Fecha del CVA	26/09/2023

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Isabel		
Apellidos	Jaime Moreno		
Sexo	Mujer	Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web			
Dirección Email	ijaime@ubu.es		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)			

Parte B. RESUMEN DEL CV

En 1985 obtuve la Licenciatura con Grado en Veterinaria (especialidad Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos) por la Universidad de Zaragoza. En diciembre de 1988 defendí la Tesis Doctoral obteniendo la calificación de apto cum laude. En 1988 fui nombrada Ayudante del área de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza, desde 1993 hasta 2017 fui Profesora Titular y desde entonces Catedrática en la Universidad de Burgos. A partir de 1994 pasé a pertenecer al Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos de la recién creada Universidad de Burgos, donde permanezco en la actualidad.

Mi actividad investigadora se ha desarrollado en el campo de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos, dentro del grupo de Investigación "Tecnología de los Alimentos" reconocido por la UBU en 2006; posteriormente me incorporé al grupo de Excelencia reconocido por la Junta de Castilla y León GIE 167 y desde 2015 a la Unidad de Investigación Consolidada UIC 073, reconocida por la Junta de Castilla y León. Dicha actividad se enmarca en dos líneas fundamentales, una dedicada al "Estudio de la calidad, conservación y seguridad de los alimentos, especialmente productos cárnicos y productos de la pesca" y otra al "Desarrollo de alimentos saludables, a través de su formulación y su procesado".

He participado en 30 proyectos de investigación: 3 europeos, 9 nacionales, 13 regionales, 4 de la Universidad de Zaragoza y 2 de la Universidad de Burgos.

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con "peer review" y conferencias

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citaciones

1. **Artículo científico**. Díaz-Morales, N; Cavia-Saiz, M; Rivero-Pérez, M.D.; Gómez, I; Salazar-Mardones, G.; Jaime, I; González-SanJosé, M.L.; Muñiz, P.2023. Bread melanoidins as potential new sustainable bakery ingredients: a study using fat and fat-free bakery food models. Food and Function. 14-3, pp.1785-1794.
2. **Artículo científico**. Gutierrez-González, V.; Rivero-Pérez, M.D.; Gerardi, G.; González-SanJosé, M.L.; Muñiz, P.; Jaime, I; Cavia-Saiz, M. 2023. Influence of the packaging systems on the phenolic profile and antioxidant properties of wine pomace used as seasoning in chicken meat. Food Chemistry. 427-136625.
3. **Artículo científico**. Reyes, J.F.; Diez, A.M.; Melero, B.; Rovira, J.; Jaime, I.2022. Antimicrobial Effect of Simira ecuadorensis Extracts and Their Impact on Improving Shelf Life in Chicken and Fish Products. Foods. 11-15.
4. **Artículo científico**. Gonzalez-Angulo, M; Serment-Moreno, V; Clemente-García, L; Tonello, C; Jaime, I; Rovira, J. 2021. Assessing the pressure resistance of escherichia coli O157:H7, listeria monocytogenes and salmonella enterica to high pressure processing (HPP) in citric acid model solutions for process validation. Food Research International. 140-110091.

5 **Artículo científico**. Tamkutė, L.; Vaicekauskaitė, R.; Melero, B.; Jaime, I.; Rovira, J.; Venskutonis, P. R.2021. Effects of chokeberry extract isolated with pressurized ethanol from defatted pomace on oxidative stability, quality and sensory characteristics of pork meat products. LWT. 150-111943.

6 **Artículo científico**. González-Angulo, M.; Clauwers, C.; Harastani, R; Tonello, C.; Jaime, I.; Rovira, J.; Michiels, C.W.2020. Evaluation of factors influencing the growth of non-toxigenic Clostridium botulinum type E and Clostridium sp. in high-pressure processed and conditioned tender coconut water from Thailand. Food Research International. 134-109278.

7 **Artículo científico**. García-Sánchez, L.; Melero, B.; Diez, A.M.; Jaime, I.; Canepa, A.; Rovira, J.2020. Genotyping, virulence genes and antimicrobial resistance of Campylobacter spp. isolated during two seasonal periods in Spanish poultry farms. Preventive Veterinary Medicine. 176-104935.

8 **Artículo científico**. Manso, B.; Melero, B.; Stessl, B.; Jaime, I.; Wagner, M.; Rovira, J.; Rodríguez-Lázaro, D.2020. The response to oxidative stress in Listeria monocytogenes is temperature dependent. Microorganisms. 8-4, pp.521.

9 **Artículo científico**. García-Sánchez, L.; Melero, B.; Jaime, I.; Rossi, M.; Ortega, I.; Rovira, J.2019. Biofilm formation, virulence and antimicrobial resistance of different Campylobacter jejuni isolates from a poultry slaughterhouse. Food Microbiology. 83, pp.193-199.

10 **Artículo científico**. 2018. Antioxidant effect of olive leaf powder on fresh Atlantic horse mackerel (Trachurus trachurus) minced muscle. Journal of Food Process and Preservation. 42-1.

11 **Artículo científico**. García-Sánchez, L.; Melero, B.; Diez, A.M.; Jaime, I.; Rovira, J.2018. Characterization of Campylobacter species in Spanish retail from different fresh chicken products and their antimicrobial resistance. Food Microbiology. 76, pp.457-465.

12 **Artículo científico**. García-Sánchez, L.; Melero, B.; Jaime, I.; Hänninen, M.L.; Rossi, M.; Rovira, J.2017. Campylobacter jejuni survival in a poultry processing plant environment.Food Microbiology. 65, pp.165-192.

13 **Artículo científico**. Kryzevicute, N.; Jaime, I.; Diez, A.M.; Rovira, J.; Venskutonis, P.R.2017. 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.

14 **Artículo científico**. Albertos, I.; Martín-Diana, A.B.; Sanz, M.A.; Barat, J.M.; Diez, A.M.; Jaime, I.; Rico, D.2016. Effect of high pressure processing or freezing technologies as pretreatment in vacuum fried carrot snacks.Innovative Food Science and Emerging Technologies. 33, pp.115-122.

15 **Artículo científico**. Carrión-Granda, X.; Fernández-Pan, I.; Jaime, I.; Rovira, J.; Maté, J.I.2016. 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.

16 **Artículo científico**. Albertos, I.; Martín-Diana, A.B.; Jaime, I.; Diez, A.M.; D. Rico. 2016. Protective role of vacuum vs. atmospheric frying on PUFA balance and lipid oxidation.Innovative Food Science and Emerging Technologies. 36, pp.336-342.

17 **Artículo científico**. Šulniute, V.; Jaime, I.; Rovira, J.; Venskutonis, P.R.2016. Rye and wheat bran extracts isolated with pressurized solvents increase oxidative stability and antioxidant potential of beef meat hamburgers.Journal of Food Science. Institute of Food Technologists. John Wiley & Sons Ltd. New York.. 81-2, pp.H519-H527.

18 **Artículo científico**. Gómez-Rojo, E.M.; Romero-Santacreu, L.; Jaime, I.; Rovira, J.2015. 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.

19 **Artículo científico**. I. Albertos; I. Jaime; A.M. Diez; L. González-Arnáiz; D. Rico. 2015. Carob seed peel as natural antioxidant in minced and refrigerated (4°C) Atlantic horse mackerel (Trachurus trachurus).LWT - Food Science and Technology. Elsevier Science BV. Amsterdam. Los Países Bajos.. 64-2, pp.650-656. ISSN 0023-6438.

20 **Artículo científico**. Osés, S.M.; A.M. Diez; Gómez-Rojo, E.M.; Wilches, D.; Luning, P.A.; Jaime, I.; Rovira, J.2015. Control of Escherichia coli and Listeria monocytogenes in suckling-lamb meat evaluated using microbial challenge tests.Meat Science. 110, pp.262-269.

21 **Artículo científico**. I. Albertos; D. Rico; A.M. Diez; L. González-Arnáiz; M.J. García-Casas; I. Jaime. 2015. Effect of edible chitosan/clove oil films and high-pressure processing on the microbiological shelf life of trout fillets. Journal of the Science of Food and Agriculture. Elsevier Science BV. Amsterdam. Los Países Bajos.. 95, pp.2858-2865. ISSN 0023-6438.

22 **Artículo científico**. B. Melero; R. Vinuesa; A.M. Diez; I. Jaime; J. Rovira. 2013. Application of protective cultures against Listeria monocytogenes and Campylobacter jejuni in chicken products packaged under modified atmosphere. Poultry Science. 92-4, pp.1108-1116.

23 **Artículo científico**. S Osés; A.M Diez; B Melero; P Luning; I Jaime; J Rovira. 2013. Characterization by culture-dependent and culture-independent methods of the bacterial population of suckling-lamb packaged in different atmospheres. Food Microbiology. Elsevier. 36, pp.216-222.

24 **Artículo científico**. Melero, B.; Diez, A.M.; Rajkovic, A.; Jaime, I.; Rovira, J.2012. 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.

25 **Artículo científico**. Osés, S.M.; Luning, P.A.; Jacxsens, L.; Santillana, S.; Jaime, I.; Rovira, J.2012. Food safety management system performance in the lamb chain. Food Control. 25-2, pp.493-500.

26 **Artículo científico**. Osés, S.M.; Luning, P.A.; Jacxsens, L.; Santillana, S.; Jaime, I.; Rovira, J.2012. Microbial performance of food safety management systems implemented in the lamb production chain. Journal of Food Protection. 75-1, pp.95-103.

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

28 **Artículo científico**. Melero, B.; Juntunen, P.; Hänninen, M.L.; Jaime, I.; Rovira, J.2012. 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.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

1 **Proyecto**. Aprovechamiento de subproductos de la zarzamora y arándano: caracterización, efecto sobre la salud, y elaboración de productos cárnicos más sanos y seguros. AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION. Miriam Ortega Heras. (Universidad de Burgos). 2022-2025.

2 **Proyecto**. Estudio de los mecanismos de patogenidad de Campylobacter jejuni como causante de cardiomiopatías y posibles soluciones en base a sustancias antimicrobianas naturales. (Campycardio). FUNDACION BANCARIA CAIXA D. ESTALVIS I PENSIONS DE BARCELONA, LA CAIXA.. Beatriz Melero Gil. (Universidad de Burgos). 01/06/2019-31/08/2021. 80.000 €.

3 **Proyecto**. Aplicación de ingredientes funcionales obtenidos de subproductos de vinificación para mejorar la seguridad alimentaria, vida útil y propiedades saludables de productos de ave. Ministerio de Ciencia e Innovación. Universidades. Pilar Muñiz Rodríguez. (Universidad de Burgos). 2018-2021. 108.900 €.

4 **Proyecto**. Aplicación de soluciones sostenibles a la contaminación de Listeria monocytogenes en la producción de alimentos listos para el consumo. Jordi Rovira Carballido. (Universidad de Burgos). 2016-2017. 40.000 €.

5 **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. Jordi Rovira Carballido. (Universidad de Burgos). 2014-2016. 29.000 €.

6 **Proyecto**. Procesos con fluidos supercríticos aplicados a la separación de acilglicéridos enriquecidos en omega-3. Ministerio de Economía y Competitividad. Sagrario Beltrán Calvo. (Universidad de Burgos). 2013-2016. 108.000 €.

7 **Proyecto**. Improving Food Safety Practices In Meat Sector SAFEMEAT. European Commission. Jordi Rovira Carballido. (Universidad de Burgos). 2013-2015. 53.309 €.

8 **Proyecto**. Protection of consumers by microbial risk mitigation through combating segregation of expertise. PROMISE.. FP7-KBBE-2010-4. European Commission. Agreement Number 265877. Jordi Rovira Carballido. (Universidad de Burgos). 2012-2014. 1.779.200 €.

9 **Contrato**. Revisión Reglamento IGP Morcilla de Burgos ASOCIACION PROMOTORA PRO-I.G.P. MORCILLA DE BURGOS. Jordi Rovira Carballido. 2022-01/01/2023. 15.000 €.

10 **Contrato**. Investigación en alimentos, equipos y procesos para conseguir la versatilidad de la tecnología de procesado a granel por altas presiones HPP Bulk y su integración en la industria 4.0 HIPERBARIC SA. Isabel Jaime Moreno. 2021-01/01/2023. 24.000 €.

11 **Contrato**. Estudio del efecto de la aplicación de distintas técnicas para reducir el contenido de acrilamida en productos de bollería en sus propiedades sensoriales. La Flor Burgualesa. Inmaculada Gómez Bastida. 2020-01/06/2020.

12 **Contrato**. Sustancias antibacterianas de origen natural diseñadas para la mejora de la seguridad microbiológica de los productos cárnicos. Campofrío Food Group. Jordi Rovira Carballido. 2017-01/01/2019. 125.000 €.

13 **Contrato**. BEVSTREAM High Pressure Processing (HPP) equipment for large beverage productions. Instrumento PYME-Fase 2 (SME-Instrument Phase II) HIPERBARIC SA. Jordi Rovira Carballido. 2016-01/01/2018. 45.000 €.

14 **Contrato**. Estudio de la capacidad antimicrobiana de compuestos naturales frente Campylobacter jejuni y C. coli en la cadena alimentaria de carne de pollo NUTRICIÓN ANIMAL Y SERVICIOS TÉCNICOS, S.L. Jordi Rovira Carballido. 2016-01/04/2017. 27.337 €.

15 **Contrato**. Estudio de vida útil microbiológica en productos de V gama QUESERIA ENTREPINARES, S.A.U.. David Rodríguez Lázaro. 2016-01/01/2017. 23.942 €.

16 **Contrato**. Estudios científico-técnicos para la mejora de la calidad y seguridad microbiológica de las instalaciones y productos de la empresa Quesos Entrepinares QUESERIA ENTREPINARES, S.A.U.. David Rodríguez Lázaro. 2016-01/01/2017. 49.400 €.

17 **Contrato**. Análisis sensorial de pizzas Campofrío Food Group. Isabel Jaime Moreno. 2015-01/05/2015. 5.545 €.

18 **Contrato**. Ensayo de actividad antimicrobiana de un conservante natural BIOFACTORIA NATURAE ET SALUS S.A.. Jordi Rovira Carballido. 2015-01/05/2015. 14.900 €.

19 **Contrato**. Estudio de la capacidad antimicrobiana de compuestos naturales frente a distintas cepas de Campylobacter jejuni aisladas a partir de granjas y plantas de procesado de carne de pollo ANDRES PINTALUBA, S.A.. Jordi Rovira Carballido. 2015-01/04/2015. 10.000 €.

20 **Contrato**. Mejora del sistema de gestión de la calidad en una planta de procesado de marisco ANGULAS AGUINAGA BURGOS, S.L.. Jordi Rovira Carballido. 2015-01/05/2015. 7.550 €.

21 **Contrato**. Elaboración y análisis de productos cárnicos: sensorial y determinación de compuestos volátiles. Calaf Nuances. Isabel Jaime Moreno. 2014-01/01/2016. 5.685 €.

22 **Contrato**. Estudio técnico de nuevos envases para su empleo en tratamientos de altas presiones isostáticas. EUREKA freshpress HIPERBARIC SA. Jordi Rovira Carballido. 2013-01/01/2015. 35.000 €.

23 **Contrato**. Desarrollo de un aroma de marisco natural a partir de subproductos de marisco Calaf Nuances. Jordi Rovira Carballido. 2012-01/08/2012. 10.000 €.

24 **Contrato**. Determinación de un estándar de color para los langostinos Vannamei ACOMAR - CONXEMAR.. Isabel Jaime Moreno. 2012-16/05/2012. 4.360 €.