Teresa Sanz.

**70** **Título del trabajo:** Study of the stability of two different fish oils obtained by extraction with supercritical carbon dioxide
**Nombre del congreso:** 9th International Symposium on SuperCritical Fluids 2009. New trends on supercritical fluids: Energy, Materials, Processing.
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Arcachon, Francia
**Fecha de celebración:** 2009
Sara de Diego; Nuria Rubio Rodríguez; Isabel Jaime; Sagrario Beltrán; Jordi Rovira; María Teresa Sanz. "Libro de resúmenes de la reunión". Ecole des Mines d'Albi-Carmaux, ISBN 978-2-9511591-7-4

**71** **Título del trabajo:** Volatile behaviour during the anaerobic cold storage of Morcilla de Burgos previously inoculated with Weissella viridescens and Leuconostoc mesenteroides.
**Nombre del congreso:** Second SAFE Consortium International Congress on Food Safety
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Girona, España
**Fecha de celebración:** 2009
Ana María Diez; Sandra María Osés; Lucía González; Isabel Jaime; Jordi Rovira. 1, pp. 129 - 130.

**72** **Título del trabajo:** Antioxidant capacity and pungency of horcal onion under refrigeration storage
**Nombre del congreso:** Postharvest Unlimited 2008
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Postdam-Bornim (Berlín), Alemania
**Fecha de celebración:** 2008
Noelia Díez; María de las Heras; Ángel Villafruela Fombellida; Isabel Jaime; Jordi Rovira; Montserrat Collado Fernández. pp. 98. Editorial (si libro): Leibniz-Institut für Agrartechnik Postdam-Bornim e.V. (ATB),

**73** **Título del trabajo:** Assessment of the effectiveness of cleaning procedures applied on cutting boards of three different restaurants using a microbiological swabbing method
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2008
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Aberdeen, Reino Unido
**Fecha de celebración:** 2008
Ana Catalina Chinchilla Lee; Timea Zbizco; Pieternel A. Luning; Isabel Jaime; Jordi Rovira. pp. 442.

**74** **Título del trabajo:** Comparison of bioluminescence assay and microbiological swabbing method to assess contamination of food contact surfaces in restaurants
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2008
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Aberdeen, Reino Unido
**Fecha de celebración:** 2008
Ana Catalina Chinchilla Lee; Timea Zbizco; Pieternel A. Luning; Isabel Jaime; Jordi Rovira. pp. 443.

**75** **Título del trabajo:** Efecto de extractos de plantas sobre la estabilidad de aceite extraído de subproductos de pescado como potencial fuente de ácidos grasos omega-3
**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Pamplona, España
**Fecha de celebración:** 2008
Nuria Rubio Rodríguez; Isabel Jaime; Jordi Rovira; Sagrario Beltrán.

**76** **Título del trabajo:** Effectiveness of high hydrostatic pressure on detection of L. monocytogenes in pork cured loin by conventional microbiology and PCR real time analysis
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2008
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Aberdeen, Reino Unido
**Fecha de celebración:** 2008
María Elena Corcuera Tecedor; Ana María Diez; Carole Tonello; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**77** **Título del trabajo:** Microbial and sensory changes during the anaerobic cold storage of morcilla de Burgos inoculated with Weissella viridescens and Leuconostoc mesenteroides
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2008
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Aberdeen, Reino Unido
**Fecha de celebración:** 2008
Sandra Osés; Ana María Diez; Jordi Rovira; Isabel Jaime; María Elena Corcuera Tecedor.

**78** **Título del trabajo:** Supercritical Fluid Extraction of Volatile Components from Food Products
**Nombre del congreso:** 11th European Meeting on Supercritical Fluids
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España
**Fecha de celebración:** 2008
Nuria Rubio Rodríguez; Sara de Diego; Sagrario Beltrán; Isabel Jaime; María Teresa Sanz; Jordi Rovira. "New Perspectives in Supercritical Fluids: Nanoscience, Materials and Processing". pp. 207. ISBN 2-905267-58-5

**79** **Título del trabajo:** Cambios sensoriales en morcilla de Burgos envasada a vacío, inoculada con distintas cepas alterantes
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** La Laguna, España
**Fecha de celebración:** 2007
**Entidad organizadora:** Universidad de La Laguna **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad organizadora:** Diez, A.M., González-Arnáiz, L., Santos, E.M., Jaime, I., Rovira, J,
**Forma de contribución:** Capítulo de libro
Ana María Diez; Lucía González Arnaiz; Eva María Santos; Isabel Jaime; Jordi Rovira. "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos.". En: La Seguridad y la Calidad de los Alimentos. pp. 452 - 453. Universidad de La Laguna, ISBN 978-84-690-6277-7

**80** **Título del trabajo:** Caracterización de los compuestos volátiles de la morcilla de Burgos, elaborada con 2 tipos diferentes de cebolla
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** La Laguna, España

**Fecha de celebración:** 2007
**Entidad organizadora:** Universidad de La Laguna **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad organizadora:** Diez, A.M., González-Arnáiz, L., Santos, E.M., Jaime, I., Rovira, J,
**Forma de contribución:** Capítulo de libro
Lucía González Arnaiz; Ana María Diez; Jordi Rovira; Isabel Jaime. "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos.". En: La Seguridad y la Calidad de los Alimentos. pp. 460 - 461. Universidad de La Laguna, ISBN 978-84-690-6277-7

**81** **Título del trabajo:** Comparación de distintos métodos de extracción lipídica de pieles de pescado
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** La Laguna, España
**Fecha de celebración:** 2007
**Entidad organizadora:** Universidad de La Laguna **Tipo de entidad:** Universidad
**Forma de contribución:** Capítulo de libro
Sara de Diego; Nuria Rubio; Sagrario Beltrán; Isabel Jaime; Jordi Rovira. "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos.". En: La Seguridad y la Calidad de los Alimentos. pp. 380 - 381. Universidad de La Laguna, ISBN 978-84-690-6277-7

**82** **Título del trabajo:** Effect of preservation meted and percentage of onion on the properties of morcilla de Burgos".
**Nombre del congreso:** 53 rd. Int.Cong. Meat Sci.Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Beijing, China
**Fecha de celebración:** 2007
Lucía González Arnaiz; Ana María Diez; Isabel Jaime; Jordi Rovira. "Proceedings of 53rd. International Congress of Meat Science and Technology". pp. 437. Eds. Guanghong Zhou, Weili Zhang). China Agricultural University Press, ISBN 978-7-81117-239-3

**83** **Título del trabajo:** Effectiveness of high hydrostatic pressure on reduces Listeria monocytogens population in inoculated dry-cured ham
**Nombre del congreso:** 53 rd. Int.Cong. Meat Sci.Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Beijing, China
**Fecha de celebración:** 2007
Sandra Osés; Ana María Diez; Noelia Martín; Carole Tonello; Isabel Jaime; Jordi Rovira. "Proceedings of 53rd. International Congress of Meat Science and Technology". pp. 531. Eds. Guanghong Zhou, Weili Zhang). China Agricultural University Press, ISBN 978-7-81117-239-3

**84** **Título del trabajo:** Effects of high pressure treatment on the quality of vacuum-packed "salchichón" enriched in monounsaturated fatty acids
**Nombre del congreso:** 6th International Symposium on the Mediterranean Pig
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Capo D´Orlando (Sicilia), Italia
**Fecha de celebración:** 2007
Begoña Rubio; Beatriz Martínez; María Dolores García Cachán; Jordi Rovira; Isabel Jaime.

**85** **Título del trabajo:** Estudio mediante nariz electrónica del deterioro de jamones loncheados tras la apertura del envase
**Nombre del congreso:** IV Congreso Mundial del Jamón
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Salamanca, España
**Fecha de celebración:** 2007
Javier González González; Jordi Rovira; Isabel Jaime.

**86** **Título del trabajo:** Evolución de las características físicoquímicas de la cebolla horcal durante el almacenamiento en refrigeración dependiendo del suelo de cultivo
**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Cartagena, España
**Fecha de celebración:** 2007
Montserrat Collado Fernández; María Gómez Recio; Noelia Diez; Isabel Jaime; Jordi Rovira. En: Libro de trabajos.. Ed. Asociación Iberamericana de Tecnología Postcosecha., ISBN 978-84-95781-85-7

**87** **Título del trabajo:** Extracción con CO2 Supercrítico de Aceite Rico en Omega-3 a partir de subproductos de pescado
**Nombre del congreso:** IV Symposium Jóvenes Investigadores
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Burgos, España
**Fecha de celebración:** 2007
Nuria Rubio Rodríguez; Sagrario Beltrán; Sara de Diego; Isabel Jaime; Jordi Rovira; María Teresa Sanz; José Luís Cabezas.

**88** **Título del trabajo:** Extracción de Aceite de Pescado con Dióxido de Carbono Supercrítico
**Nombre del congreso:** XXXI Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química (RSEQ).
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Toledo, España
**Fecha de celebración:** 2007
Nuria Rubio Rodríguez; Sara de Diego; Sagrario Beltrán; Isabel Jaime; María Teresa Sanz; Jordi Rovira; José Luís Cabezas.

**89** **Título del trabajo:** High pressure inactivation of microflora and L. monocytogenes in inoculated dry cured beef "Cecina de León".
**Nombre del congreso:** International Symposium "Meat safety: from abattoir to consumer"
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Valencia, España
**Fecha de celebración:** 2007
Begoña Rubio; Beatriz Martínez; María Dolores García Cachán; Jordi Rovira; Isabel Jaime. pp. 163 - 167.

**90** **Título del trabajo:** Influence of onion variety in the aromatic profile and volatile compounds composition in blood sausage morcilla de Burgos”
**Nombre del congreso:** 53 rd. Int.Cong. Meat Sci.Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Beijing, China
**Fecha de celebración:** 2007
Lucía González Arnaiz; Ana María Diez; Isabel Jaime; Jordi Rovira. "Proceedings of 53rd. International Congress of Meat Science and Technology". pp. 439. Eds. Guanghong Zhou, Weili Zhang). China Agricultural University Press, ISBN 978-7-81117-239-3

**91** **Título del trabajo:** Low fat chicken frankfurters manufactured with vegetable oils
**Nombre del congreso:** 53 rd. Int.Cong. Meat Sci.Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Beijing, China
**Fecha de celebración:** 2007
Kathia Broce; María Luisa González Sanjosé; Isabel Jaime; Jordi Rovira. "Proceedings of 53rd. International Congress of Meat Science and Technology". pp. 567. Eds. Guanghong Zhou, Weili Zhang). China Agricultural University Press, ISBN 978-7-81117-239-3

**92** **Título del trabajo:** Microbiological changes in morcillla de Burgos" pasteurized by hot water inmersion
**Nombre del congreso:** 53 rd. Int.Cong. Meat Sci.Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Beijing, China
**Fecha de celebración:** 2007
Eva María Santos; Ana María Diez; Lucía González Arnaiz; Isabel Jaime; Jordi Rovira. "Proceedings of 53rd. International Congress of Meat Science and Technology". pp. 39. Eds. Guanghong Zhou, Weili Zhang). China Agricultural University Press, ISBN 978-7-81117-239-3

**93** **Título del trabajo:** Selection of Fish Oils for Designing of Meat Products Enriched in Omega-3 Fatty Acids.
**Nombre del congreso:** 53 rd. Int.Cong. Meat Sci.Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Beijing, China
**Fecha de celebración:** 2007
Sara de Diego; Nuria Rubio Rodríguez; Isabel Jaime; Jordi Rovira; Sagrario Beltrán. "Proceedings of 53rd. International Congress of Meat Science and Technology". pp. 363. Eds. Guanghong Zhou, Weili Zhang). China Agricultural University Press, ISBN 978-7-81117-239-3

**94** **Título del trabajo:** Skin Fish Oil as Potential Source Of Omega-3 Fatty Acids for Addition to Functional Meat Products: Determination of Oxidative Stability
**Nombre del congreso:** 53 rd. Int.Cong. Meat Sci.Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Beijing, China
**Fecha de celebración:** 2007
Sara de Diego; Nuria Rubio Rodríguez; Isabel Jaime; Jordi Rovira; Sagrario Beltrán. "Proceedings of 53rd. International Congress of Meat Science and Technology". pp. 365. Eds. Guanghong Zhou, Weili Zhang). China Agricultural University Press, ISBN 978-7-81117-239-3

**95** **Título del trabajo:** Spoilaged dynamics of morcilla de Burgos" treated with hign hydrostatic pressure by culture-independent methods
**Nombre del congreso:** 53 rd. Int.Cong. Meat Sci.Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Beijing, China
**Fecha de celebración:** 2007
A. M. Diez; R Urso; K. Rantsiou; I. Jaime; J. Rovira; L. S. Cocolin. "Proceedings of 53rd. International Congress of Meat Science and Technology". pp. 43. Eds. Guanghong Zhou, Weili Zhang). China Agricultural University Press, ISBN 978-7-81117-239-3

**96** **Título del trabajo:** Supercritical Carbon Dioxide Extraction of Oil from Hake Skin
**Nombre del congreso:** V International Symposium of High Pressure Processes Technology and Chemical Engineering
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Segovia, España
**Fecha de celebración:** 2007
Nuria Rubio Rodríguez; Sara de Diego; Sagrario Beltrán; Isabel Jaime; Jordi Rovira; María Teresa Sanz.

**97** **Título del trabajo:** The effects of high pressure treatment on microflora and L. monocytogenes in "salchichón" made of raw material enriched in monounsaturated and polyunsaturated fatty acids.
**Nombre del congreso:** International Symposium "Meat safety: from abattoir to consumer"
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Valencia, España
**Fecha de celebración:** 2007
Begoña Rubio; Beatriz Martínez; María Dolores García Cachán; Jordi Rovira; Isabel Jaime. pp. 158 - 162.

**98** **Título del trabajo:** Variación del contenido en azúcares y fibra en la cebolla Horcal", cultivada en Castilla y León, durante el período de conservación en refrigeración
**Nombre del congreso:** IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de los Alimentos. Innovación y Seguridad
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Córdiba, España
**Fecha de celebración:** 2006
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
**Ciudad entidad organizadora:** J,
Montserrat Collado Fernández; María Gómez Recio; Javier González González; Isabel Jaime; Jordi Rovira. pp. 1. ISBN 84-611-3263-7

**99** **Título del trabajo:** Characterization of onion Allium cepa L. var. Horcal volatile compounds in morcilla de Burgos"
**Nombre del congreso:** 52 th Int. Cong. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda
**Fecha de celebración:** 2006
**Forma de contribución:** Capítulo de libro
Lucía González Arnaiz; Ana María Diez; Isabel Jaime; Jordi Rovira. En: Harnessing and exploiting global opportunities. pp. 505 - 506. (Holanda): Troy, D., Pearce, R., Byrne, B., Kerry, J. Wageningen Academic Publishers., ISBN 90-8686-010-9

**100** **Título del trabajo:** Efecto del tratamiento con altas presiones hidrostáticas sobre la conservación de la "Cecina de León"
**Nombre del congreso:** XI Congreso anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Madrid, España
**Fecha de celebración:** 2006
Begoña Rubio; Beatriz Martínez; María Dolores García Cachán; Jordi Rovira; Isabel Jaime.

**101** **Título del trabajo:** Evolution of microbiological and sensory quality along storage of packaged salchichón" enriched in MUFA and PUFA
**Nombre del congreso:** 52 th Int. Cong. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda
**Fecha de celebración:** 2006
**Forma de contribución:** Capítulo de libro
Begoña Rubio; Beatriz Martínez; María José Sánchez; María Dolores García Cachán; Jordi Rovira; Isabel Jaime. En: Harnessing and exploiting global opportunities. pp. 397 - 398. (Holanda): Troy, D., Pearce, R., Byrne, B., Kerry, J. Wageningen Academic Publishers., ISBN 90-8686-010-9

**102** **Título del trabajo:** Evolution of spoilage population from morcilla de Burgos" treated with different preservation methods
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2006
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Bolonia, Italia
**Fecha de celebración:** 2006
Ana María Diez; Lucía González Arnaiz; Eva María Santos; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**103** **Título del trabajo:** Influence of new preservation techniques on sensory characteristics of Morcilla de Burgos"
**Nombre del congreso:** 52 th Int. Cong. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda
**Fecha de celebración:** 2006
**Forma de contribución:** Capítulo de libro
Ana María Diez; Lucía González; Eva María Santos; Isabel Jaime; Jordi Rovira. En: Harnessing and exploiting global opportunities. pp. 473 - 474. (Holanda): Troy, D., Pearce, R., Byrne, B., Kerry, J. Wageningen Academic Publishers., ISBN 90-8686-010-9

**104** **Título del trabajo:** Influence of new preservation techniques to improve the shelf-life of Morcilla de Burgos"
**Nombre del congreso:** FoodMicro 2006
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Bolonia, Italia
**Fecha de celebración:** 2006
Jordi Rovira; Ana María Diez; Lucía González Arnaiz; Eva María Santos; Isabel Jaime.

**105** **Título del trabajo:** Influence of onion on physico-chemical characteristics of morcilla de Burgos"
**Nombre del congreso:** 52 th Int. Cong. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda

**Fecha de celebración:** 2006
**Forma de contribución:** Capítulo de libro
Isabel Jaime; Lucía González Arnaiz; Ana María Diez; Jordi Rovira. En: Harnessing and exploiting global opportunities. pp. 419 - 420. (Holanda): Troy, D., Pearce, R., Byrne, B., Kerry, J. Wageningen Academic Publishers., ISBN 90-8686-010-9

**106** **Título del trabajo:** Quality evaluation of different types of dry cured ham by an electronic nose
**Nombre del congreso:** 52 th Int. Cong. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda
**Fecha de celebración:** 2006
**Forma de contribución:** Capítulo de libro
Javier González González; Ana Camarero; Isabel Jaime; Jordi Rovira. En: Harnessing and exploiting global opportunities. pp. 647 - 648. (Holanda): Troy, D., Pearce, R., Byrne, B., Kerry, J. Wageningen Academic Publishers., ISBN 90-8686-010-9

**107** **Título del trabajo:** Relationship between total dietary fibre and the amount of onion used in manufacture of Morcilla of Burgos
**Nombre del congreso:** 52 th Int. Cong. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda
**Fecha de celebración:** 2006
**Forma de contribución:** Capítulo de libro
María Gómez Recio; Lucía González Arnaiz; Luis Ignacio Cuevas; Isabel Jaime; Jordi Rovira. En: Harnessing and exploiting global opportunities. pp. 421 - 422. (Holanda): Troy, D., Pearce, R., Byrne, B., Kerry, J. Wageningen Academic Publishers., ISBN 90-8686-010-9

**108** **Título del trabajo:** Storage of packaged sliced salchichón" enriched in MUFA and PUFA: Effect on colour and oxidation stability
**Nombre del congreso:** 52 th Int. Cong. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda
**Fecha de celebración:** 2006
**Forma de contribución:** Capítulo de libro
Begoña Rubio; Beatriz Martínez; Cristina Molinero; María Dolores García Cachán; Jordi Rovira; Isabel Jaime. En: Harnessing and exploiting global opportunities. pp. 399 - 400. (Holanda): Troy, D., Pearce, R., Byrne, B., Kerry, J. Wageningen Academic Publishers., ISBN 90-8686-010-9

**109** **Título del trabajo:** Aplicación del modelado de tres vías a datos obtenidos del análisis de alimentos mediante una nariz electrónica
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Burgos, España
**Fecha de celebración:** 2005
Luis Antonio Sarabia; María Cruz Ortiz; Javier González; Isabel Jaime; Jordi Rovira. CD.ROM, pp. 317 - 320. ISBN 84-96394-23-9

**110** **Título del trabajo:** Diferenciación de jamones comerciales de cerdo blanco mediante nariz electrónica
**Nombre del congreso:** III Congreso Mundial del Jamón
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Teruel, España
**Fecha de celebración:** 2005
Jordi Rovira; Isabel Jaime; Lucía González; Javier González. pp. 416 - 417. ISBN 84-934078-0-1

**111** **Título del trabajo:** Diseño de salchichas cocidas de pollo con aceites vegetales con alto contenido en ácidos grasos insaturados
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Burgos, España
**Fecha de celebración:** 2005
Kathia Broce; Jordi Rovira; María González Sanjosé; Isabel Jaime. CD.ROM, pp. 825 - 828. ISBN 84-96394-23-9

**112** **Título del trabajo:** Efecto de dos atmósferas modificadas en la conservación de la cebolla horcal como producto de IV gama
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Burgos, España
**Fecha de celebración:** 2005
Aída Ausín; Sandra Osés; Jordi Rovira; Isabel Jaime; Montserrat Collado. CD.ROM, pp. 463 - 466. ISBN 84-96394-23-9

**113** **Título del trabajo:** Efecto de la atmósfera modificada enriquecida en CO2 en la conservación de marisco cocido
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Burgos, España
**Fecha de celebración:** 2005
Jordi Rovira; Isabel Jaime; Daniel Llop. CD.ROM, pp. 597 - 600. ISBN 84-96394-23-9

**114** **Título del trabajo:** Efecto de las altas presiones sobre las características del jamón de curación rápida
**Nombre del congreso:** III Congreso Mundial del Jamón
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Teruel, España
**Fecha de celebración:** 2005
Isabel Jaime; Jordi Rovira; Elena Corcuera; Silvia de la Corte; R Pérez. Actas, pp. 430 - 431. ISBN 84-934078-0-1

**115** **Título del trabajo:** Efecto del envasado con distintas atmósferas modificadas sobre la vida útil de la cecina de león" loncheada
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Burgos, España

**Fecha de celebración:** 2005
Begoña Rubio; Beatriz Martínez; Consuelo González Fernández; Cristina Molinero; María Dolores García Cachán; Isabel Jaime; Jordi Rovira. CD.ROM, pp. 601 - 605. ISBN 84-96394-23-9

**116** **Título del trabajo:** Influencia de las altas presiones en la conservación de la morcilla de Burgos
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Burgos, España
**Fecha de celebración:** 2005
Ana María Diez; Eva María Santos; Isabel Jaime; Jordi Rovira. CD.ROM, pp. 531 - 534. ISBN 84-96394-23-9

**117** **Título del trabajo:** Microbiological conditions at local slaughterhouses in Hidalgo, Mexico
**Nombre del congreso:** 51 th Int. Cong. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Baltimore, Estados Unidos de América
**Fecha de celebración:** 2005
G Godínez; J. A Reyes; A Zúñiga; I Sánchez; J Rovira; I Jaime; J Castro; A. D Román; E. M Santos.

**118** **Título del trabajo:** Optimización de la extracción dinámica en fase sólida para el análisis de compuestos volátiles relacionados con especies del género Allium
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Burgos, España
**Fecha de celebración:** 2005
Lucía González; María Cruz Ortiz; Isabel Jaime; Luis Antonio Sarabia; Jordi Rovira. CD.ROM, pp. 187 - 190. ISBN 84-96394-23-9

**119** **Título del trabajo:** Planificación/metodología para de la selección y entrenamiento de un panel de cata para productos cárnicos
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Burgos, España
**Fecha de celebración:** 2005
Patricia Severiano Pérez; María González Sanjosé; Isabel Jaime; Jordi Rovira. CD.ROM, pp. 179 - 182. ISBN 84-96394-23-9

**120** **Título del trabajo:** Application of lactate and diacetate to improve the shelf life of the blood sausage Morcilla de Burgos”
**Nombre del congreso:** 50 th Int. Cong. Meat Sci. Technol.
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Helsinki, Finlandia
**Fecha de celebración:** 2004
Cristina Molinero; Ana María Diez; Lucía González; Eva María Santos; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**121** **Título del trabajo:** Comparison between traditional and PCR techniques in the identification of foodborne pathogens in blood sausage
**Nombre del congreso:** 50 th Int. Cong. Meat Sci. Technol.
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Helsinki, Finlandia
**Fecha de celebración:** 2004
Ana María Diez; Lucía González; Isabel Jaime; A Llanos; José Ángel Santos; Jordi Rovira.

**122** **Título del trabajo:** Hygienic conditions of a mexican local slaughterhouse
**Nombre del congreso:** 50 th Int. Cong. Meat Sci. Technol.
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Helsinki, Finlandia
**Fecha de celebración:** 2004
I Sánchez; S Hernández; A Zuñiga; J Rovira; I Jaime; E. M Santos.

**123** **Título del trabajo:** Influence of the onion variety on the shelf life of the blood sausage Morcilla de Burgos"
**Nombre del congreso:** 50 th Int. Cong. Meat Sci. Technol.
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Helsinki, Finlandia
**Fecha de celebración:** 2004
Ana María Diez; Lucía González; José Manuel Ena; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**124** **Título del trabajo:** Texture properties of sausage emulsions analysed by extrusion methods as prediction index of sausage texture
**Nombre del congreso:** 50 th Int. Cong. Meat Sci. Technol.
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Helsinki, Finlandia
**Fecha de celebración:** 2004
Patricia Severiano Pérez; Jordi Rovira; María Luisa González Sanjosé; Isabel Jaime.

**125** **Título del trabajo:** Volatile characterization of blood sausage Morcilla de Burgos"
**Nombre del congreso:** 50 th Int. Cong. Meat Sci. Technol.
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Helsinki, Finlandia
**Fecha de celebración:** 2004
Lucía González; Ana María Diez; Montserrat Collado; María Luisa González Sanjosé; Isabel Jaime; José Manuel Ena; Jordi Rovira.

**126** **Título del trabajo:** Evaluación de la calidad de la carne en perniles frescos y congelados
**Nombre del congreso:** II Congreso Mundial del jamón
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Cáceres, España
**Fecha de celebración:** 2003
Jordi Rovira; Marta Ordoñez; Juan Vicente Olmos; Cristina Molinero; Isabel Jaime.

**127** **Título del trabajo:** Mejora de la textura de jamones PSE mediante la modificación del proceso de elaboración
**Nombre del congreso:** II Congreso Mundial del jamón
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Cáceres, España
**Fecha de celebración:** 2003
Isabel Jaime; Marta Ordoñez; Juan Vicente Olmos; Lucía González; Jordi Rovira.

**128** **Título del trabajo:** Application of high pressure to improve shelf-life of the typical blood sausage morcilla de Burgos"
**Nombre del congreso:** 48th Int. Congr. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Roma, Italia
**Fecha de celebración:** 2002
Symon Borek; Cristina Molinero; Eva María Santos; Isabel Jaime; Jordi Rovira. En: Proceedings. 1, pp. 172 - 173.

**129** **Título del trabajo:** Habits of sausage consumption of middle-aged people
**Nombre del congreso:** Xth Food Choice Conference
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Wageningen, Holanda
**Fecha de celebración:** 2002
Patricia Severiano Pérez; María Luisa González Sanjosé; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**130** **Título del trabajo:** Identification of lactic acid bacteria in morcilla de Burgos" by ribotyping
**Nombre del congreso:** 48th Int. Congr. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Roma, Italia
**Fecha de celebración:** 2002
Eva María Santos; Jordi Rovira; Isabel Jaime; Johana Björkroth; Hannu Korkeala. En: Proceedings. 1, pp. 442 - 443.

**131** **Título del trabajo:** Influence of fat content in salt penetration in refrigerated and frozen hams
**Nombre del congreso:** 48th Int. Congr. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Roma, Italia
**Fecha de celebración:** 2002
Javier Martínez Abascal; Marta Ordoñez; Juan Vicente Olmos; Raúl Portero; Isabel Jaime; Jordi Rovira. En: Proceedings. 1, pp. 420 - 421.

**132** **Título del trabajo:** Caracterización fisicoquímica de un producto cárnico cocido español
**Nombre del congreso:** XXXII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Puebla, México
**Fecha de celebración:** 2001

Eva María Santos; José Manuel Rodríguez Nogales; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

133 **Título del trabajo:** Characterization and identification of lactic acid bacteria in Morcilla de Burgos"
**Nombre del congreso:** 47th Int. Congr. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Cracovia, Polonia
**Fecha de celebración:** 2001
Eva María Santos; Isabel Jaime; Johana Björkroth; Jordi Rovira. 2, pp. 14 - 15.

134 **Título del trabajo:** Selección de las condiciones para la evaluación de las propiedades viscoelásticas de emulsiones de salchicha por métodos de extrusión
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Valencia, España
**Fecha de celebración:** 2001
Patricia Severiano Pérez; Jordi Rovira; Isabel jaime; María Luisa González Sanjosé.

135 **Título del trabajo:** Structural changes during processing in normal and PSE dry-cured hams
**Nombre del congreso:** 47th Int. Congr. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Cracovia, Polonia
**Fecha de celebración:** 2001
Marta Ordoñez; Jordi Rovira; Isabel Jaime. 2, pp. 134 - 135.

136 **Título del trabajo:** Comparative study of fatty acid composition of nutritionally modified cooked meat sausages
**Nombre del congreso:** 46th Int. Congr. Meat Sci. Technol.
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Buenos Aires, Argentina
**Fecha de celebración:** 2000
Kathia Broce; Raquel Vivar; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

137 **Título del trabajo:** Consumer acceptance of comercial sausages in Spain
**Nombre del congreso:** NMFST 2000
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Oporto, Portugal
**Fecha de celebración:** 2000
Patricia Severiano Pérez; Jordi Rovira; Isabel Jaime; María Luisa González Sanjosé.

138 **Título del trabajo:** Evaluation of meat quality in fresh and frozen hams
**Nombre del congreso:** 46th Int. Congr. Meat Sci. Technol.
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Buenos Aires, Argentina
**Fecha de celebración:** 2000
Marta Ordoñez; Jordi Rovira; Isabel Jaime.

**139** **Título del trabajo:** Influence of starter cultures on sensory proterties and biogenic amines concentration in chorizo"
**Nombre del congreso:** 46th Int. Congr. Meat Sci. Technol.
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Buenos Aires, Argentina
**Fecha de celebración:** 2000
Consuelo González; Jordi Rovira; Isabel Jaime.

**140** **Título del trabajo:** Physicochemical and sensory characterization of a typical Spanish cooked blood sausage called Morcilla de Burgos"
**Nombre del congreso:** 46th Int. Congr. Meat Sci. Technol.
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Buenos Aires, Argentina
**Fecha de celebración:** 2000
Eva María Santos; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**141** **Título del trabajo:** Estudio comparativo de la composición grasa de salchichas cocidas comerciales
**Nombre del congreso:** XXVII Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** La Laguna, España
**Fecha de celebración:** 1999
Kathia Broce; Raquel Vivar; María Luisa González; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**142** **Título del trabajo:** Estudio comparativo del perfil de ácidos grasos de salchichas vegetales comerciales
**Nombre del congreso:** XXVII Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** La Laguna, España
**Fecha de celebración:** 1999
Raquel Vivar; Kathia Broce; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**143** **Título del trabajo:** Identification of potential spoilage lactic acid bacteria in vacuum packed Morcilla from Burgos
**Nombre del congreso:** International Congress Improved Traditional foods for the next century
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Valencia, España
**Fecha de celebración:** 1999
Eva María Santos; Jordi Rovira; Isabel Jaime. pp. 320 - 323. ISBN 84-920942-3-0

**144** **Título del trabajo:** Influence of glucose concentration on the production of biogenic amines in a chorizo dry sausage when a lactic acid bacteria is used as starter culture
**Nombre del congreso:** Sixth Symposium on Lactic Acid Bacteria
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Veldhoven, Holanda
**Fecha de celebración:** 1999

Consuelo González; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

145 **Título del trabajo:** Relación entre la composición y los parámetros de textura de las salchichas cocidas comerciales
**Nombre del congreso:** XXVII Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** La Laguna, España
**Fecha de celebración:** 1999
Patricia Severiano; María Luisa González; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

146 **Título del trabajo:** Relación entre la composición y los parámetros de textura de las salchichas cocidas comerciales
**Nombre del congreso:** XXVII Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** La Laguna, España
**Fecha de celebración:** 1999
Patricia Severiano; María Luisa González; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

147 **Título del trabajo:** Relationship between compositional parameters and texture in dry-cured hams
**Nombre del congreso:** International Congress Improved Traditional foods for the next century
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Valencia, España
**Fecha de celebración:** 1999
Marta Ordoñez; Jordi Rovira; Juan Vicente Olmos; Isabel Jaime. pp. 184 - 189. ISBN 84-920942-3-0

148 **Título del trabajo:** Sistemas de detección de carnes PSE después de su descongelación
**Nombre del congreso:** XXVII Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** La Laguna, España
**Fecha de celebración:** 1999
Marta Ordoñez; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

149 **Título del trabajo:** The importance of sugar and starter strains on the production of biogenic amines in a chorizo" dry sausage
**Nombre del congreso:** International Congress Improved Traditional foods for the next century
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Valencia, España
**Fecha de celebración:** 1999
Consuelo González; Isabel Jaime; Jordi Rovira. pp. 300 - 303. ISBN 84-920942-3-0

150 **Título del trabajo:** Aislamiento e identificación de Microccaceae aisladas de chorizos tradicionales de Castilla y León
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España

**Fecha de celebración:** 1998
Mónica García Varona; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

151 **Título del trabajo:** Effect of raw material on texture of Spanish dry-cured ham
**Nombre del congreso:** 44th Int. Congr. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España
**Fecha de celebración:** 1998
Marta Ordoñez; Jordi Rovira; Isabel Jaime. pp. 990 - 991. ISBN 84-930010-1-7

152 **Título del trabajo:** Effect of sugar concentration on chorizo" dry cured sausage using different lactic acid bacteria as starter cultures
**Nombre del congreso:** 44th Int. Congr. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España
**Fecha de celebración:** 1998
Consuelo González; Isabel Jaime; Jordi Rovira. pp. 836 - 837. ISBN 84-930010-1-7

153 **Título del trabajo:** Isolation and characterisation of micrococcceae bacteria from traditional chorizos" made in Castilla-León
**Nombre del congreso:** 44th Int. Congr. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España
**Fecha de celebración:** 1998
Mónica García Varona; Isabel Jaime; Jordi Rovira. pp. 840 - 841. ISBN 84-930010-1-7

154 **Título del trabajo:** Relationship between microbial population and physico-chemical parameters in bone tainted dry-cured hams
**Nombre del congreso:** 44th Int. Congr. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España
**Fecha de celebración:** 1998
Yolanda Miranda; Marta Ordoñez; Isabel Jaime; Jordi Rovira. pp. 1018 - 1019. ISBN 84-930010-1-7

155 **Título del trabajo:** Sensory and instrumental evaluation of texture in chorizo" (typical Spanish sausage)
**Nombre del congreso:** Sense & Sensibility. Sensory Science Symposium
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Alesund, Noruega
**Fecha de celebración:** 1998
Consuelo González; Jordi Rovira; Isabel Jaime.

156 **Título del trabajo:** Texture as a quality attribute in Spanish dry-cuerd ham
**Nombre del congreso:** Sense & Sensibility. Sensory Science Symposium
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Alesund, Noruega

**Fecha de celebración:** 1998
Marta Ordoñez; Jordi Rovira; Isabel Jaime.

**157** **Título del trabajo:** Use of modified atmosphere packaging to extend the self-life of Morcilla
**Nombre del congreso:** 44th Int. Congr. Meat Sci. Technol
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España
**Fecha de celebración:** 1998
Eva María Santos; Isabel Jaime; Jordi Rovira. pp. 448 - 449. ISBN 84-930010-1-7

**158** **Título del trabajo:** Caracterización de la morcilla de Burgos
**Nombre del congreso:** II Encuentro Europeo de Denominaciones de Origen D.O.P. e Indicaciones Geográficas I.G.P
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Logroño,
**Fecha de celebración:** 1997
Eva María Santos; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**159** **Título del trabajo:** Evolución de las características físico-químicas durante el proceso de secado en jamones normales y PSE
**Nombre del congreso:** 26ª Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Cadiz, España
**Fecha de celebración:** 1997
Marta Ordoñez; Jordi Rovira; Isabel Jaime.

**160** **Título del trabajo:** Influence of starter cultures on texture of chorizo dry sausage
**Nombre del congreso:** ADRIA Normandie Lactic'97
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Caen, Francia
**Fecha de celebración:** 1997
Consuelo González; Eva María Santos; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**161** **Título del trabajo:** Lactic acid bacteria house flora isolated in different varieties of chorizo" from Castilla and Leon in Spain
**Nombre del congreso:** ADRIA Normandie Lactic'97
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Caen, Francia
**Fecha de celebración:** 1997
Eva María Santos; Consuelo González; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**162** **Título del trabajo:** The importance of starter strains on the production of biogenic amines in a chorizo dry sausage
**Nombre del congreso:** ADRIA Normandie Lactic'97
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
**Ciudad de celebración:** Caen, Francia
**Fecha de celebración:** 1997
Consuelo Gonález; Isabel Jaime; Jordi Rovira; George Stevens; Marc Raemaekers; Daniel Demeyer.

**163** **Título del trabajo:** Desarrollo de una salchicha baja en grasa sin modificación de su textura
**Nombre del congreso:** IV congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición (SEN)
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Burgos,
**Fecha de celebración:** 1996
Marta Ordoñez; Jordi Rovira; Isabel Jaime.

**164** **Título del trabajo:** Influence of carcass weight on the quality of light lamb meat
**Nombre del congreso:** 42th International Congress of Meat Science and Technology
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Lillehammer, Noruega
**Fecha de celebración:** 1996
Susana Hernando; Jordi Rovira; Isabel Jaime.

**165** **Título del trabajo:** Influence of low fat content on texture of cooked sausages
**Nombre del congreso:** 42th International Congress of Meat Science and Technology
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Lillehammer, Noruega
**Fecha de celebración:** 1996
Marta Ordóñez; Jordi Rovira; Isabel Jaime.

**166** **Título del trabajo:** Isolation and characterization of lactic acid bacteria from traditional Spanish dry fermented sausage "chorizo"
**Nombre del congreso:** 42th International Congress of Meat Science and Technology
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Lillehammer, Noruega
**Fecha de celebración:** 1996
Eva María Santos; Consuelo González; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**167** **Título del trabajo:** Use of starter cultures in dry-fermented sausage ("chorizo") and their influence on the sensory properties
**Nombre del congreso:** 42th International Congress of Meat Science and Technology
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Lillehammer, Noruega
**Fecha de celebración:** 1996
Consuelo González; Eva María Santos; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

**168** **Título del trabajo:** Perfil de textura de las salchichas cocidas habituales en el mercado español
**Nombre del congreso:** I Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial (SENSIBER 96)
**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Campinas, Brasil
**Fecha de celebración:** 1996
Marta Ordóñez; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

169 **Título del trabajo:** Preferencias relativas al queso semicurado tipo manchego de distintos sectores poblacionales españoles
**Nombre del congreso:** I Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial (SENSIBER 96)
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Campinas, Brasil
**Fecha de celebración:** 1996
José Manuel Ena; María Luisa González; Isabel Jaime; Jordi Rovira.

170 **Título del trabajo:** Application of a bacteriocin as a natural preservative in sauces
**Nombre del congreso:** 40th International Congress of Meat Science and Technology
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** La Haya, Holanda
**Fecha de celebración:** 1994
Jordi Rovira; Ana Rodríguez; Isabel Jaime.

171 **Título del trabajo:** Evaluación de la calidad sensorial de la carne de lechazo: características sensoriales
**Nombre del congreso:** XIX Jornadas de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Burgos,
**Fecha de celebración:** 1994
Isabel Jaime; Jordi Rovira; María Luisa González.

172 **Título del trabajo:** Bacteriocin-like activity in a LAB-strain isolated from dry fermented sausage
**Nombre del congreso:** Progress in Food Fermentation. Chemical, Biochemical and Analytical Aspects. Working Party on Food Chemistry
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Valencia,
**Fecha de celebración:** 1993
Ana Rodríguez; Arancha Rovira; Juan Carlos Nieto; Jordi Rovira.

173 **Título del trabajo:** Aplicación de la biotecnología a un sector industrial tradicional: La industria cárnica
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional y I Hispano-Luso de Biotecnología. Simposium: Biotecnología de Alimentos
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
**Ciudad de celebración:** Santiago de Compostela, España
**Fecha de celebración:** 1992

174 **Título del trabajo:** Endocrine cells in the duodenum of the inner gills larvae of Rana temporaria. An Immunocytochemical and ultrastructural study
**Nombre del congreso:** 15th Conference of European Comparative Endocrinologist
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Lovaina, Bélgica
**Fecha de celebración:** 1990
Elena Bodegas; Esther Valverde; Pilar Sesma; Jordi Rovira.

**175** **Título del trabajo:** Identification of endocrine cells in the last stages of the metamorphosis of Rana temporaria
**Nombre del congreso:** XIth International Symposium on Comparative Endocrinology
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Málaga,
**Fecha de celebración:** 1989
Jordi Rovira; Esther Valverde; Pilar Sesma.

**176** **Título del trabajo:** Localization of CCK 8, Gastrin 17, Gastrin 34, Bombesin and GIP cells in the intestine of Rana temporaria
**Nombre del congreso:** XIth International Symposium on Comparative Endocrinology
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Málaga,
**Fecha de celebración:** 1989
Esther Valverde; Jordi Rovira; Pilar Sesma.

**177** **Título del trabajo:** Estudio histológico de la mucosa del estómago de la larva de branquias internas de Rana temporaria (Linnaeus, 1758)
**Nombre del congreso:** I Congreso de la Federación Iberoamericana de Biología Celular y Molecular
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Barcelona,
**Fecha de celebración:** 1987
Jordi Rovira; Ana Ortiz de Zárate; Esther Valverde; Pilar Sesma.

**178** **Título del trabajo:** Estudio inmunocitoquímico y ultraestructural del Sistema Endocrino Difuso del intestino de Rana temporaria (Linnaeus, 1758)".
**Nombre del congreso:** I Congreso de la Federación Iberoamericana de Biología Celular y Molecular
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Barceloba,
**Fecha de celebración:** 1987
Esther Valverde; Jordi Rovira; Pilar Sesma.

**179** **Título del trabajo:** Identificación de las células endocrinas en el estómago de la larva de branquias internas de Rana temporaria
**Nombre del congreso:** II Congreso de la Sociedad Española de Biología Celular
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Barcelona,
**Fecha de celebración:** 1987
Jordi Rovira; Esther Valverde; Pilar Sesma.

**180** **Título del trabajo:** Identificación de las células endocrinas en el intestino de Rana temporaria mediante cortes seriados (semifino-PAP-fino)
**Nombre del congreso:** II Congreso de la Sociedad Española de Biología Celular
**Tipo de participación:** Participativo - Póster
**Ciudad de celebración:** Barcelona,
**Fecha de celebración:** 1987
Esther Valverde; Jordi Rovira; Pilar Sesma.

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

### Comités científicos, técnicos y/o asesores

**1 Título del comité:** Miembro Comité Científico del IV Congreso Internacional en Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2017
**Entidad de afiliación:** ACOFESAL
**Ciudad entidad afiliación:** Madrid, Comunidad de Madrid, España
**Fecha de inicio-fin:** 01/04/2017 - 01/06/2017

**2 Título del comité:** Comité Ejecutivo Sectorial de CRUE I+D+i CRUE Universidades Españolas
**Entidad de afiliación:** Conferencia de Rectores Universidades Españolas CRUE
**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
**Ciudad entidad afiliación:** Madrid, Comunidad de Madrid, España
**Fecha de inicio-fin:** 25/11/2013 - 31/08/2015

**3 Título del comité:** Consejo Rector del Centro Nacional de Investigación sobre Evolución Humana (CENIEH)
**Entidad de afiliación:** CENIEH
**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
**Ciudad entidad afiliación:** Burgos, Castilla y León, España
**Fecha de inicio-fin:** 2008 - 2014

**4 Título del comité:** Miembro del Comité Ejecutivo del Plan Tecnológico Regional
**Entidad de afiliación:** Junta de Castilla y León
**Tipo de entidad:** Consejería Economía
**Ciudad entidad afiliación:** Valladolid, Castilla y León, España
**Fecha de inicio-fin:** 1997 - 1997

**5 Título del comité:** Miembro de la Comisión Permanente de Evaluación de los Centros Tecnológicos Asociados de Castilla y León
**Entidad de afiliación:** Junta de Castilla y León
**Tipo de entidad:** Consejería de Economía
**Ciudad entidad afiliación:** Valladolid, Castilla y León, España
**Fecha de inicio-fin:** 1994 - 1997

**6 Título del comité:** Miembro del Consejo Rector de los Centros Tecnológicos Asociados de Castilla y León
**Entidad de afiliación:** Junta de Castilla y León
**Tipo de entidad:** Consejería Economía
**Ciudad entidad afiliación:** Valladolid, Castilla y León, España
**Fecha de inicio-fin:** 1994 - 1997

**7 Título del comité:** Miembro del Foro Tecnológico de Castilla y León para el desarrollo del Plan Tecnológico Regional
**Entidad de afiliación:** Junta de Castilla y León
**Tipo de entidad:** Consejería Economía
**Ciudad entidad afiliación:** Valladolid, Castilla y León, España
**Fecha de inicio-fin:** 1994 - 1997

## Organización de actividades de I+D+i

**1 Título de la actividad:** XII Congreso Nacional de Virología
**Tipo de actividad:** Miembro del Comité Organizador/Comité Científico **Ámbito geográfico:** Nacional
**Entidad convocante:** SOCIEDAD ESPAÑOLA DE VIROLOGIA
**Ciudad entidad convocante:** Burgos, Castilla y León, España
**Fecha de inicio-fin:** 09/06/2013 - 12/06/2013 **Duración:** 4 días

**2 Título de la actividad:** Seguridad Alimentaria. Un reto de futuro o una realidad"
**Tipo de actividad:** Cursos de otoño. Universidad de Burgos. 3,2 créditos Tipo de participación: Presidente Comité Organizador Lugar de celebración: Burgos **Ámbito geográfico:** Nacional Año: 2005
**Fecha de inicio:** 2004

**3 Título de la actividad:** Reología de masas panarias
**Tipo de actividad:** Jornadas Tipo de participación: Miembro Comité Organizador Lugar de celebración: Burgos
**Fecha de inicio:** 1999

**4 Título de la actividad:** II Jornada sobre la textura de los alimentos
**Tipo de actividad:** Jornadas Tipo de participación: Presidencia Comité Organizador Lugar de celebración: Burgos
**Fecha de inicio:** 1998

**5 Título de la actividad:** Jornadas sobre reología de los alimentos y sus sistemas de medida
**Tipo de actividad:** Jornadas Tipo de participación: Presidencia Comité Organizador Lugar de celebración: Burgos
**Fecha de inicio:** 1997

**6 Título de la actividad:** Aplicación de bacterias ácido lácticas en la industria cárnica
**Tipo de actividad:** Curso Tipo de participación: Miembro Comité Organizador Lugar de celebración: Burgos
**Fecha de inicio:** 1996

**7 Título de la actividad:** Curso básico sobre tecnología y calidad en la industria cárnica
**Tipo de actividad:** Curso Tipo de participación: Miembro Comité Organizador Lugar de celebración: Burgos
**Fecha de inicio:** 1996

**8 Título de la actividad:** Aplicaciones de la estadística en la industria alimentaria
**Tipo de actividad:** Curso Tipo de participación: Miembro Comité Organizador Lugar de celebración: Burgos
**Fecha de inicio:** 1995

**9 Título de la actividad:** I curso de introducción a la cata de vinos
**Tipo de actividad:** Curso Tipo de participación: Miembro Comité Organizador Lugar de celebración: Burgos
**Fecha de inicio:** 1994

**10 Título de la actividad:** I jornada sobre elaboración y comercialización de embutidos crudos-curados
**Tipo de actividad:** Jornada Tipo de participación: Presidencia Comité Organizador Lugar de celebración: Burgos

**Fecha de inicio:** 1994

**11** **Título de la actividad:** Jornada sobre nuevas tecnologías en la elaboración de queso
**Tipo de actividad:** Jornada Tipo de participación: Miembro Comité Organizador Lugar de celebración: Burgos
**Fecha de inicio:** 1994

## Gestión de I+D+i

**1** **Nombre de la actividad:** Delegado del Rector para la Comunicación y Divulgación de la Investigación y Fundraising
**Tipología de la gestión:** Gestión proyectos comunicación y divulgación de la investigación de la Universidad de Burgos y Capatación de fondos para la investigación
**Funciones desempeñadas:** Delegado del Rector
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Fecha de inicio:** 17/06/2016

**2** **Nombre de la actividad:** Vicerrectorado de Investigación
**Tipología de la gestión:** Gestión de entidad
**Funciones desempeñadas:** Vicerrector
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Fecha de inicio:** 16/06/2008 **Duración:** 7 años - 2 meses - 15 días

**3** **Nombre de la actividad:** Oficina de Transferencia de Resultados de la Investigación
**Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+I
**Funciones desempeñadas:** Director
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Fecha de inicio:** 1995 **Duración:** 2 años

**4** **Nombre de la actividad:** Centro Tecnologico en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CECYTA-Burgos)
**Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+I
**Funciones desempeñadas:** Secretario
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
**Fecha de inicio:** 1994 **Duración:** 3 años

**5** **Nombre de la actividad:** Director Departamento de Biotecnología
**Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+I
**Funciones desempeñadas:** Dirección
**Entidad de realización:** Campofrío Alimentación, S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
**Fecha de inicio:** 1989 **Duración:** 3 meses

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

**1** **Nombre de la actividad:** Evaluador
**Funciones desempeñadas:** Evaluación proyectos de investigación
**Entidad de realización:** Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
**Ciudad entidad realización:** La Plata, Argentina
**Fecha de inicio-fin:** 2005 - 2017

**2** **Nombre de la actividad:** Evaluador
**Funciones desempeñadas:** Evaluación Programas Torres Quevedo y Ayudas OTRI
**Entidad de realización:** Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva **Tipo de entidad:** ANEP
**Ciudad entidad realización:** Madrid, España
**Fecha de inicio-fin:** 2005 - 2012

**3** **Nombre de la actividad:** Revisor
**Funciones desempeñadas:** Revisión articulos Meat Science
**Entidad de realización:** Elsevier
**Ciudad entidad realización:** Amsterdam, Holanda
**Fecha de inicio-fin:** 2004 - 2012

**4** **Nombre de la actividad:** Evaluador
**Funciones desempeñadas:** Evaluación de proyectos de investigación
**Entidad de realización:** Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León . ITACyL **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
**Ciudad entidad realización:** Valladolid, Castilla y León, España
**Fecha de inicio-fin:** 2007 - 2007

**5** **Nombre de la actividad:** Miembro Editorial Board Journal of Food Quality
**Funciones desempeñadas:** Revisión Artículos Científicos Journal of Food Quality
**Entidad de realización:** Hindawi Publishing Corporation
**Fecha de inicio:** 2016

**6** **Nombre de la actividad:** Revisión
**Funciones desempeñadas:** Revisión Artículos Científicos Zoonoses and Public Health
**Entidad de realización:** Wiley-Blackwell Vet **Tipo de entidad:** Empresa Editorial
**Fecha de inicio:** 2016

**7** **Nombre de la actividad:** Reviewer
**Funciones desempeñadas:** Revisión Artículos Científocos. Frontiers in Microbiology
**Entidad de realización:** Open Access .http://journal.frontiersin.org **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
**Ciudad entidad realización:** Estados Unidos de América
**Fecha de inicio:** 2016

**8** **Nombre de la actividad:** Miembro del Editorial Board International Journal of Food Microbiology
**Funciones desempeñadas:** Revisión Articulos Cientificos International Journal of Food Microbiology
**Entidad de realización:** Elsevier

**Ciudad entidad realización:** Amsterdam, Holanda
**Fecha de inicio:** 2007

**9 Nombre de la actividad:** Miembro del Editorial Board Food Microbiology
**Funciones desempeñadas:** Revisión Articulos Cientificos Food Microbiology
**Entidad de realización:** Elsevier
**Ciudad entidad realización:** Amsterdam, Holanda
**Fecha de inicio:** 2006

**10 Nombre de la actividad:** Evaluador
**Funciones desempeñadas:** Revisión Proyectos de Investigación de Excelencia
**Entidad de realización:** Junta de Andalucía **Tipo de entidad:** INPROGROUP
**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España

## Otros méritos

### Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

**1 Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona **Tipo de entidad:** Universidad
**Facultad, instituto, centro:** Ingeniería Química
**Ciudad entidad realización:** Cerdañola, Cataluña, España
**Fecha de inicio:** 1991 **Duración:** 15 días
**Objetivos de la estancia:** Invitado/a
**Tareas contrastables:** Aprender manejo fermentadores

**2 Entidad de realización:** INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTARIES (IRTA)
**Facultad, instituto, centro:** Monells
**Ciudad entidad realización:** Monells, Cataluña, España
**Fecha de inicio:** 1990 **Duración:** 15 días
**Objetivos de la estancia:** Invitado/a
**Tareas contrastables:** Aprender técnicas de microbiología

### Ayudas y becas obtenidas

**1 Nombre de la ayuda:** Becario FPI
**Finalidad:** Predoctoral
**Entidad concesionaria:** MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
**Fecha de concesión:** 1985 **Duración:** 3 años - 3 meses
**Fecha de finalización:** 1989
**Entidad de realización:** Universidad de Navarra
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias

**2 Nombre de la ayuda:** Becario INAPE
**Finalidad:** Aydas al estudio
**Entidad concesionaria:** MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
**Fecha de concesión:** 1983
**Fecha de finalización:** 1985

**Entidad de realización:** Universidad de Navarra
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias

## Períodos de actividad investigadora

**Nº de tramos reconocidos:** 3
**Entidad acreditante:** CNAI
**Ciudad entidad acreditante:** Madrid, España
**Fecha de obtención:** 31/12/2013