CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

Ana Isabel Andrés Nieto

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 25/09/2023

v 1.4.3

58c6696817ff27f9202877d18e8ca92e

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 E INNOVACIÓN

FECYT INNOVACIÓN

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.

I completed my degree in Veterinary Science at University of Extremadura (UNEX) in 1996. After my graduation, I joined the Department of Animal Production and Food Science (UNEX) and I was fellowshipped to carry out a research project focused on the histochemical composition of muscles from Iberian pig and its relationship with quality. Later, in 2002, I obtained my Ph.D. under the supervision of Dr. Jorge Ruiz Carrascal and Dr. Ramón Cava Lopez, well-recognized scientists in the field of Iberian meat quality. This research was entitled ¨EFECTO DEL NIVEL DE SAL Y DE LAS CONDICIONES MADURATIVAS SOBRE LA FRACCIÓN LIPÍDICA Y LA FORMACIÓN DE COMPUESTOS VOLÁTILES EN EL JAMÓN IBÉRICO¨. These works resulted in a significant number of impactful first authored publications among other publications.

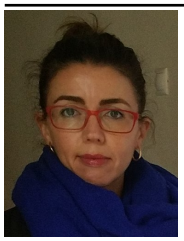
In 1999, I was recruited as an assistant professor at the School of Agricultural Engineering of the UNEX, in Badajoz, where I continue to work nowadays, as an Associate Professor.

In 2003 (01/06/2003 - 01/03/2004), I obtained a fellowship by the Ministerio de Educación y Cultura to carry out a postdoctoral research at the KVL University (Copenhague, Denmark). In this exceptional environment, I expanded my research interests to focus on new meat processing technology to prolong shel-life, such Modified Atmosphere Packaging (MAP) and High Pressure Processing, under the supervision of Dr. Leif Skibsted. This work led to two international papers and national ones.

In 2005, I obtained a fellowship by the Junta de Extremadura to carry out a postdoctoral research at the DEPARTMENT OF FOOD AND NUTRITIONAL SCIENCES (University of Cork) where I had the opportunity to get a deeper knowledge on MAP and natural antioxidants, under the supervision of Dr. Joseph P. Kerry. As a result, one international impactful first authored publication was obtained.

I have supervised two PhD. at the University of Extremadura (¨EFECTO DE LA ADICIÓN DE SUBPRODUCTOS DERIVADOS DEL TOMATE Y OTRAS FUENTES DE ANTIOXIDANTES DURANTE EL CEBO DE CORDEROS DE RAZA MERINA SOBRE LA CALIDAD DE LA CANAL Y DE LA CARNE FRESCA Y ENVASADA EN ATMÓSFERAS PROTECTORAS¨ and ¨APTITUD DE DISTINTOS SISTEMAS DE CONSERVACIÓN PARA LA PROLONGACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE CARNE FRESCA DE CERDO IBÉRICO PARA EL CONSUMO DIRECTO Y DE PRODUCTOS DERIVADOS¨), focused on meat quality and specifically on the application of different strategies to prolong shelf-life, such as MAP, natural extracts as preservers, chilling and freezing. I have also supervised a substantial number of Bachelor Thesis and Master Thesis dealing with these mentioned issues.

In short, my research results have been published in reputed journals. I have published 38 articles in impactful publications with over 1840 times cited and an h-index of 22. I have given several invited lectures, oral and poster presentations at various places.



Ana Isabel Andrés Nieto

Apellidos:	**Andrés Nieto**
Nombre:	**Ana Isabel**
DNI:	
Fecha de nacimiento:	
Sexo:	
Nacionalidad:	
País de nacimiento:	
C. Autón./Reg. de nacimiento:	
Provincia de contacto:	
Ciudad de nacimiento:	
Dirección de contacto:	**Escuela de Ingenierías Agrarias**
Resto de dirección contacto:	**Carretera de Cáceres s/n**
Código postal:	**06007**
País de contacto:	**España**
C. Autón./Reg. de contacto:	**Extremadura**
Ciudad de contacto:	**Badajoz**
Teléfono fijo:	**(+34) 924 28 93 00 - 86251**
Correo electrónico:	**aiandres@unex.es**
Teléfono móvil:	

Situación profesional actual

Entidad empleadora: UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS
Categoría profesional: Profesor Titular de Universidad
Fecha de inicio: 26/03/2009
Modalidad de contrato: Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 330900 - Tecnología de los alimentos
Secundaria (Cód. Unesco): 230000 - Química; 330000 - Ciencias Tecnológicas
Funciones desempeñadas: Docencia, Investigación (calidad alimentos, vida útil, envasado, actividad antioxidante, películas comestibles, subproductos)
Identificar palabras clave: Ingenierías

Entidad empleadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Escuela de Ingenierías Agrarias
Categoría profesional: Profesor Titular de Universidad
Fecha de inicio: 26/03/2009
Modalidad de contrato: Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 330900 - Tecnología de los alimentos
Secundaria (Cód. Unesco): 230000 - Química; 330000 - Ciencias Tecnológicas
Funciones desempeñadas: Docencia, Investigación (calidad alimentos, vida útil, envasado, actividad antioxidante, películas comestibles, subproductos)
Identificar palabras clave: Ingenierías

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Extremadura	Profesor Contratado Doctor (Tiempo completo)	01/06/2006
2	Universidad de Extremadura	Profesor Asociado (Tiempo completo)	23/12/1999

1 **Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura
Tipo de entidad: Universidad
Ciudad entidad empleadora: Badajoz, Extremadura, España
Categoría profesional: Profesor Contratado Doctor (Tiempo completo)
Gestión docente (Sí/No): Si
Teléfono: (+34) 924286200 - 86251
Correo electrónico: aiandres@unex.es
Fecha de inicio-fin: 01/06/2006 - 25/03/2010
Modalidad de contrato: Contrato laboral indefinido
Régimen de dedicación: Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 330900 - Tecnología de los alimentos
Secundaria (Cód. Unesco): 330903 - Antioxidantes en los alimentos
Terciaria (Cód. Unesco): 330913 - Conservación de alimentos

2 **Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura
Tipo de entidad: Universidad
Ciudad entidad empleadora: Badajoz, Extremadura, España
Categoría profesional: Profesor Asociado (Tiempo completo)
Gestión docente (Sí/No): Si
Teléfono: (+34) 924286200 - 86251
Correo electrónico: aiandres@unex.es
Fecha de inicio-fin: 23/12/1999 - 31/05/2006
Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal
Régimen de dedicación: Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 330900 - Tecnología de los alimentos
Secundaria (Cód. Unesco): 330903 - Antioxidantes en los alimentos
Terciaria (Cód. Unesco): 330913 - Conservación de alimentos

Formación académica recibida

Titulación universitaria

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

1 Titulación universitaria: Titulado Superior
Nombre del título: Licenciado en Veterinaria
Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 03/04/1997

2 Titulación universitaria: Titulado Superior
Nombre del título: Licenciado en Veterinaria
Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 03/04/1997

Doctorados

1 Programa de doctorado: Doctorado en Veterinaria
Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 25/09/2002

2 Programa de doctorado: Doctorado en Veterinaria
Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 25/09/2002

Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Francés		B1	B1	B1	A1
Inglés		C1	C1	C1	C1

Actividad docente

Formación académica impartida

1 **Nombre de la asignatura/curso:** SISTEMAS PRODUCTIVOS DE LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: MASTER EN INGENIERIA AGRONÓMICA
Fecha de inicio: 01/09/2015 **Fecha de finalización:** 07/07/2016
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

2 **Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología Alimentaria
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 01/09/2012 **Fecha de finalización:** 07/07/2016
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Industriales

3 **Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de Alimentos Aplicada
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 01/09/2012 **Fecha de finalización:** 07/07/2016
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

4 **Nombre de la asignatura/curso:** Control de calidad de alimentos vegetales
Titulación universitaria: Master en Calidad y Trazabilidad de Alimentos Vegetales
Fecha de inicio: 01/09/2007 **Fecha de finalización:** 07/07/2016
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

5 **Nombre de la asignatura/curso:** Procesado De los alimentos vegetales
Titulación universitaria: Master en Calidad de Trazabilidad de Alimentos Vegetales
Fecha de inicio: 01/09/2007 **Fecha de finalización:** 07/07/2016
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

6 **Nombre de la asignatura/curso:** Materias Primas Vegetales I
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 01/09/2012 **Fecha de finalización:** 19/11/2012
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

7 **Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología Alimentaria
Titulación universitaria: Ingeniero Agrónomo
Fecha de inicio: 01/09/2003 **Fecha de finalización:** 19/11/2012
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Industriales

8 **Nombre de la asignatura/curso:** PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA
Titulación universitaria: Master de Calidad de la Carne
Fecha de inicio: 28/05/2007 **Fecha de finalización:** 01/07/2012
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

9 **Nombre de la asignatura/curso:** Industrias Conserveras y Extractivas
Titulación universitaria: Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias
Fecha de inicio: 01/09/2002 **Fecha de finalización:** 01/09/2009
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

10 **Nombre de la asignatura/curso:** Aprovechamiento de subproductos
Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2º ciclo)
Fecha de inicio: 01/12/1999 **Fecha de finalización:** 01/09/2009
Entidad de realización: Universidad de Extremadura

11 **Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología Alimentaria II
Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos(2º ciclo)
Fecha de inicio: 07/01/1999 **Fecha de finalización:** 01/09/2009
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Industriales

12 **Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología Alimentaria I
Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2º CICLO)
Fecha de inicio: 01/01/1999 **Fecha de finalización:** 01/09/2009
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

13 **Nombre de la asignatura/curso:** PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS A LA CONSERVACIÓN DE ALOS ALIMENTOS
Titulación universitaria: Curso de Doctorado
Fecha de inicio: 01/09/2003 **Fecha de finalización:** 01/07/2009
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

14 **Nombre de la asignatura/curso:** Química y Bioquímica de los Alimentos
Titulación universitaria: grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos(2º ciclo)
Fecha de inicio: 07/01/1999 **Fecha de finalización:** 30/09/2006
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

15 **Nombre de la asignatura/curso:** Análisis Sensorial de los Alimentos
Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos(2º ciclo)
Fecha de inicio: 01/01/2099 **Fecha de finalización:** 01/09/2006
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Industriales

16 **Nombre de la asignatura/curso:** COMPUESTOS VOLÁTILES EN JAMÓN IBÉRICO:GENERACIÓN Y TÉCNICAS PARA SU DETERMINACIÓN
Titulación universitaria: Curso de Doctorado
Fecha de inicio: 01/09/2005 **Fecha de finalización:** 01/09/2006
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

17 **Nombre de la asignatura/curso:** Industrias Cárnicas y Lácteas
Titulación universitaria: Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias
Fecha de inicio: 01/09/2003 **Fecha de finalización:** 01/09/2005
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Agrarias

18 **Nombre de la asignatura/curso:** Equipos para la Industria Alimentaria
Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos(2º ciclo)
Fecha de inicio: 07/01/1999 **Fecha de finalización:** 01/09/2005
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Escuela de Ingenierías Industriales

19 **Titulación universitaria:** MASTER EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y NUTRICIÓN HUMANA BÁSICA Y CLÍNICA
Fecha de inicio: 12/01/2004 **Fecha de finalización:** 23/12/2004
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Medicina

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

1 **Título del trabajo:** Optimización de las condiciones de obtención de un extracto de bagazo de cerveza con mayor actividad antioxidante in vitro
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: BIOFRUEX S.A.
Alumno/a: Ana María López Valenzuela
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (9.5)
Fecha de defensa: 17/11/2019

2 **Título del trabajo:** EFECTO DE LA EDAD DE SACRIFICIO Y CONDICIONES DE PROCESADO SOBRE LA CALIDAD DE LOMO FRESCO Y CURADO DE CERDO IBÉRICO
Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: Maria Jesús Petrón Testón
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Verónica Becerra Gutierrez
Calificación obtenida: Sobresaliente (9)
Fecha de defensa: 20/09/2019

3 **Título del trabajo:** Estudio para la implementación de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria en industrias de procesado de tomate
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: BIOFRUEX S.A.
Alumno/a: Miguel Angel Hoyas Maldonado
Calificación obtenida: NOTABLE (8.5)
Fecha de defensa: 13/07/2018

4 **Título del trabajo:** Calidad tecnológica microbiológica de carne trasnformada de cordero con antioxidantes vegetales
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: BIOFRUEX S.A.
Alumno/a: Nuria Jiménez

Fecha de defensa: 13/07/2018

5 **Título del trabajo:** Estudio técnico de mejora del procesado e implantación de un sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria basado en la norma IFD en una industria transformadora de tomate
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: BIOFRUEX S.A.
Alumno/a: Lucas Trinidad Lobato
Calificación obtenida: nOTABLE 7
Fecha de defensa: 16/02/2018

6 **Título del trabajo:** Extractos vegetales:una alternativa a los aditivos artificiales en el procesado de hamburguesas de carne de vacuno
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: BIOFRUEX S.A.
Alumno/a: María Guadalupe Sánchez Terrrón
Calificación obtenida: 10.00
Fecha de defensa: 14/07/2017

7 **Título del trabajo:** Proyecto de construcción de una microcervecería para la elaboracion de 50.000 l/año en el Polígono Industrial ¨El NEvero¨, Badajoz
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: BIOFRUEX S.A.
Alumno/a: Daniél Cortés Montaña
Calificación obtenida: notable 8.00
Fecha de defensa: 13/07/2017

8 **Título del trabajo:** Proyecto de construcción de una microcervecería para la elaboración de 50.000 L/año en el Polígono Industrial ¨El Nevero¨, Badajoz
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: BIOFRUEX S.A.
Alumno/a: Daniel Cortes Montaña
Calificación obtenida: Notable (8)
Fecha de defensa: 13/07/2017

9 **Título del trabajo:** Estado del arte de la tecnología de envasado activo e inteligente en la industria alimentaria
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: BIOFRUEX S.A.
Alumno/a: Esperanza Gracia
Fecha de defensa: 13/07/2017

10 **Título del trabajo:** Análisis comparativo de cervezas artesanales extremeñas
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: BIOFRUEX S.A.
Alumno/a: Daniel Cortés Montaña
Calificación obtenida: sobresaliente 9.5
Fecha de defensa: 15/06/2017

11 **Título del trabajo:** ANálisis Comparativo de cervezas artesanales extremeñas
Tipo de proyecto: TRabajo Fin de Grado
Entidad de realización: BIOFRUEX S.A. **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: España

Alumno/a: Daniel Cortés Montaña
Calificación obtenida: 9.50
Fecha de defensa: 15/06/2017

12 **Título del trabajo:** Envasado activo en jamón Ibérico loncheado
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: BIOFRUEX S.A.
Alumno/a: Carlos Panea
Calificación obtenida: 8
Fecha de defensa: 21/11/2016

13 **Título del trabajo:** USO DE SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS PARA AUMENTAR LA ESTABILIDAD DE CARNE DE CORDERO DURANTE SU ALMACENAMIENTO EN ATMOSFERAS MODIFICADAS
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Santiago Méndez Pérez
Fecha de defensa: 11/02/2016

14 **Título del trabajo:** EFECTO DE LA ADICIÓN DE SUBPRODUCTOS DERIVADOS DEL TOMATE Y OTRAS FUENTES DE ANTIOXIDANTES DURANTE EL CEBO DE CORDEROS DE RAZA MERINA SOBRE LA CALIDAD DE LA CANAL Y DE LA CARNE FRESCA Y ENVASADA EN ATMÓSFERAS PROTECTORAS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: JUAN IGNACIO GUTIERREZ CABANILLAS
Fecha de defensa: 04/02/2016

15 **Título del trabajo:** INCREMENTO DE LA VIDA ÚTIL DE DERIVADOS DE CARNE DE CORDERO UTILIZANDO EXTRACTOS VEGETALES
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: CRISTINA CALDERÓN HURTADO
Fecha de defensa: 19/06/2015

16 **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE SUBPRODUCTOS INDUSTRIALES DE TOMATE (SIT) SOBRE LA CARNE PARA PROLONGAR SU VIDA ÚTIL
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Carlos Pérez Lema
Fecha de defensa: 01/07/2014

17 **Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE EXTRACTOS ACUOSOS DE SEMILLA DE UVA PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE LA CARNE FRESCA
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Nieves González
Fecha de defensa: 01/06/2014

18 **Título del trabajo:** APTITUD DE DISTINTOS SISTEMAS DE CONSERVACIÓN PARA LA PROLONGACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE CARNE FRESCA DE CERDO IBÉRICO PARA EL CONSUMO DIRECTO Y DE PRODUCTOS DERIVADOS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Alumno/a: MARIA JESÚS MARTÍN MATEOS
Fecha de defensa: 29/10/2013

19 **Título del trabajo:** Prolongación de la estabilidad oxidativa de la carne y productos cárnicos con películas comestibles y compuestos bioactivos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Manuel Pimienta González
Fecha de defensa: 14/06/2013

20 **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE PELÍCULAS Y RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE PORCIONES DE FRUTA (Prunus pérsica var. nectarina).
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Eulalia Ramirez
Fecha de defensa: 20/09/2012

21 **Título del trabajo:** Evaluación de la adicion de subproductos del tomate sobre la estabilidad oxidativa de las proteínas de carne de cordero almacenada en atmósferas protectoras
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Luisa Señorón
Fecha de defensa: 13/07/2012

22 **Título del trabajo:** Gestión de calidad y trazabilidad de una industria e congelado de vegetales
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Eva Maria Sereno Conde
Fecha de defensa: 06/07/2012

23 **Título del trabajo:** Estudio del efecto antioxidante de distintos extractos naturales en productos cárnicos precocinados y envasados en atmósferas modificadas
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Maria Soledad Lara GAllego
Fecha de defensa: 29/09/2009

24 **Título del trabajo:** Carne fresca de cordero envasada en atmósferas mofidicadas: prolongación de la vida útil con el mantenimiento de su calidad
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Juan Ignacio Gutierrez Cabanillas
Fecha de defensa: 17/12/2008

25 **Título del trabajo:** PROYECTO DE ELABORACIÓN DE PATÉ DE HÍGADO DE CERDO IBÉRICO PARA UNA CAPACIDAD DE 120.000 Kg/AÑO EN EL POLÍGONO INDUSTRIAL "EL NEVERO" DEL T.M. DE BADAJOZ
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Almudena González Morales
Fecha de defensa: 04/07/2008

26 **Título del trabajo:** Proyecto de industria cárnIca de procesado y elaboración de productos frescos de vacuno para una capacidad superior de 5t/semana en el Polígono Industrial ¨Las Capellanías¨ en Cáceres
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Julia Mª Castellano Alvarez
Fecha de defensa: 06/07/2006

27 **Título del trabajo:** Características físico-químicas y sensoriales de la carne de ovino merino en Extremadura: Efecto del peso de sacrificio y del sexo
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ramon Peña Enciso
Fecha de defensa: 16/12/2005

Tutorías académicas de estudiantes

1 **Nombre del programa:** I PLAN DE ACOGIDA Y TUTORÍA DE UNA TITULACIÓN
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Frecuencia de la actividad: 5

2 **Nombre del programa:** II PLAN DE ACOGIDA Y TUTORÍA DE UNA TITULACIÓN
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Frecuencia de la actividad: 5

3 **Nombre del programa:** III PLAN DE ACOGIDA Y TUTORÍA DE UNA TITULACIÓN
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Frecuencia de la actividad: 5

Publicaciones docentes o de carácter pedagógico, libros, artículos, etc.

1 INvestigación e innovacion en didáctica de las ciencias experimentales, Estrategias de internacionalización curricular en al escuela de ingenierias agrarias (UEX). ISBN 978-84-8198-954-0
Nombre del material: Ciencias para comprender el mundo
Fecha de elaboración: 07/10/2016

2 Ana Andrés Nieto; Carmen García; Jesús Ventanas. CONDICIONES DEL PROCESADO QUE FAVORECEN EL DESARROLLO DEL ¨FLAVOR¨: INFLUENCIA DE LA SAL, LA TEMPERATURA Y LA DURACIÓN DEL PROCESO MADURATIVO, TECNOLOGÍA DEL JAMÓN IBÉRICO. pp. 294 - 322. Mundi-prensa.
Fecha de elaboración: 01/01/2001
Tipo de soporte: Capítulos de libros

3 Ramón Cava López; Ana Isabel Andrés Nieto. Clasificación de canales. Sistemas de clasificación. Métodos para evaluar la calidad de la canal, ENCICLOPEDIA DE LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CÁRNICOS. pp. 257 - 269. Macias & Macias.
Fecha de elaboración: 01/01/2001
Tipo de soporte: Capítulos de libros

4 Ana Isabel Andrés; RAmón Cava. El ahumado de los productos cárnicos, Enciclopedia de la carne y de los productos carnicos. pp. 975 - 993.
Fecha de elaboración: 01/01/2001

Tipo de soporte: Capítulos de libros

5 Ana Isabel Andrés Nieto; Ramón Cava López. Enciclopedia de la carne y de los productos carnicos, TRIPAS NATURALES Y ARTIFICIALES. pp. 944 - 966. Martín & Macías.
Fecha de elaboración: 01/01/2001
Tipo de soporte: Capítulos de libros

6 Ramon Cava López. LA OBTENCIÓN DE LA MATERIA PRIMA DE UNA ADECUADA APTITUD TECNOLÓGICA. CARACTERÍSTICAS DE LA GRASA DETERMINANTES DE LA CALIDAD DEL JAMÓN:INFLUENCIA DE LOS FACTORES GENÉTICOS Y AMBIENTALES, TECNOLOGÍA DEL JAMÓN IBÉRICO. pp. 99 - 130. Mundi-Prensa.
Fecha de elaboración: 01/01/2001
Tipo de soporte: Capítulos de libros

7 Jorge Ruiz; Ana Isabel Andrés. TECNOLOGÍA DEL JAMÓN IBÉRICO, TECNOLOGÍA DEL SALAZONADO DEL JAMÓN IBÉRICO. pp. 227 - 254. Mundi-prensa.
Fecha de elaboración: 01/01/2001
Tipo de soporte: Capítulos de libros

Participación en proyectos de innovación docente

1 **Título del proyecto:** Grupo de Innovación Docente 'AGRITEACH
Tipo de participación: Otros
Entidad financiadora: Servicio de Orientación y Formación Docente de la UEx
Fecha de inicio-fin: 01/09/2020 - 01/09/2021 **Duración:** 1 año - 12 meses

2 **Título del proyecto:** INTEGRACIÓN DEL INGLÉS COMO HERRAMIENTA PARA POTENCIAR EL TRABAJO EN EQUIPO del GID AGRITEACH
Tipo de participación: Otros
Entidad financiadora: Servicio de Orientación y Formación Docente de la UE
Fecha de inicio-fin: 01/09/2020 - 31/08/2021 **Duración:** 1 año

3 **Título del proyecto:** Grupo de Innovación Docente 'AGRITEACH
Tipo de participación: Otros
Tipo duración relación laboral: De duración indeterminada o indefinida
Entidad financiadora: Servicio de Orientación y Formación Docente de la UEX **Tipo de entidad:** Universidad
Tipo de convocatoria: No competitivo
Fecha de inicio-fin: 02/09/2019 - 01/09/2020

4 **Título del proyecto:** 'DIAGNÓSTICO DE LA IMPLANTACIÓN DE ASIGNATURAS BILINGÜES (ESPAÑOL/INGLÉS) EN LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS Y DISEÑO DE ESTRATEGIAS PARA SU POTENCIACIÓN' del GID AGRITEACH
Tipo de participación: Otros
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Entidad financiadora: Servicio de Orientación y Formación Docente de la UEX **Tipo de entidad:** Universidad
Tipo de convocatoria: No competitivo
Fecha de inicio-fin: 04/09/2019 - 30/07/2020

5 **Título del proyecto:** III SEMANA DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA EN EXTREMADURA (¨TALLER SOBRE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS INNOVADORES¨)
Tipo de participación: Otros
Entidad financiadora: SERVICIO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CIENTÍFICA (UEX)
Fecha de inicio-fin: 05/11/2019 - 05/11/2019

6 **Título del proyecto:** Desarrollo e innovacion de nuevos alimentos a traves de proeycto conjunto de las asignaturas del grado de CYTA:implantacion en 4º curso
Tipo de participación: Otros
Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 01/09/2018

7 **Título del proyecto:** DESARROLLO E INNOVACION DE ALIMENTOS A TRAVÉS DE PROYECTO CONJUNTO DE LAS ASIGNATURAS DEL GRADO DE CYTA:IMPLANTACIÓN EN 4º CURSO
Tipo de participación: Otros
Nombre del investigador/a principal (IP): ALEJANDRO HERNANDEZ
Importe concedido: 300 €
Entidad financiadora: BIOFRUEX S.A.
Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 31/07/2018

8 **Título del proyecto:** PROYECTO BILINGÜE EN LA ESCUELA DE INGENIERÍA AGRARIAS
Tipo de participación: Otros
Nombre del investigador/a principal (IP): MARÍA JESÚS PETRÓN
Importe concedido: 2.500 €
Entidad financiadora: BIOFRUEX S.A.
Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 31/07/2018

9 **Título del proyecto:** PROGRAMA CAMPUS CIENTIFICO DE VERANO 2018
Tipo de participación: Otros
Importe concedido: 2.500 €
Entidad financiadora: BIOFRUEX S.A.
Fecha de inicio-fin: 01/07/2018 - 28/07/2018

10 **Título del proyecto:** La noche de los investigadores
Tipo de participación: Otros
Fecha de inicio-fin: 30/09/2016 - 30/09/2017

11 **Título del proyecto:** La noche de los investigadores
Tipo de participación: Otros
Fecha de inicio-fin: 29/09/2017 - 29/09/2017

12 **Título del proyecto:** Desarrollo e innovacion de nuevos alimentos a traves de proeycto conjunto de las asignaturas del grado de CYTA:implantacion en 3er curso
Tipo de participación: Otros
Fecha de inicio-fin: 01/09/2016 - 01/09/2017

13 **Título del proyecto:** Internacionalización de las enseñanzas en la escuela de ingenierias agrarias
Tipo de participación: Otros
Fecha de inicio-fin: 01/09/2016 - 01/09/2017

14 **Título del proyecto:** Campus Científico de Verano
Tipo de participación: Otros
Fecha de inicio-fin: 03/07/2017 - 31/07/2017

15 **Título del proyecto:** Estrategias de Internacionalización Curricular en la Escuela de Ingenierías Agrarias
Tipo de participación: Otros
Fecha de inicio-fin: 01/01/2015 - 31/12/2016

16 **Título del proyecto:** Campus Científico de Verano
Tipo de participación: Otros
Fecha de inicio-fin: 01/07/2016 - 29/07/2016

17 **Título del proyecto:** ESTRATEGIAS DE INTERNALIZACIÓN CURRICULAR EN LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS
Tipo de participación: Otros
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/01/2015 - 01/01/2016 **Duración:** 1 año

18 **Título del proyecto:** CAMPUS CIENTÍFICOS DE VERANO
Tipo de participación: Otros
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 28/09/2012 - 25/09/2015

19 **Título del proyecto:** Campus Científico de Verano
Tipo de participación: Otros
Fecha de inicio-fin: 01/07/2015 - 29/07/2015

20 **Título del proyecto:** XIII Jornadas de Puertas Abiertas de la UEX
Tipo de participación: Otros
Fecha de inicio-fin: 17/03/2015 - 17/03/2015

21 **Título del proyecto:** DESARROLLO DE ACTIVIDADES EN INGLÉS ORIENTADAS A LA IMPLANTACIÓN DE LA ENSEÑANZA BILINGÜE EN EL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
Tipo de participación: Otros
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 - 01/01/2014 **Duración:** 1 año

22 **Título del proyecto:** Diseño y desarrollo de materiales docentes adaptados a la Metdología derivada del EEES
Tipo de participación: Coordinador
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/09/2010 - 01/09/2011

23 **Título del proyecto:** Coordinación de competencias transversales Saber ser, estar y trabajar con los otros-Formación Integral
Tipo de participación: Otros
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura
Fecha de inicio-fin: 01/10/2009 - 01/10/2010

24 **Título del proyecto:** ACCIONES COMPLEMENTARIAS OPCIÓN II PARA EL PROYECTO PILOTO DE 4º DE AGRÓNOMO DE LA EIA
Tipo de participación: Otros
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura
Fecha de inicio-fin: 01/09/2007 - 01/09/2008

25 **Título del proyecto:** Diseño de Sistemas de Evaluación de las competencias de los estudiantes
Tipo de participación: Coordinador
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/09/2007 - 01/09/2008

26 **Título del proyecto:** IV CONVOCATORIA DE ACCIONES PARA LA ADAPTACIÓN DE LA UEX AL EEES
Tipo de participación: Otros
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/09/2006 - 01/09/2007

27 **Título del proyecto:** V CONVOCATORIA DE ACCIONES PARA LA ADAPTACIÓN DE LA UEX AL EEES
Tipo de participación: Otros
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/09/2007 - 04/05/2007

28 **Título del proyecto:** II CONVOCATORIA DE ACCIONES PARA LA ADAPTACIÓN DE LA UEX AL EEES
Tipo de participación: Otros
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/09/2005 - 01/09/2006

29 **Título del proyecto:** Desarrollo e innovacion de nuevos alimentos a traves de proeycto conjunto de las asignaturas del grado de CYTA:implantacion en 4º curso
Tipo de participación: Otros
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura
Fecha de inicio: 01/09/2017

30 **Título del proyecto:** VI CONVOCATORIA DE ACCIONES PARA LA ADAPTACIÓN DE LA UEX AL EEES
Tipo de participación: Otros
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 01/09/2007

31 **Título del proyecto:** I CONVOCATORIA DE ACCIONES PARA LA ADAPTACIÓN DE LA UEX AL EEES
Tipo de participación: Otros
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 09/11/2004 **Duración:** 1 año - 8 meses - 240 días

Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

1 **Nombre del evento:** 4 th International Congress on Education, Innovation and Learning Technologies ICEILT-4
Tipo de evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Perfil de destinatarios/as: Docentes universitarios
Idioma de la presentación: Inglés
Ciudad de celebración: España
Fecha de presentación: 20/04/2021
Poster-comunicación. INTEGRATION OF ENGLISH AS A TOOL TO ENHANCE TEAMWORK.

2 **Nombre del evento:** 4 th International Congress on Education, Innovation and Learning Technologies ICEILT-4
Tipo de evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Perfil de destinatarios/as: Docentes universitarios
Idioma de la presentación: Inglés
Ciudad de celebración: España
Fecha de presentación: 20/04/2021
Poster-comunicación. LEARNING BASED ON ASSESSMENT WITH RUBRICS.

3 **Nombre del evento:** 4 th International Congress on Education, Innovation and Learning Technologies ICEILT-4
Tipo de evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Perfil de destinatarios/as: Docentes universitarios
Idioma de la presentación: Inglés
Ciudad de celebración: España
Fecha de presentación: 20/04/2021
Poster-comunicación. USE OF TICS AND TEAMWORK TO IMPROVE ENGLISH COMMUNICATION SKILLS IN STUDENTS.

4 **Nombre del evento:** II JORNADAS NACIONALES DE METODOLOGÍAS ECTS
Tipo de evento: Jornada
Ciudad de celebración: Badajoz,
DESARROLLO DE UNA ACCIÓN TUTORIAL EN UN CURSO (4º DE CYTA) ADAPTADO AL EEES:ACOGIDA, APOYO Y ORIENTACIÓN.

5 **Nombre del evento:** II JORNADAS NACIONALES DE METODOLOGÍAS ECTS. ESTRATEGIAS DE COORDINACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PLANES DOCENTES PARA LA IMPLANTACIÓN DE UN CURSO PILOTO DE CUARTO DE I.A EN LA UEX
Tipo de evento: Jornada
Ciudad de celebración: Badajoz, Extremadura, España
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Badajoz,
ESTRATEGIAS DE COORDINACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PLANES DOCENTES PARA LA IMPLANTACIÓN DE UN CURSO PILOTO DE CUARTO DE I.A EN LA UEX.

6 **Nombre del evento:** II JORNADAS NACIONALES DE METODOLOGÍAS ECTS
Ciudad de celebración: Badajoz,
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

DESARROLLO DE ACCIONES DE COODINACIÓN EN 4º CURSO DE CYTA DE LA UEX.

7 Nombre del evento: iv workshop nacional fomento de las voaciones steam
Tipo de evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: BADAJOZ, Extremadura, España
Fecha de presentación: 09/05/2019
DESARROLLO DE UN TALLER SOBRE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS INNOVADORES COMO ACTIVIDAD PARA LA PROMOCIÓN DE LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS EN ALUJMNOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

8 Nombre del evento: 27 Encuentros de Didáctica de Las Ciencias Experimentales
Tipo de evento: Jornada
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de presentación: 09/09/2016
Estrategias de Internacionalización curricular en la escuela de ingenieras agrarias (UEX).

9 Nombre del evento: 27 Encuentros de Didáctica de Las Ciencias Experimentales
Tipo de evento: Jornada
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de presentación: 09/09/2016
Resultados preliminares de satisfacción en asgnaturas impartidas con contenidos en ingles en la EIA (UEX).

Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

1 Descripción de la actividad: Galardón de accésit a la excelencia docente 2021 (DOCENTIA_UEx con certificado de implantación de ANECA (DOCENTIA18UEx/18).)
Entidad organizadora: BIOFRUEX S.A.
Fecha de finalización: 31/07/2021

2 Descripción de la actividad: Asistencia a Taller 'HERRAMIENTAS PARA LA DOCENCIA VIRTUAL ADAPTADA A ALUMNOS INTERNACIONALES CON LIMITACIONES IDIOMÁTICAS' . Duración: DIECIOCHO HORAS (15 horas presenciales / 3 horas no presenciales).
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente de la Universidad de Extremadura,
Fecha de finalización: 21/07/2021

3 Descripción de la actividad: TALLER Nº 15 ¨CREACIÓN DE MATERIALES DIDÁCTICOS DIGITALES E INTERACTIVOS CON ACTIVEPRESENTER: PRESENTACIONES, EJERCICIOS Y JUEGOS*
Entidad organizadora: UEX (SOFD)
Fecha de finalización: 10/05/2021

4 Descripción de la actividad: Despierta el interés de tus alumnos con PowerPoint: del puff al wow
Entidad organizadora: El Grupo 9 de Universidades (G-9) **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 20/12/2020

5 Descripción de la actividad: Curso sobre Creación de actividades interactivas en Moodle con H5P
Entidad organizadora: El Grupo 9 de Universidades (G-9) **Tipo de entidad:** Universidad

Fecha de finalización: 02/12/2020

6 **Descripción de la actividad:** PARTICIPACIÓN EN TALLER ¨YOUTUBE Y APRENDIZAJE ACTIVO EN EDUCACIÓN SUPERIOR II¨
Entidad organizadora: SOFD-UEX
Fecha de finalización: 10/06/2019

7 **Descripción de la actividad:** Asistencia a Taller ¨ruta 66. 6 semanas, 6 herramientas tic¨
Ciudad de realización: BADAJOZ,
Entidad organizadora: SOFD (UEX) **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 10/04/2019

8 **Descripción de la actividad:** Participación en taller ¨La elaboración de alimentos innovadores para promover la ciencia y tecnología de alimentos en alumnos de enseñanza secundaria¨
Entidad organizadora: SOFD de la UEX **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 09/11/2018

9 **Descripción de la actividad:** TUTOR DEL TRABAJO PRÁCTICO ¨PROYECTO EDUCATIVO PARA EL FOMENTO DEL CONSUMO D EHIGO Y FRUTAS DE HUESO EN FORMA DE CREMOGENADOS¨ DEL ALUJMNO SUSANA ORTEGA LABRAGA EN EL CURSO ¨DIPLOMADO EN SALUD PÚBLICA¨
Entidad organizadora: ESCUELA DE CIENCIAS DE LA SALUD
Fecha de finalización: 28/09/2018

10 **Descripción de la actividad:** Asistencia a Taller ¨Repositorio de Gestión de documentación pra Acredita¨
Ciudad de realización: Extremadura, España
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 05/12/2017

11 **Descripción de la actividad:** Asistencia a Taller ¨Aprendizaje basado en proyectos para la docencia universitaria¨
Ciudad de realización: Extremadura, España
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente **Tipo de entidad:** Universidad

12 **Descripción de la actividad:** CURSO DE INMERSIÓN EN INGLÉS EN GLASGOW. UNIVERSIDAD DE GLASGOW, 11 AL 15 DE JUNIO DE 2018.

Aportaciones más relevantes de su CV de docencia

1 **Descripción:** 'COMPETENCIA DIGITAL DOCENTE: NIVEL BÁSICO', según el Marco de Referencia de la Competencia Digital Docente (BOE nº 191 de 13 de julio de 2020).
Fecha de finalización: 01/10/2021

2 **Descripción:** Ponencia ¨Alimentación saludable y sostenibilidad¨ (2 horas)
Ciudad de realización: Badajoz, Extremadura, España
Entidad organizadora: Centro de Profesores y de Recursos de Badajoz **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Fecha de finalización: 05/02/2020

3 Descripción: ACCÉSIT A LA EXCELENCIA DOCENTE SEGÚN LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN EL PROGRAMA DOCENTIA_UEX DEL VICERRECTORADO DE CALIDAD EN EL AÑO 2018

4 Descripción: ACCÉSIT A LA EXCELENCIA DOCENTE SEGÚN LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN EL PROGRAMA DOCENTIA_UEX DEL VICERRECTORADO DE CALIDAD EN EL AÑO 2021

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

Nombre del grupo: Tecnologia de Alimentos y Calidad (TALICA)
Nombre del investigador/a principal (IP): Lourdes mARTÍN cÁCERES
Nº de componentes grupo: 6
Entidad de afiliación: Universidad de Extremadura

Actividad científica o tecnológica

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

1 Nombre del proyecto: Aprovechamiento integral de subproductos y coproductos de la industria agroalimentaria local para la conservación de productos cárnicos (AGROSUSTMEAT).
Ámbito geográfico: Nacional
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosario Ramírez Bernabé; Jonathan Delgado Adámez
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Ciencia e Innovación
Cód. según financiadora: PID2020-119608RR-I00
Fecha de inicio-fin: 01/01/2022 - 31/12/2024
Cuantía total: 147.620 €

2 Nombre del proyecto: GRUPO TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y CALIDAD
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Lourdes Martín Cáceres
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
CONSEJ. ECONOMÍA, CIENCIA Y AG. DIG.
Cód. según financiadora: GR18147
Fecha de inicio-fin: 29/05/2018 - 04/11/2021
Cuantía total: 22.122,37 €
Cuantía subproyecto: 22.122,37 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

3 Nombre del proyecto: Estudio de calidad y valoración económica de productos del Cerdo Ibérico bajo diferentes condiciones de producción y procesado tecnológico.
Entidad de realización: Centro de investigaciones científicas y Tecnologicas de Extremadura (CiCyTEX) **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Nº de investigadores/as: 8
Fecha de inicio-fin: 02/01/2017 - 31/12/2020
Cuantía total: 80.000 €

4 Nombre del proyecto: Estudio de calidad y valoración económica de protucots de cerdo ibérico bajo diferentes condiciones de producción y procesado tecnológico
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): DAvid Tejerina
Entidad/es financiadora/s:
INIA

Cód. según financiadora: RTA2015-00002-C04-001
Fecha de inicio-fin: 02/01/2017 - 31/12/2020
Cuantía total: 80.000 € **Cuantía subproyecto:** 80.000 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

5 Nombre del proyecto: NUEVAS ALTERNATIVAS PARA LA REVALORIZACIO´N DE COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS VEGETALES
Identificar palabras clave: Industria agroalimentaria
Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mª Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 21
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Economía e Innovación Tecnológica

Cód. según financiadora: IB16158
Fecha de inicio-fin: 03/06/2017 - 02/06/2020 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 149.998,2 € **Cuantía subproyecto:** 149.998,2 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

6 Nombre del proyecto: NUEVAS ALTERNATIVAS PARA LA REVALORIZACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS VEGETALES.
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mª Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 21
Fecha de inicio-fin: 03/06/2017 - 02/06/2020
Cuantía total: 149.998,2 €

7 Nombre del proyecto: AYUDAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LOS GRUPOS DE INVESTIGACIÓN DE EXTREMADURA
Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Lourdes Martín Cáceres
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
PLAN REGIONAL. PROYECTOS Y AYUDAS

Cód. según financiadora: GR15091
Fecha de inicio-fin: 05/02/2015 - 31/12/2017
Cuantía total: 37.833,99 € **Cuantía subproyecto:** 37.833,99 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

8 **Nombre del proyecto:** AYUDA DEL PROGRAMA PROPIO DE LA UEX PARA EL GRUPO DE INVESTIGACIÓN "TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y CALIDAD"
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Lourdes Martín Cáceres
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
PROGRAMA PROPIO UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Cód. según financiadora: PPGRU16N9
Fecha de inicio-fin: 28/10/2016 - 27/10/2017
Cuantía total: 1.669,12 € **Cuantía subproyecto:** 1.669,12 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

9 **Nombre del proyecto:** AYUDA DEL PROGRAMA PROPIO DE LA UEX PARA EL GRUPO DE INVESTIGACIÓN "TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y CALIDAD"
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): LOURDES MARTÍN
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
PROGRAMA PROPIO UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Cód. según financiadora: PPGRU15N9
Fecha de finalización: 30/06/2016
Cuantía total: 604,85 € **Cuantía subproyecto:** 604,85 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

10 **Nombre del proyecto:** LABORATORIO PARA LA OBTENCIÓN Y EVALUACIÓN DE INGREDIENTES BIOACTIVOS NATURALES Y PRODUCTOS BENEFICIOSOS PARA LA SALUD A PARTIR DE SUBPRODUCTOS VEGETALES.
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: INURA
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mª DE GUIA CÓRDOBA
Nº de investigadores/as: 19
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD

Cód. según financiadora: UNEX13-1E-1709
Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 -31/12/2015

Cuantía total: 528.707,2 € **Cuantía subproyecto:** 528.707,2 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

11 **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y PROCESADO DE FOIE GRAS Y MAGRET DE GANSOS CRIADOS EN EXTENSIVO DE FORMA ÉTICA Y ECOLÓGICA
Entidad de realización: Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carmela Sanabria Tienza
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad financiadora: Guadajira, Extremadura, España

Fecha de inicio-fin: 01/01/2009 - 01/01/2011

12 **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y PROCESADO DE FOIE GRAS Y MAGRET DE GANSOS CRIADOS EN EXTENSIVO DE FORMA ÉTICA Y ECOLÓGICA
Entidad de realización: Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carmela Sanabria Tienza
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad financiadora: Guadajira, Extremadura, España

Fecha de inicio-fin: 01/01/2009 - 01/01/2011

13 **Nombre del proyecto:** Uso combinado de tecnologías de conservación en carne de cordero como medio de estabilización comercial del producto final
Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Montaña López Parra
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad financiadora: Guadajira, Extremadura, España

Cód. según financiadora: PDT
Fecha de inicio-fin: 01/01/2009 - 01/01/2011
Cuantía total: 0 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

14 **Nombre del proyecto:** Uso combinado de tecnologías de conservación en carne de cordero como medio de estabilización comercial del producto final

Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

Ciudad entidad realización: Badajoz,

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Montaña López Parra

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

Ciudad entidad financiadora: Guadajira, Extremadura, España

Fecha de inicio-fin: 01/01/2009 - 01/01/2011

15 **Nombre del proyecto:** Equipo de envasado en vacío y en atmósferas protectoras para productos frescos y precocinados.

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Nacional

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

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

Ciudad entidad realización: Badajoz,

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

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:

Fondos FEDER.Programa Nacional de infraestructuras científico-tecnológicas dentro del Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

Cód. según financiadora: UNEX08-1E-003

Fecha de inicio-fin: 01/01/2008 - 01/01/2011

Cuantía total: 106.276,37 € **Cuantía subproyecto:** 10.806.504 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

16 **Nombre del proyecto:** Equipo de envasado en vacío y en atmósferas protectoras para productos frescos y precocinados.

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

Ciudad entidad realización: Badajoz,

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

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:

Fondos FEDER.Programa Nacional de infraestructuras científico-tecnológicas dentro del Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

Fecha de inicio-fin: 2008 - 2011

Cuantía total: 106.276,37 €

17 **Nombre del proyecto:** NUEVA TECNOLOGÍA DE CEBO DE CORDEROS. EFECTOS PRODUCTIVOS, BIENESTAR ANIMAL, CALIDAD Y VIDA ÚTIL DE SU CARNE FRESCA CONSERVADA

Entidad de realización: Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico

Ciudad entidad realización: Badajoz,

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Fermín López Gallego
Fecha de inicio-fin: 01/01/2008 - 01/01/2010

18 **Nombre del proyecto:** Nueva tecnología de cebo de corderos. Efectos productivos, bienestar animal, calidad y vida útil de su carne fresca conservada
Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Fermín López Gallego
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad financiadora: Guadajira, Extremadura, España

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

19 **Nombre del proyecto:** TRAZABILIDAD DE LA MATERIA PRIMA Y DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS DEL CERDO IBÉRICO. APLICACIÓN DE LA CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA DE ALTA RESOLUCIÓN CON DETECTOR DE MASAS (HPLC-MS) PARA EL ANÁLISIS DE NEOFITADIENO EN GRASA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Florencio Tejeda Sereno
Nº de investigadores/as: 3
Fecha de inicio-fin: 01/10/2008 - 01/10/2009
Cuantía total: 8.745 €

20 **Nombre del proyecto:** TRAZABILIDAD DE LA MATERIA PRIMA Y DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS DEL CERDO IBÉRICO. APLICACIÓN DE LA CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA DE ALTA RESOLUCIÓN CON DETECTOR DE MASAS (HPLC-MS) PARA EL ANÁLISIS DE NEOFITADIENO EN GRASA
Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Florencio Tejeda Sereno
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura

Cód. según financiadora: PRIC060000151
Fecha de inicio-fin: 01/10/2008 - 01/10/2009
Cuantía total: 8.745 € **Cuantía subproyecto:** 8.745 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

21 **Nombre del proyecto:** Aplicación de distintas condiciones de envasado en atmósferas modificadas en carne fresca y productos curados derivados del cerdo Ibérico, y optimización de su vida útil ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura
Entidad de realización: Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carmela Sanabria Tienza
Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:
Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad financiadora: Guadajira, Extremadura, España

Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 01/10/2009

22 **Nombre del proyecto:** Aplicación de distintas condiciones de envasado en atmósferas modificadas en carne fresca y productos curados derivados del cerdo Ibérico, y optimización de su vida útil ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura
Entidad de realización: Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carmela Sanabria Tienza
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad financiadora: Guadajira, Extremadura, España

Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 01/10/2009

23 **Nombre del proyecto:** ESTUDIO SENSORIAL E INSTRUMENTAL DE LA LIBERACIÓN DE COMPUESTOS OLOR-ACTIVOS EN JAMÓN IBÉRICO LONCHEADO
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Ciudad entidad realización: Cáceres,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): jesús Ventanas
Nº de investigadores/as: 8
Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 30/01/2009

24 **Nombre del proyecto:** ESTUDIO SENSORIAL E INSTRUMENTAL DE LA LIBERACIÓN DE COMPUESTOS OLOR-ACTIVOS EN JAMÓN IBÉRICO LONCHEADO
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Ciudad entidad realización: Cáceres,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): jesús Ventanas
Nº de investigadores/as: 8
Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 30/01/2009

25 **Nombre del proyecto:** Laboratorio de Trazabilidad
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Tejeda Sereno
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Fondos Feder **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

Fecha de inicio-fin: 01/01/2008 - 01/01/2009
Cuantía total: 128.560 €

26 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO TECNOLÓGICO DE UN NUEVO PROCESO DE CURACIÓN DE LOS EMBUTIDOS DE CERDO IBÉRICO
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz,

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Lourdes Martín Cáceres
Nº de investigadores/as: 6
Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 01/01/2009

27 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO TECNOLÓGICO DE UN NUEVO PROCESO DE CURACIÓN DE LOS EMBUTIDOS DE CERDO IBÉRICO
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Lourdes Martín Cáceres
Nº de investigadores/as: 6
Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 01/01/2009

28 **Nombre del proyecto:** Efectos de la utilización de antioxidantes naturales provenientes de la pulpa de tomate en pienso de cebo de corderos, sobre la calidad de canal y carne. Vida útil de la carne conservada en atmósferas modificada. Estudios premilitares en productos de la V
Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Montaña López Parra
Nº de investigadores/as: 7
Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 01/01/2009

29 **Nombre del proyecto:** Efectos de la utilización de antioxidantes naturales provenientes de la pulpa de tomate en pienso de cebo de corderos, sobre la calidad de canal y carne. Vida útil de la carne conservada en atmósferas modificada. Estudios premilitares en productos de la V gama
Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Montaña López Parra
Nº de investigadores/as: 7
Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 01/01/2009

30 **Nombre del proyecto:** Laboratorio de Trazabilidad
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Tejeda Sereno
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Fondos Feder **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

Fecha de inicio-fin: 2008 - 2009
Cuantía total: 128.560 €

31 **Nombre del proyecto:** CARNE FRESCA DE CORDERO ENVASADA EN ATMOSFERAS MODIFICADAS: PROLONGACION DE SU VIDA UTIL CON EL MANTENIMIENTO DE SU CALIDAD
Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Isabel Andrés Nieto
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura

Cód. según financiadora: 3PR05C001
Fecha de inicio-fin: 01/01/2006 - 01/01/2007
Cuantía total: 12.000 € **Cuantía subproyecto:** 12.375 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo

32 **Nombre del proyecto:** CARNE FRESCA DE CORDERO ENVASADA EN ATMOSFERAS MODIFICADAS: PROLONGACION DE SU VIDA UTIL CON EL MANTENIMIENTO DE SU CALIDAD
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Isabel Andrés Nieto
Nº de investigadores/as: 6
Fecha de inicio-fin: 01/01/2006 - 01/01/2007
Cuantía total: 12.000 €

33 **Nombre del proyecto:** USO DEL ACIDO LINOLEICO CONJUGADO COMO sUPLEMENTO EN LA ALIMENTACION DEL GANADO PORCINO: EFECTO SOBRE PARAMETROS PRODUCTIVOS, CALIDAD DE LA CANAL Y CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE LA CARNE
Entidad de realización: Unviersidad de Extremadura
Ciudad entidad realización: Cáceres,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Jorge Ruiz Carrascal
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Ciencia e Innovación. Universidades **Tipo de entidad:** dd
Ciudad entidad financiadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Fecha de inicio-fin: 01/12/2003 - 30/11/2006

34 **Nombre del proyecto:** USO DEL ACIDO LINOLEICO CONJUGADO COMO sUPLEMENTO EN LA ALIMENTACION DEL GANADO PORCINO: EFECTO SOBRE PARAMETROS PRODUCTIVOS, CALIDAD DE LA CANAL Y CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE LA CARNE
Entidad de realización: Unviersidad de Extremadura
Ciudad entidad realización: Cáceres,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Jorge Ruiz Carrascal
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Ciencia e Innovación. Universidades **Tipo de entidad:** dd
Ciudad entidad financiadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Fecha de inicio-fin: 01/12/2003 - 30/11/2006

35 **Nombre del proyecto:** CARACTERIZACION DE LA CALIDAD DE LA CARNE DE OVINO MERINO Y SUS CRUCES EN EXTREMADURA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Florencio Tejeda Sereno
Entidad/es financiadora/s:
Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad financiadora: Guadajira, Extremadura, España

Fecha de inicio-fin: 01/01/2003 - 30/12/2004
Cuantía total: 20.262 €

36 **Nombre del proyecto:** CARACTERIZACION DE LA CALIDAD DEL LOMO IBERICO MEDIANTE EL ESTUDIO DE DISTINTAS FRACCIONES LIPIDICA
Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Lurdes Martín Caceres
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad financiadora: Guadajira, Extremadura, España

Cód. según financiadora: IPR99A024
Fecha de inicio-fin: 01/01/2003 - 01/01/2004
Cuantía total: 40.000 € **Cuantía subproyecto:** 36.000 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

37 **Nombre del proyecto:** CARACTERIZACION DE LA CALIDAD DEL LOMO IBERICO MEDIANTE EL ESTUDIO DE DISTINTAS FRACCIONES LIPIDICA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Lurdes Martín Caceres
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad financiadora: Guadajira, Extremadura, España

Fecha de inicio-fin: 2003 - 2004
Cuantía total: 40.000 €

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

1 **Nombre del proyecto:** Efectos de la automatización de procesos sobre la calidad de los productos de V gama elaborados en Cociprex S.L.
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Isabel Andrés Nieto
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: COCIPREX, S.L
Entidad/es financiadora/s:
COCIPREX SCL **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

Cód. según financiadora: 122/18
Fecha de inicio: 01/06/2020 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 4.050 € **Cuantía subproyecto:** 4.050 €

2 Nombre del proyecto: Asesoramiento sobre investigación agraria y control de calidad de los alimentos de jóvenes agricultores
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Entidad de realización: Unión de Agricultores y Ganaderos de Extremadura
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Unión de Agricultores y Ganaderos de Extremadura **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Guía Córdoba
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: INURA
Entidad/es financiadora/s:
Unión de Agricultores y Ganaderos de Extremadura **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Cód. según financiadora: 24x/18
Fecha de inicio: 01/01/2020 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 0 € **Cuantía subproyecto:** 0 €

3 Nombre del proyecto: NUEVAS ALTERNATIVAS PARA LA REVALORIZACIO´N DE COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS VEGETALES
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Guía Córdoba
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: INURA
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Económica e Innovación Tecnológica
Cód. según financiadora: 243/18
Fecha de inicio: 01/01/2020 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 149.998,2 € **Cuantía subproyecto:** 149.998,2 €

4 Nombre del proyecto: REDUCCIÓN DEL USO DE ANTIOBIÓTICOS EN EXPLOTACIONES PORCINAS
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Isabel Andrés Nieto
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: IBÉRICO COMERCIALIZACIÓN S.C.L
Entidad/es financiadora/s:
IBÉRICO COMERCIALIZACIÓN SCL **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España
Cód. según financiadora: 123/18
Fecha de inicio: 22/12/2019 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 8.100 € **Cuantía subproyecto:** 8.100 €

5 Nombre del proyecto: CONTRATO DE SERVICIO ENTRE EL CICYTEX E INURA PARA EL DESARROLLO DE ESTUDIOS DE RAZAS DE VACUNO, CAPRINO Y OVINO MANTENIDOS CON DISTINTOS TIPOS DE ALIMENTOS.
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Guía Córdoba
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: CICYTEX; INURA

Entidad/es financiadora/s:
CICYTEX **Tipo de entidad:** Centro de I+D

Cód. según financiadora: 243/18
Fecha de inicio: 06/03/2019 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 14.000 € **Cuantía subproyecto:** 14.000 €

6 **Nombre del proyecto:** CONTRATO DE SERVICIO ENTRE EL CICYTEX E INURA PARA EL DESARROLLO DE ESTUDIOS DE RAZAS DE VACUNO, CAPRINO Y OVINO MANTENIDOS CON DISTINTOS TIPOS DE ALIMENTOS.
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 13
Fecha de inicio: 06/03/2018 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 14.000 €

7 **Nombre del proyecto:** CONTRATO/CONVENIO ¨MEJORA DE LA VIDA ÚTIL Y CALIDAD DE PRODUCTOS GOURMET V GAMA¨
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
COCIPREX S.L
Ciudad entidad financiadora: España

Fecha de inicio: 01/02/2018 **Duración:** 9 meses
Cuantía total: 4.050 €

8 **Nombre del proyecto:** MEJORA DE LA VIDA ÚTIL Y CALIDAD DE PRODUCTOS GOURMET Y V GAMA
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Isabel Andrés Nieto
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: COCIPREX, S.L
Entidad/es financiadora/s:
COCIPREX SCL **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

Cód. según financiadora: 122/18
Fecha de inicio: 01/02/2018 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 4.050 € **Cuantía subproyecto:** 8.100 €

9 **Nombre del proyecto:** CONTRATO/CONVENIO ¨REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FORMATIVA DENTRO DEL PROYECTO REDUCCIÓN DEL USO DE ANTIBIÓTICOS EN EXPLOTACIONES PORCINAS
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANA ANDRES NIETO
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
IBÉRICO COMERCIALIZACIÓN SCL

Fecha de inicio: 22/12/2017 **Duración:** 9 meses
Cuantía total: 9.100 €

10 **Nombre del proyecto:** Búsqueda de conservantes naturales y alternativa de envases para procesados de carne de calidad diferenciada
Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JUAN FLORENCIO TEJEDA SERENO
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: Escuela de Ingenierías Agrarias
Entidad/es financiadora/s:
Comercializadora de vacuno selecto Avileño Negro Ibérico, S. Coop

Fecha de inicio: 23/12/2015 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 36.923,86 €

11 **Nombre del proyecto:** ANÁLISIS DEL EFECTO ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS NATURALES EN PRODUCTOS CÁRNICOS PRECOCINADOS Y ENVASADOS EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS ENTIDAD FINANCIADORA: FURFURAL ESPAÑOL S.A
Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Isabel Andrés Nieto
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: Nutrafur Furfural Español, S.A.
Entidad/es financiadora/s:
Nutrafur Furfural Español, S.A.

Cód. según financiadora: -----
Fecha de inicio: 29/10/2007 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 600 € **Cuantía subproyecto:** 600 €

12 **Nombre del proyecto:** ANÁLISIS DEL EFECTO ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS NATURALES EN PRODUCTOS CÁRNICOS PRECOCINADOS Y ENVASADOS EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS ENTIDAD FINANCIADORA: FURFURAL ESPAÑOL S.A
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,.): Ana Isabel Andrés Nieto
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: Nutrafur Furfural Español, S.A.; Universidad de Extremadura
Fecha de inicio: 29/10/2007 **Duración:** 1 año

13 **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION TECNOLOGICA Y MICROBIOLOGICA DEL ENVASADO EN ATMOSFERAS PROTECTORAS (EAP) DE LONCHAS DE JAMON Y PALETA IBERICOS
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,.): Ana Isabel Andrés Nieto
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: Laboratorios Dr. Larrasa; Señorío de Montanera; Universidad de Extremadura
Fecha de inicio: 01/07/2004 **Duración:** 3 años

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Índice H: 22
Fecha de aplicación: 01/06/2020

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

1 MJ Petrón Testón; A.I Andrés Nieto; Gonzalo Esteban; M.L Timón Andrada. Study of antioxidant activity and phenolic compounds of extracts obtained from different craft beer by-products. Journal of Cereal Science. 98, pp. 103162. 08/01/2021. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2021.103162.>.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science and Technology
Índice de impacto: 3,616
Posición de publicación: 48 **Num. revistas en cat.:** 143

2 Susana García; Juan Manuel Cáceres; María Jesús petrón; Ana Isabel Andrés; Rebeca Contador; David Tejerina; Alberto Ortiz. Quality Traits of Dry-Cured Loins from Iberian Pigs Reared in Montanera System as Affected by Pre-Freezing Cure. Foods. 10(1), pp. 48. MDPI; https://dx.doi.org/10.3390/foods10010048, 05/01/2021. Disponible en Internet en: <ttps://doi.org/10.3390/foods10010048>.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science and Technology
Índice de impacto: 4.350
Posición de publicación: 37 **Num. revistas en cat.:** 143

3 Optimization of Extraction Conditions to Improve Phenolic Content and In Vitro Antioxidant Activity in Craft Brewers' Spent Grain Using Response Surface Methodology (RSM). FOODS. 9, 1398; doi:10.3390, MDPI, 02/10/2020. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.3390/foods9101398>.
Tipo de producción: Artículo científico
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de documento científico-técnico de difusión reservada
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science and Technology
Índice de impacto: 4.350
Posición de publicación: 37 **Num. revistas en cat.:** 143

4 María Inmaculada Talaverano; Ana Isabel Andrés; Carlos Sámchez-Vicente; Jesús Lozano; Carlos García-Latorre; MJ Petrón; Sara Rpdrigo. Different dry hopping and fermentation methods: influence on the beer nutritional quality. Journal of the Science of Food and Agriculture. 101, pp. 2828 - 2835. 01/01/2020. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.1002/jsfa.10912>.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Agriculture, Multidisciplinary
Índice de impacto: 3,639
Posición de publicación: 8 **Num. revistas en cat.:** 57

5 Ramiro Sánchez; M López; AI Andrés. OPTIMIZATION OF THE SHEL LIFE OF LAMB FORELEGS PACKED IN DIFFERENT MULTILAYER POLYMERIC MATERIALS AND MODIFIED ATMOSPHERES. JOURNAL OF FOOD SCIENCE TECHNOLOGY. 56 - 4, pp. 2224 - 2232. 01/05/2019. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03709-6>.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science and Technology

Índice de impacto: 2.701

Posición de publicación: 74 **Num. revistas en cat.:** 143

6 M.L Timón; A.I Andrés; J Otte; MJ Petrón. ANTIOXIDANT PEPTIDES (< 3 KdA) IDENTIFIED ON HARD COW MILK CHEESE WITH RENNET FROM DIFFERENT ORIGIN. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 120, pp. 643 - 649. ELSEVIER, 01/01/2019. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.11.019>.

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

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science and Technology

Índice de impacto: 4.972

Posición de publicación: 11 **Num. revistas en cat.:** 139

7 EFFECT OF RIPENING AND OLIVE COLD STORAGE ON OIL YIELD AND SOME OLIVE OIL CHARACTERISTICS. LA RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZAE GRASSE. VOL. XCV - OTTOBRE / - VOL. XCV - OTTOBRE /, 27/02/2018.

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

Autor de correspondencia: No

8 AI Andrés; MJ Petrón; J Delgado; M López; ML Timón. Food by-products as potential antioxidant and antimicrobial additives in chill stored raw lamb patties. MEAT SCIENCE. 129, pp. 62 - 70. ELSEVIER, 04/04/2017. Disponible en Internet en: <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2017.02.013>.

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

Autor de correspondencia: Si

Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science and Technology

Índice de impacto: 2.821

Posición de publicación: 34 **Num. revistas en cat.:** 133

9 Ana I. Andrés Nieto; Maria Jesús Petrón Testón; Jonathan Delgado Adámez; Montaña López; María Luisa Timón Andrada. EFFECT OF TOMATO POMACE EXTRACTS ON THE SHELF-LIFE OF MODIFIED ATMOSPHERE-PACKAGED LAMB MEAT. Journal of Food Processing and Preservation. doi:10.1111/jfpp.130, pp. 1745 - 4549. Wiley, 01/07/2016. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.1111/jfpp.13018>.

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

Autor de correspondencia: Si

Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science & Technology

Índice de impacto: 2.190

Posición de publicación: 90 **Num. revistas en cat.:** 144

10 María Eulalia Ramírez; María Luisa Timón; M.J petrón; Ana Andrés Nieto. EFFECT OF CHITOSAN, PECTIN AND SODIUM CASEINATE EDIBLE COATINGS ON SHELF LIFE OF FRESH-CUT PRUNUS PERSICA VAR. NECTARINE. Journal of Food Processing and Preservation. 2015.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.971

11 Ana Isabel Andrés Nieto; Gema Molina; Maria Luisa Timón Andrada; María Jesús Petrón Testón. Effect of MAP storage on chemical, physicaland sensory characteristics of ‘‘níscalos’’(Lactarius deliciosus). Food Packaging and Shelf Life. I, pp. 179 - 189. Elsevier, 2014.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si

12 Ana Isabel Andrés Nieto; Gema Molina; Maria Luisa Timón Andrada; María Jesús Petrón Testón. Effect of MAP storage on chemical, physicaland sensory characteristics of ‘‘níscalos’’(Lactarius deliciosus). Food Packaging and Shelf Life. I, pp. 179 - 189. Elsevier, 2014.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

13 María Luisa Timón; Julio Broncano; Ana Isabel Andrés; María Jesús Petrón. Prevention of rancidity and discolouration of Iberian dry cured sausage using proteases. LWT - Food Science and Technology. 58, pp. 293 - 298. Elsevier, 2014.
Tipo de producción: Artículo científico

14 María Luisa Timón; Julio Broncano; Ana Isabel Andrés; María Jesús Petrón. Prevention of rancidity and discolouration of Iberian dry cured sausage using proteases. LWT - Food Science and Technology. 58, pp. 293 - 298. Elsevier, 2014.
Tipo de producción: Artículo científico
Autor de correspondencia: Si

15 María Luisa Timón Andrada; Emilio José Galea; Ana Isabel Andrés Nieto; María Jesús Petrón Testón. Bioactive Low Molecular Weight Compounds in Two Traditional Spanish Products. Food and Nutrition Sciences. pp. 14 - 22. Scientific research, 2013.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

16 María Luisa Timón Andrada; Emilio José Galea; Ana Isabel Andrés Nieto; María Jesús Petrón Testón. Bioactive Low Molecular Weight Compounds in Two Traditional Spanish Products. Food and Nutrition Sciences. 4, pp. 14 - 22. Scientific research, 2013.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si

17 Juan Ignacio Gutierrez; Juan FLorencio Tejeda; Vita PArra; Ana Isabel Andrés Nieto. Evolution of the fatty acid composition and oxidative stability of merino lamb meat stored under different modified atmospheres. Irish Journal of Agricultural and Food Research. 52, pp. 81 - 92. Teagasc, 2013.
Tipo de producción: Artículo científico

18 Juan Ignacio Gutierrez; Juan FLorencio Tejeda; Vita PArra; Ana Isabel Andrés Nieto. Evolution of the fatty acid composition and oxidative stability of merino lamb meat stored under different modified atmospheres. Irish Journal of Agricultural and Food Research. 52, pp. 81 - 92. Teagasc, 2013.
Tipo de producción: Artículo científico

19 Ana I. Andrés; Juan Ignacio Gutierrez; Francisco Espárrago; J peinado; Javier Viguera; Vita Parra. MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING AND VACUUM PACKAGING OF DRY-CURED IBERIAN HAM FOR LONG PERIOD CHILLED STORAGE AND EXPOSED TO LIGHTNESS OR DARKNESS. Meat Science. 90, pp. 236 - 249. 2012.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

20 Ana I. Andrés; Juan Ignacio Gutierrez; Francisco Espárrago; J peinado; Javier Viguera; Vita Parra. MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING AND VACUUM PACKAGING OF DRY-CURED IBERIAN HAM FOR LONG PERIOD CHILLED STORAGE AND EXPOSED TO LIGHTNESS OR DARKNESS. Meat Science. 90, pp. 236 - 249. 2012.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

21 Mjesus Petrón; Ana Isabel Andrés; Vita Parra; Mluisa Timón; Julio Broncano. .USE OF PREOTEASES TO IMPROVE OXIDATIVE STABILITY OF FERMENTED SAUSAGES BY INCREASING LOW MOLECULAR WEIGHT COMPOUNDS WITH ANTIOXIDANT ACTIVITY. Food Research International. 44, pp. 2655 - 2659. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

22 Mjesus Petrón; Ana Isabel Andrés; Vita Parra; Mluisa Timón; Julio Broncano. .USE OF PREOTEASES TO IMPROVE OXIDATIVE STABILITY OF FERMENTED SAUSAGES BY INCREASING LOW MOLECULAR WEIGHT COMPOUNDS WITH ANTIOXIDANT ACTIVITY. Food Research International. 44, pp. 2655 - 2659. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

23 Ana I. Andrés; MLuisa Timón; MSol Lara. EVALUATION OF TWO NATURAL EXTRACTS (ROSMARINUS OFFICINALIS L. AND MELISSA OFFICINALIS L.) AS ANTIOXIDANTS IN COOKED PORK PATTIES PACKED IN MAP. Meat Science. 88, pp. 481 - 488. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

24 Ana I. Andrés; MLuisa Timón; MSol Lara. EVALUATION OF TWO NATURAL EXTRACTS (ROSMARINUS OFFICINALIS L. AND MELISSA OFFICINALIS L.) AS ANTIOXIDANTS IN COOKED PORK PATTIES PACKED IN MAP. Meat Science. 88, pp. 481 - 488. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

25 Ana I. Andrés; Msol lara; MJ Petrón; Ana I. Carrapiso; Juan Florencio Tejeda; Juan Ignacio Gutierrez. SHELF LIFE OF MERINO LAMB MEAT RETAIL PACKAGED UNDER ATMOSPHERES OF VARIOUS COMPOSITIONS. International Journal of Food Science and Technology. 46, pp. 492 - 499. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

26 Ana I. Andrés; Msol lara; MJ Petrón; Ana I. Carrapiso; Juan Florencio Tejeda; Juan Ignacio Gutierrez. SHELF LIFE OF MERINO LAMB MEAT RETAIL PACKAGED UNDER ATMOSPHERES OF VARIOUS COMPOSITIONS. International Journal of Food Science and Technology. 46, pp. 492 - 499. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

27 Juan Ignacio Gutiérrez Cabanillas; Juan Florencio Tejeda Sereno; Ana Isabel Andrés Nieto. Efecto del envasado en atmósfera protectora sobre la calidad de la carne de cordero Merino. Eurocarne. 189, pp. 70 - 76. (España): Estrategias Alimentarias, 2010. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3

28 Juan Ignacio Gutiérrez Cabanillas; Juan Florencio Tejeda Sereno; Ana Isabel Andrés Nieto. Efecto del envasado en atmósfera protectora sobre la calidad de la carne de cordero Merino. Eurocarne. 189, pp. 70 - 76. (España): Estrategias Alimentarias, 2010. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3

29 Juan Ignacio Gutiérrez Cabanillas; Juan Florencio Tejeda Sereno; Ana Isabel Andrés Nieto. Efecto del monóxido de carbono (CO) en la calidad de la carne fresca de cordero envasada y almacenada en atmósferas protectoras. Cárnica 2000. Diciembre, pp. 24 - 28. (España): Estrategias Alimentarias, 2010.
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3

30 Juan Ignacio Gutiérrez Cabanillas; Juan Florencio Tejeda Sereno; Ana Isabel Andrés Nieto. Efecto del monóxido de carbono (CO) en la calidad de la carne fresca de cordero envasada y almacenada en atmósferas protectoras. Cárnica 2000. Diciembre, pp. 24 - 28. (España): Estrategias Alimentarias, 2010.
Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

31 Vita PArra; Javier Viguera; Joaquin Sánchez; Joaquín Peinado; Francisco Espárrago; Juan Ignacio Gutierrez; Ana Isabel Andrés. Modified atmosphere packaging and vacuum packaging for long period chilled storage of dry-cured Iberian ham. Meat Science. pp. 760 - 768. Elsevier, 2010.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si

32 Vita PArra; Javier Viguera; Joaquin Sánchez; Joaquín Peinado; Francisco Espárrago; Juan Ignacio Gutierrez; Ana Isabel Andrés. Modified atmosphere packaging and vacuum packaging for long period chilled storage of dry-cured Iberian ham. Meat Science. pp. 760 - 768. Elsevier, 2010.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

33 Ana I Andrés; Juan Ignacio Gutierrez; Francisco Espárrago; javier peinado; javier Viguera; Vita Parra. MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING AND VACUUM PACKAGING FOR LONG PERIOD CHILLED STORAGE OF DRY-CURED IBERIAN HAM. Meat Science. 84 - 4, pp. 760 - 768. 2009.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

34 Ana I Andrés; Juan Ignacio Gutierrez; Francisco Espárrago; javier peinado; javier Viguera; Vita Parra. MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING AND VACUUM PACKAGING FOR LONG PERIOD CHILLED STORAGE OF DRY-CURED IBERIAN HAM. Meat Science. 84 - 4, pp. 760 - 768. 2009.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

35 Jorge Ruiz; Ana I. Andrés; teresa Antequera; Elena Muriel; Diana Martín. QUANTITATIVE CHANGES IN THE FATTY ACID PROFILE OF LIPID FRACTIONS OF FRESH LOIN FROM PIGS AS AFFECTED BY DIETARY CONJUGATED LINOLEIC ACID AND MONOUNSATURATED FATTY ACIDS DURING REFRIGERATED STORAGE. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. 22, pp. 102 - 111. Elsevier, 2009.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

36 Jorge Ruiz; Ana I. Andrés; teresa Antequera; Elena Muriel; Diana Martín. QUANTITATIVE CHANGES IN THE FATTY ACID PROFILE OF LIPID FRACTIONS OF FRESH LOIN FROM PIGS AS AFFECTED BY DIETARY CONJUGATED LINOLEIC ACID AND MONOUNSATURATED FATTY ACIDS DURING REFRIGERATED STORAGE. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. 22, pp. 102 - 111. Elsevier, 2009.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

37 J.P Kerry; Juan Ignacio Gutierrez; Michael O´Grady; Ana I. Andrés. SCREENING OF PHYTOCHEMICALS IN FRESH LAMB MEAT PATTIES STORED IN MODIFIED ATMOSPHERE PACKS: INFLUENCE ON SELECTED MEAT QUALITY CHARACTERISTICS. International Journal of Food Science and Technology. 45, pp. 289 - 294. 2009.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

38 J.P Kerry; Juan Ignacio Gutierrez; Michael O´Grady; Ana I. Andrés. SCREENING OF PHYTOCHEMICALS IN FRESH LAMB MEAT PATTIES STORED IN MODIFIED ATMOSPHERE PACKS: INFLUENCE ON SELECTED MEAT QUALITY CHARACTERISTICS. International Journal of Food Science and Technology. 45, pp. 289 - 294. 2009.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

39 Ana I. Andrés; Ramon Peña; Juan Florencio Tejeda. EFFECT OF LIVE WEIGHT AND SEX ON PHYSICO-CHEMICAL AND SENSORIAL CHARACTERISTICS OF MERINO LAMB MEAT. MEAT SCIENCE. 80, pp. 1061 - 1067. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

40 Jorge Ruiz; Ana I. Andrés; Mario Estevez; Jesus Ventanas. ANALYSIS OF VOLATILE COMPOUNDS OF IBERIAN DRY-CURED LOINS WITH DIFFERENT INTRAMUSCULAR FAT CONTENTS USING SPME-DED. Meat Science. 79, pp. 172 - 180. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

41 Jorge Ruiz; Ana I. Andrés; Mario Estevez; Jesus Ventanas. ANALYSIS OF VOLATILE COMPOUNDS OF IBERIAN DRY-CURED LOINS WITH DIFFERENT INTRAMUSCULAR FAT CONTENTS USING SPME-DED. Meat Science. 79, pp. 172 - 180. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

42 Ana I. Andrés; Ramon Peña; Juan Florencio Tejeda. EFFECT OF LIVE WEIGHT AND SEX ON PHYSICO-CHEMICAL AND SENSORIAL CHARACTERISTICS OF MERINO LAMB MEAT. MEAT SCIENCE. 80, pp. 1061 - 1067. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

43 Jorge Ruiz; Ana I. Andrés; Elena Muriel; teresa Antequera; Diana Martíín. OXIDATIVE CHANGES OF FRESH LOIN FROM PIG, CAUSED BY DIETARY CONJUGATED LINOLEIC ACID AND MONOUNSATURATED FATTY ACIDS, DURING REFRIGERATED STORAGE. Food Chemistry. 111, pp. 730 - 737. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

44 Jorge Ruiz; Ana I. Andrés; Elena Muriel; teresa Antequera; Diana Martíín. OXIDATIVE CHANGES OF FRESH LOIN FROM PIG, CAUSED BY DIETARY CONJUGATED LINOLEIC ACID AND MONOUNSATURATED FATTY ACIDS, DURING REFRIGERATED STORAGE. Food Chemistry. 111, pp. 730 - 737. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

45 Jorge Ruiz; jesús Ventanas; Elena Muriel; Ramón Cava; Ana I. Andrés. EFFECT OF SALT CONTENT AND PROCESSING CONDITIONS ON VOLATILE COMPOUNDS EVOLUTION DURING THE RIPENING OF IBERIAN HAM. EUROPEAN FOOD RESEARCH TECHNOLOGY. 225, pp. 677 - 684. 2007.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

46 Jorge Ruiz; jesús Ventanas; Elena Muriel; Ramón Cava; Ana I. Andrés. EFFECT OF SALT CONTENT AND PROCESSING CONDITIONS ON VOLATILE COMPOUNDS EVOLUTION DURING THE RIPENING OF IBERIAN HAM. EUROPEAN FOOD RESEARCH TECHNOLOGY. 225, pp. 677 - 684. 2007.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

47 Jorge Ruiz; Teresa Antequera; Maria Jesus Petrón; Ana I. Andrés; Elena Muriel. LIPOLYTIC AND OXIDATIVE CHANGES IN IBERIAN DRY-CURED LOIN. Meat Science. 75, pp. 315 - 323. Elsevier, 2007.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

48 Jorge Ruiz; Teresa Antequera; Maria Jesus Petrón; Ana I. Andrés; Elena Muriel. LIPOLYTIC AND OXIDATIVE CHANGES IN IBERIAN DRY-CURED LOIN. Meat Science. 75, pp. 315 - 323. Elsevier, 2007.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

49 Ana Isabel Andrés Nieto. Nuevas presentaciones, atmosferas protectoras, vida útil del producto. Eurocarne. 156, pp. 47 - 54. (España): Estrategias Alimentarias, 2007. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1

50 Ana Isabel Andrés Nieto. Nuevas presentaciones, atmosferas protectoras, vida útil del producto. Eurocarne. 156, pp. 47 - 54. (España): Estrategias Alimentarias, 2007. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1

51 Leif Skibsted; Jorge Ruiz; jens Moller; Cristina Adamsen; Ana I. Andrés. HIGH-PRESSURE TREATMENT OF DRY-CURED IBERIAN HAM. EFFECT ON COLOUR AND OXIDATIVE STABILITY DURING CHILL STORAGE PACKED IN MODIFIED ATMOSPHERE. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 222, pp. 486 - 491. 2005.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

52 Leif Skibsted; Jorge Ruiz; jens Moller; Cristina Adamsen; Ana I. Andrés. HIGH-PRESSURE TREATMENT OF DRY-CURED IBERIAN HAM. EFFECT ON COLOUR AND OXIDATIVE STABILITY DURING CHILL STORAGE PACKED IN MODIFIED ATMOSPHERE. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 222, pp. 486 - 491. 2005.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

53 Jorge Ruiz; Jesus Ventanas; Diana Martín; Ramón Cava; Ana I. Andrés. LIPOLYSIS IN DRY CURED HAM: INFLUENCE OF SALT CONTENT AND PROCESSING CONDITIONS. Food Chemistry. 90, pp. 523 - 533. 2005.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

54 Jorge Ruiz; Jesus Ventanas; Diana Martín; Ramón Cava; Ana I. Andrés. LIPOLYSIS IN DRY CURED HAM: INFLUENCE OF SALT CONTENT AND PROCESSING CONDITIONS. Food Chemistry. 90, pp. 523 - 533. 2005.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

55 Jorge Ruiz; Ana I. Andrés; M.J Petrón; Teresa Antquera; Elena Muriel. STEREOSPECIFIC ANALYSIS OF FRESH AND DRY-CURED MUSCLE PHOSPHOLIPIDS FROM IBERIAN PIGS.FOOD CHEMISTRY. 90, pp. 437 - 443. 2005.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

56 Jorge Ruiz; Ana I. Andrés; M.J Petrón; Teresa Antquera; Elena Muriel. STEREOSPECIFIC ANALYSIS OF FRESH AND DRY-CURED MUSCLE PHOSPHOLIPIDS FROM IBERIAN PIGS.FOOD CHEMISTRY. 90, pp. 437 - 443. 2005.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

57 Ana Isabel Andrés Nieto; Jens Møller; Christina Adamsen; Jorge Ruiz Carrascal; Leif Skibsted. Efecto de la aplicación de alta presión hidrostática (APH) sobre el color y estabilidad oxidativa de jamón ibérico loncheado y envasado en atmósfera modificada.Eurocarne. 131, pp. 47 - 53. (España): Estrategias Alimentarias, 2004. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1

58 Ana Isabel Andrés Nieto; Jens Møller; Christina Adamsen; Jorge Ruiz Carrascal; Leif Skibsted. Efecto de la aplicación de alta presión hidrostática (APH) sobre el color y estabilidad oxidativa de jamón ibérico loncheado y envasado en atmósfera modificada.Eurocarne. 131, pp. 47 - 53. (España): Estrategias Alimentarias, 2004. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1

59 leif Skibsted; Jens Moller; Cristina Adamsem; Ana I. Andrés. HIGH PRESSURE TREATMENT OF DRY-CURED IBERIAN HAM. EFFECT ON RADICAL FORMATION, LIPID OXIDATION AND COLOUR. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 219 - 3, pp. 205 - 210. 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

60 leif Skibsted; Jens Moller; Cristina Adamsem; Ana I. Andrés. HIGH PRESSURE TREATMENT OF DRY-CURED IBERIAN HAM. EFFECT ON RADICAL FORMATION, LIPID OXIDATION AND COLOUR. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 219 - 3, pp. 205 - 210. 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

61 Elena Muriel; Maria Jesus Petrón; Ana I. Andrés; Teresa Antequera; Jorge Ruiz. IMPROVEMENT OF A SOLID PHASE EXTRACTION METHOD FOR ANALYSIS OF LIPID FRACTIONS IN MUSCLE FOODS. ANALYTICA CHIMICA ACTA. 520, pp. 201 - 205. 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

62 Elena Muriel; Maria Jesus Petrón; Ana I. Andrés; Teresa Antequera; Jorge Ruiz. IMPROVEMENT OF A SOLID PHASE EXTRACTION METHOD FOR ANALYSIS OF LIPID FRACTIONS IN MUSCLE FOODS. ANALYTICA CHIMICA ACTA. 520, pp. 201 - 205. 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

63 Jorge Ruiz; Elena Muriel; Jesus Ventanas; Ramón Cava; Ana I Andrés. LIPID OXIDATIVE CHANGES THROUGHOUT THE RIPENING OF DRY-CURED HAMS WITH dIFFERENT SALT CONTENTS AND PROCESSING CONDITIONS. Food Chemistry. 84 - 3, pp. 375 - 381. Elsevier, 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

64 Jorge Ruiz; Elena Muriel; Jesus Ventanas; Ramón Cava; Ana I Andrés. LIPID OXIDATIVE CHANGES THROUGHOUT THE RIPENING OF DRY-CURED HAMS WITH dIFFERENT SALT CONTENTS AND PROCESSING CONDITIONS. Food Chemistry. 84 - 3, pp. 375 - 381. Elsevier, 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

65 Jorge Ruiz; Ramon Cava; Jesus Ventanas; Sonia Ventanas; Ana I And´res. PHYSICOCHEMICAL CHANGES THROUGHOUT THE RIPENING OF DRY CURED HAMS WITH DIFFERENT SALT CONTENT AND RIPENING CONDITIONS. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

66 Jorge Ruiz; Ramon Cava; Jesus Ventanas; Sonia Ventanas; Ana I And´res. PHYSICOCHEMICAL CHANGES THROUGHOUT THE RIPENING OF DRY CURED HAMS WITH DIFFERENT SALT CONTENT AND RIPENING CONDITIONS. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

67 Jorge Ruiz; Victor Thovar; Jesús Ventanas; Ramón CAva; Ana I. Andrés. SENSORY CHARACTERISTICS OF IBERIAN HAM: INFLUENCE OF SALT CONTENT AND PROCESSING CONDITIONS. meat Science. 68 - 1, pp. 45 - 51. 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

68 Jorge Ruiz; Victor Thovar; Jesús Ventanas; Ramón CAva; Ana I. Andrés. SENSORY CHARACTERISTICS OF IBERIAN HAM: INFLUENCE OF SALT CONTENT AND PROCESSING CONDITIONS. meat Science. 68 - 1, pp. 45 - 51. 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

69 Jorge Ruiz; Ana I. Andrés; M.J petrón; Teresa Antequera; Elena Muriel. VOLATILE COMPOUNDS IN IBERIAN DRY-CURED LOIN. Meat Science. 68, pp. 391 - 400. Elsevier, 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

70 Jorge Ruiz; Ana I. Andrés; M.J petrón; Teresa Antequera; Elena Muriel. VOLATILE COMPOUNDS IN IBERIAN DRY-CURED LOIN. Meat Science. 68, pp. 391 - 400. Elsevier, 2004.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

71 Ana Isabel Carraspiso Martínez; Lourdes Martín Cáceres; Ángela Jurado García-Posada; Ana Isabel Andrés Nieto; Maria Luisa Timón Andrada. Estudio de los compuestos volátiles implicados en el aroma del. Informativo porcino. 21, pp. 19 - 21. (España): Rotecna, 2003.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

Posición de firma: 4

72 Ana Isabel Carraspiso Martínez; Lourdes Martín Cáceres; Ángela Jurado García-Posada; Ana Isabel Andrés Nieto; Maria Luisa Timón Andrada. Estudio de los compuestos volátiles implicados en el aroma del. Informativo porcino. 21, pp. 19 - 21. (España): Rotecna, 2003.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4

73 Elena Muriel Blanco; Jorge Ruiz Carrascal; María Jesús Petrón Testón; Ana Isabel Andrés Nieto; Teresa Antequera Rojas. Influencia de la Alimentación sobre parámetros físico-químicos y. Eurocarne. 121, pp. 75 - 90. (España): Estrategias Alimentarias, 2003. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4

74 Elena Muriel Blanco; Jorge Ruiz Carrascal; María Jesús Petrón Testón; Ana Isabel Andrés Nieto; Teresa Antequera Rojas. Influencia de la Alimentación sobre parámetros físico-químicos y. Eurocarne. 121, pp. 75 - 90. (España): Estrategias Alimentarias, 2003. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4

75 Jesús Ventanas Barroso; Ana Isabel Andrés Nieto; Sonia Ventanas Canillas; Jorge Ruiz Carrascal. Retos y perspectivas en los productos del cerdo Ibérico. Alimentación, Equipos y Tecnología. 175, pp. 23 - 30. (España): Alción, 2003. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2

76 Jesús Ventanas Barroso; Ana Isabel Andrés Nieto; Sonia Ventanas Canillas; Jorge Ruiz Carrascal. Retos y perspectivas en los productos del cerdo Ibérico. Alimentación, Equipos y Tecnología. 175, pp. 23 - 30. (España): Alción, 2003. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2

77 Jesús Ventanas; Ana Isabel Andrés; Elena Muriel; Carmen GARcía; Jorge Ruiz. INFLUENCE OF SENSORY CHARACTERISTICS ON THE ACCEPTABILITY OF DRY CURED HAM. meat Science. 57, pp. 317 - 377. Elsevier, 2002.
Tipo de producción: Artículo científico

78 Jesús Ventanas; Ana Isabel Andrés; Elena Muriel; Carmen GARcía; Jorge Ruiz. INFLUENCE OF SENSORY CHARACTERISTICS ON THE ACCEPTABILITY OF DRY CURED HAM. meat Science. 57, pp. 317 - 377. Elsevier, 2002.
Tipo de producción: Artículo científico

79 jorge Ruiz; Ramón Cava; Ana I. Andrés. MONITORING VOLATILES DURING DRY-CURED HAM RIPENING BY SOLID-PHASE MICROEXTRACTION COUPLED TO A NEW DIRECT-EXTRACTION DEVICE.JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A. 963, pp. 83 - 88. Elsevier, 2002.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

80 jorge Ruiz; Ramón Cava; Ana I. Andrés. MONITORING VOLATILES DURING DRY-CURED HAM RIPENING BY SOLID-PHASE MICROEXTRACTION COUPLED TO A NEW DIRECT-EXTRACTION DEVICE.JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A. 963, pp. 83 - 88. Elsevier, 2002.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

81 Jorge Ruiz; David Morcuende; Juan Florencio Tejeda; Ana I. Mayoral; Ramón Cava; Ana I. Andrés. OXIDATIVE STABILITY AND FATTY ACID COMPOSITION OF PIG MUSCLES AS AFFECTED BY REARING SYSTEM, CROSSBREEDING AND METABOLIC TYPE OF MUSCLE FIBER. Meat Science. 59, pp. 39 - 47. Elsevier, 2001.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

82 Jorge Ruiz; David Morcuende; Juan Florencio Tejeda; Ana I. Mayoral; Ramón Cava; Ana I. Andrés. OXIDATIVE STABILITY AND FATTY ACID COMPOSITION OF PIG MUSCLES AS AFFECTED BY REARING SYSTEM, CROSSBREEDING AND METABOLIC TYPE OF MUSCLE FIBER. Meat Science. 59, pp. 39 - 47. Elsevier, 2001.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

83 Ramón Cava López; María Jesús Petrón Testón; Ana Isabel Andrés Nieto; Ana Isabel Carraspiso Martínez; Jesús Ventanas Barroso. Evaluación de la aptitud tecnológica de la carne de cerdo Ibérico de jamones de alta calidad sensorial (Parte II). Eurocarne. 83, pp. 73 - 79. (España): Estrategias Alimentarias, 2000. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3

84 Ramón Cava López; María Jesús Petrón Testón; Ana Isabel Andrés Nieto; Ana Isabel Carraspiso Martínez; Jesús Ventanas Barroso. Evaluación de la aptitud tecnológica de la carne de cerdo Ibérico de jamones de alta calidad sensorial (Parte II). Eurocarne. 83, pp. 73 - 79. (España): Estrategias Alimentarias, 2000. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3

85 Jesús Ventanas Barroso; Ana Isabel Andrés Nieto; María Jesús Petrón Testón; C. García; Jorge Ruiz Carrascal. Factores que determinan las atribuciones de calidad del jamón Ibérico. Anaporc. 206, pp. 5 - 19. (España): 2000. ISSN 1697-2147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2

86 Jesús Ventanas Barroso; Ana Isabel Andrés Nieto; María Jesús Petrón Testón; C. García; Jorge Ruiz Carrascal. Factores que determinan las atribuciones de calidad del jamón Ibérico. Anaporc. 206, pp. 5 - 19. (España): 2000. ISSN 1697-2147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2

87 Ramón Cava; Juan Florencio Tejead; Ana Isabel Mayoral; Jorge Ruiz; Ana Isabel Andrés. INFLUENCE OF REARING CONDITIONS AND CROSSBREEDING ON MUSCLE COLOUR IN IBERIAN PIGS.FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 6 - 4, pp. 315 - 321. Aspen Publ Inc, 2000.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

88 Ramón Cava; Juan Florencio Tejead; Ana Isabel Mayoral; Jorge Ruiz; Ana Isabel Andrés. INFLUENCE OF REARING CONDITIONS AND CROSSBREEDING ON MUSCLE COLOUR IN IBERIAN PIGS.FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 6 - 4, pp. 315 - 321. Aspen Publ Inc, 2000.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

89 Jesús Ventanas Barroso; Ana Isabel Carraspiso Martínez; Ana Isabel Andrés Nieto; María Jesús Petrón Testón; C. García. La discriminación de la calidad en la materia prima y en el jamón curado de cerdo Ibérico mediante nariz artificial. Cárnica 2000. Enero-Febrero, pp. 106 - 112. (España): Publicaciones Técnicas Alimentarias S.A, 2000. ISSN 0210-5543
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3

90 Jesús Ventanas Barroso; Ana Isabel Carraspiso Martínez; Ana Isabel Andrés Nieto; María Jesús Petrón Testón; C. García. La discriminación de la calidad en la materia prima y en el jamón curado de cerdo Ibérico mediante nariz artificial. Cárnica 2000. Enero-Febrero, pp. 106 - 112. (España): Publicaciones Técnicas Alimentarias S.A, 2000. ISSN 0210-5543
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3

91 Teresa Antequera; Ana Isabel Andres; Mª Jesus Petrón; Carmen García; Juan Florencio Tejeda. N-ALKANE CONTENT OF INTRAMUSCULAR LIPIDS OF IBERIAN FRESH HAM FROM DIFERRENT FEEDING SYSTEM AND CROSSBREEDING.Meat Science. 57, pp. 371 - 377. 2000.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Catálogo de obra artística

92 Teresa Antequera; Ana Isabel Andres; Mª Jesus Petrón; Carmen García; Juan Florencio Tejeda. N-ALKANE CONTENT OF INTRAMUSCULAR LIPIDS OF IBERIAN FRESH HAM FROM DIFERRENT FEEDING SYSTEM AND CROSSBREEDING.Meat Science. 57, pp. 371 - 377. 2000.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Catálogo de obra artística

93 Juan Florencio Tejeda Sereno; María Jesús Petrón Testón; Ana Isabel Andrés Nieto; Ana Isabel Carraspiso Martínez; Jesús Ventanas Barroso. Nuevo método para el control analítico de la carne de cerdo Ibérico. Revista Alimentaria. 310, pp. 23 - 30. (España): EYPASA, 2000. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3

94 Juan Florencio Tejeda Sereno; María Jesús Petrón Testón; Ana Isabel Andrés Nieto; Ana Isabel Carraspiso Martínez; Jesús Ventanas Barroso. Nuevo método para el control analítico de la carne de cerdo Ibérico. Revista Alimentaria. 310, pp. 23 - 30. (España): EYPASA, 2000. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3

95 Carmen García; Ana I. Andreés; Ramón Cava; Jesus Ventanas; Jorge Ruiz. TEXTURE AND APPEARANCE OF DRY CURED HAM AS AFFECTED BY FAT CONTENT AND FATTY ACID COMPOSITION. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 33, pp. 91 - 95. Elsevier, 2000.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

96 Carmen García; Ana I. Andreés; Ramón Cava; Jesus Ventanas; Jorge Ruiz. TEXTURE AND APPEARANCE OF DRY CURED HAM AS AFFECTED BY FAT CONTENT AND FATTY ACID COMPOSITION. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 33, pp. 91 - 95. Elsevier, 2000.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

97 Ana Isabel Andrés Nieto. Composición histoquímica de los músculos de cerdo Ibérico: Relación con parámetros de calidad. Solo Cerdo Ibérico. Octubre, pp. 113 - 116. (España): AECERIBER, 1999.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1

98 Ana Isabel Andrés Nieto. Composición histoquímica de los músculos de cerdo Ibérico: Relación con parámetros de calidad. Solo Cerdo Ibérico. Octubre, pp. 113 - 116. (España): AECERIBER, 1999.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1

99 Jesús Ventanas Barroso; Ana Isabel Andrés Nieto; Ramón Cava López; Juan Florencio Tejeda Sereno; Jorge Ruiz Carrascal. Composición y características de la grasa en el cerdo Ibérico e influencia sobre la calidad del jamón. Cárnica 2000. Marzo, pp. 55 - 59. (España): Publicaciones Técnicas Alimentarias S.A, 1999. ISSN 0210-5543

Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2

100 Jesús Ventanas Barroso; Ana Isabel Andrés Nieto; Ramón Cava López; Juan Florencio Tejeda Sereno; Jorge Ruiz Carrascal. Composición y características de la grasa en el cerdo Ibérico e influencia sobre la calidad del jamón. Cárnica 2000. Marzo, pp. 55 - 59. (España): Publicaciones Técnicas Alimentarias S.A, 1999. ISSN 0210-5543
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2

101 Ramón Cava López; María Jesús Petrón Testón; Ana Isabel Andrés Nieto; Ana Isabel Carraspiso Martínez; Jesús Ventanas Barroso. Evaluación de la aptitud tecnológica de la carne de cerdo Ibérico de jamones de alta calidad sensorial (Parte I). Eurocarne. 82, pp. 29 - 34. (España): Estrategias Alimentarias, 1999. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3

102 Ramón Cava López; María Jesús Petrón Testón; Ana Isabel Andrés Nieto; Ana Isabel Carraspiso Martínez; Jesús Ventanas Barroso. Evaluación de la aptitud tecnológica de la carne de cerdo Ibérico de jamones de alta calidad sensorial (Parte I). Eurocarne. 82, pp. 29 - 34. (España): Estrategias Alimentarias, 1999. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3

103 Carmen García; Ana Isabel Andrés; Ramón Cava; Jesús Ventanas; Jorge Ruiz. OLATILE COMPOUNDS OF DRY-CURED IBERIAN HAM AS AFFECTED BY THE LENGTH OF THE CURING PROCESS. Meat Science. 52, pp. 19 - 27. Elsevier, 1999.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

104 Carmen García; Ana Isabel Andrés; Ramón Cava; Jesús Ventanas; Jorge Ruiz. OLATILE COMPOUNDS OF DRY-CURED IBERIAN HAM AS AFFECTED BY THE LENGTH OF THE CURING PROCESS. Meat Science. 52, pp. 19 - 27. Elsevier, 1999.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

105 Ramón Cava López; Juan Florencio Tejeda Sereno; Ana Isabel Andrés Nieto; Jorge Ruiz Carrascal. Métodos analíticos en la clasificación de cerdos ibéricos según su alimentación (I). Cárnica 2000. Agosto-Septiembre - 59, pp. 59 - 64. (España): Publicaciones Técnicas Alimentarias S.A, 1998. ISSN 0210-5543
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3

106 Ramón Cava López; Juan Florencio Tejeda Sereno; Ana Isabel Andrés Nieto; Jorge Ruiz Carrascal. Métodos analíticos en la clasificación de cerdos ibéricos según su alimentación (I). Cárnica 2000. Agosto-Septiembre - 59, pp. 59 - 64. (España): Publicaciones Técnicas Alimentarias S.A, 1998. ISSN 0210-5543
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3

107 Ramón Cava López; Juan Florencio Tejeda Sereno; Ana Isabel Andrés Nieto; Jorge Ruiz Carrascal. Métodos analíticos en la clasificación de cerdos ibéricos según su alimentación (II). Cárnica 2000. Octubre, pp. 34 - 42. Publicaciones Técnicas Alimentarias S.A, 1998. ISSN 0210-5543
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3

108 Ramón Cava López; Juan Florencio Tejeda Sereno; Ana Isabel Andrés Nieto; Jorge Ruiz Carrascal. Métodos analíticos en la clasificación de cerdos ibéricos según su alimentación (II). Cárnica 2000. Octubre, pp. 34 - 42. Publicaciones Técnicas Alimentarias S.A, 1998. ISSN 0210-5543

Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3

109 Ana Isabel Andrés Nieto; Jorge Ruiz Carrascal; M.L. Tello; Ana Isabel Mayoral Calzada. Tipos de fibras musculares en cerdo Ibérico: influencia del sistema de explotación. Sólo Cerdo Ibérico. 2, pp. 77 - 86. (España): AECERIBER, 1998.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1

110 Ana Isabel Andrés Nieto; Jorge Ruiz Carrascal; M.L. Tello; Ana Isabel Mayoral Calzada. Tipos de fibras musculares en cerdo Ibérico: influencia del sistema de explotación. Sólo Cerdo Ibérico. 2, pp. 77 - 86. (España): AECERIBER, 1998.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1

111 Ana Isabel Mayoral; Juan Florencio Tejeda; Jesús Ventanas; Jorge Ruiz; Ana Isabel Andrés Nietp. MUSCLE FIBRE TYPES IN IBERIAN PIGS: INFLUENCE OF CROSSBREEDING WITH DUROC BREED AND REARING CONDITIONS. ANNALES ZOOTECHNIE. 48, pp. 397 - 405. ELSEVIER/INRA, 1997.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

112 Ana Isabel Mayoral; Juan Florencio Tejeda; Jesús Ventanas; Jorge Ruiz; Ana Isabel Andrés Nietp. MUSCLE FIBRE TYPES IN IBERIAN PIGS: INFLUENCE OF CROSSBREEDING WITH DUROC BREED AND REARING CONDITIONS. ANNALES ZOOTECHNIE. 48, pp. 397 - 405. ELSEVIER/INRA,
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

113 Teresa Antequera; Ana I. Andrés; Jorge Ruiz; JEsus Ventanas; RAmón CAva. SENSORY CHARACTERISTICS OF IBERIAN HAMS: INFLUENCE OF REARING SYSTEM AND ANATOMICAL LOCATION. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 6 - 3, pp. 235 - 242. Aspen Publish Inc, 2000.

114 Teresa Antequera; Ana I. Andrés; Jorge Ruiz; JEsus Ventanas; RAmón CAva. SENSORY CHARACTERISTICS OF IBERIAN HAMS: INFLUENCE OF REARING SYSTEM AND ANATOMICAL LOCATION. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 6 - 3, pp. 235 - 242. Aspen Publish Inc, 2000.

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

1 Título del trabajo: Caracterización preliminar de cinco tipos de cerveza artesana d Extremadura
Nombre del congreso: Congreso Nacional CYTA CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: León, Castilla y León, España
Fecha de celebración: 15/05/2019
Fecha de finalización: 17/05/2019
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Publicación en acta congreso: Si
María Jesús Petrón Testón; Maria Luisa Timón Andrada; Ana Isabel Andrés Nieto. 16/05/2019. Disponible en Internet en: <http://buleria.unileon.es/xmlui/handle/10612/10804>.

2 Título del trabajo: In vitro antioxidant activity and bioactive components of by products extracts (Lemon and red pepper)
Nombre del congreso: Congreso Nacional CYTA CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: León, Castilla y León, España
Fecha de celebración: 15/05/2019
Fecha de finalización: 17/05/2019
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Publicación en acta congreso: Si
Maria Luisa Timón Andrada; Ana Isabel Andrés Nieto; María Jesús Petrón Testón. 16/05/2019. Disponible en Internet en: <http://buleria.unileon.es/xmlui/handle/10612/10804>.

3 Título del trabajo: Optimization of he concentration of freeze-dried vegetable extracts in order to extend shelf-life of lamb meat patties
Nombre del congreso: Congreso Nacional CYTA CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: León, Castilla y León, España
Fecha de celebración: 15/05/2019
Fecha de finalización: 17/05/2019
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Publicación en acta congreso: Si
Ana Isabel Andrés Nieto; Maria Luisa Timón Andrada; María Jesús Petrón Testón. 16/05/2019. Disponible en Internet en: <http://buleria.unileon.es/xmlui/handle/10612/10804>.

4 Título del trabajo: Optimization of the shelf life of lam forelegs packed in different multiplaer polymeric materials and modified atmospheres
Nombre del congreso: Congreso Nacional CYTA CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: León, Castilla y León, España
Fecha de celebración: 15/05/2019
Fecha de finalización: 17/05/2019
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Publicación en acta congreso: Si
Ramiro Sánchez; Montaña López; Ana Isabel Andrés Nieto. 16/05/2019. Disponible en Internet en: <http://buleria.unileon.es/xmlui/handle/10612/10804>.

5 Título del trabajo: Caracterización preliminar de cinco tipos de cerveza artesana d Extremadura
Nombre del congreso: Congreso Nacional CYTA CESIA
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: LEÓN,
Fecha de celebración: 15/05/2019
Fecha de finalización: 17/05/2019
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE LEON **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: LEÓN,
"LIBRO DE RESÚMENES".

6 Título del trabajo: In vitro antioxidant activity and bioactive components of by products extracts (Lemon and red pepper)
Nombre del congreso: Congreso Nacional CYTA CESIA
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: LEÓN,
Fecha de celebración: 15/05/2019

Fecha de finalización: 17/05/2019
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE LEON **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: LEÓN,
"LIBRO DE RESÚMENES".

7 **Título del trabajo:** Optimization of he concentration of freeze-dried vegetable extracts in order to extend shelf-life of lamb meat patties
Nombre del congreso: Congreso Nacional CYTA CESIA
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: LEÓN,
Fecha de celebración: 15/05/2019
Fecha de finalización: 17/05/2019
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE LEON **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: LEÓN,
"LIBRO DE RESÚMENES".

8 **Título del trabajo:** Optimization of the shelf life of lam forelegs packed in different multiplaer polymeric materials and modified atmospheres
Nombre del congreso: Congreso Nacional CYTA CESIA
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: LEÓN,
Fecha de celebración: 15/05/2019
Fecha de finalización: 17/05/2019
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE LEON **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: LEÓN,
"LIBRO DE RESÚMENES".

9 **Título del trabajo:** Colour stability during prolonged storage in different packaging conditions of dry fermented sausages from Iberian porl
Nombre del congreso: 4th Fatty Pig Science and Utilization International Conference
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Badajoz, Extremadura, España
Fecha de celebración: 23/11/2017
Fecha de finalización: 25/11/2017
M.J MARTÍN; Susana García-Torres; David Tejerina; Ana Andrés Nieto; Carmela Sanabria Tienza.

10 **Título del trabajo:** Colour stability during prolonged storage in different packaging conditions of dry fermented sausages from Iberian porl
Nombre del congreso: 4th Fatty Pig Science and Utilization International Conference
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: BADAJOZ, España
Fecha de celebración: 23/11/2017
Fecha de finalización: 25/11/2017
Entidad organizadora: CICYTEX
"LIBRO DE RESÚMENES".

11 **Título del trabajo:** Aceptabilidad de hamburguesas de cordero con extractos de subproductos de la industria agroalimentaria
Nombre del congreso: XVII Jornadas Sobre Producción Animal
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Zaragoza, Aragón, España
Fecha de celebración: 30/05/2017
Fecha de finalización: 31/05/2017
Entidad organizadora: ASOCIACION INTERPROFESIONAL PARA EL DESARROLLO AGRARIO
A. Guerrero; J.L Olleta; M.M Campo; L.G.C Alves; Ana Andrés Nieto; M López. ISBN 978-84-697-3065-2

12 **Título del trabajo:** Aceptabilidad de hamburguesas de cordero con extractos de subproductos de la industria agroalimentaria
Nombre del congreso: XVII Jornadas Sobre Producción Animal
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: ZARAGOZA,
Fecha de celebración: 30/05/2017
Fecha de finalización: 31/05/2017
Entidad organizadora: ASOCIACION INTERPROFESIONAL PARA EL DESARROLLO AGRARIO

13 **Título del trabajo:** Lipid and protein antioxidant activity of by-product extracts (pomegranate, tomato, grape and olive pomace) added in meat
Nombre del congreso: 16TH INTERNATIONAL NUTRITION & DIAGNOSTICS CONFERENCE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Praga, República Checa
Fecha de celebración: 03/10/2016
Fecha de finalización: 06/10/2016

14 **Título del trabajo:** Lipid and protein antioxidant activity of tomato extracts added in meat
Nombre del congreso: 16TH INTERNATIONAL NUTRITION & DIAGNOSTICS CONFERENCE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Praga, República Checa
Fecha de celebración: 03/10/2016
Fecha de finalización: 06/10/2016

15 **Título del trabajo:** Evaluation of the potential effect of tomato extracts on color and microbial stability of lamb steaks
Nombre del congreso: 18th World Congress of Food Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de celebración: 21/08/2016
Fecha de finalización: 25/08/2016

16 **Título del trabajo:** Food by-products as potential preservers of raw lamb patties stored in MAP
Nombre del congreso: 18th World Congress of Food Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de celebración: 21/08/2016
Fecha de finalización: 25/08/2016

17 **Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de subproductos industriales de tomate (SIT) sobre la estabilidad oxidativa de carne de cordero
Nombre del congreso: XVI Jornadas sobre Producción Animal, AIDA

Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Zaragoza, Aragón, España
Fecha de celebración: 19/05/2015
Fecha de finalización: 20/05/2015

18 **Título del trabajo:** Influencia de la suplementación con subproductos de tomate sobre el crecimiento y calidad de carne en corderos merinos
Nombre del congreso: XVI Jornadas sobre Producción Animal, AIDA
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Zaragoza, Aragón, España
Fecha de celebración: 19/05/2015
Fecha de finalización: 20/05/2015

19 **Título del trabajo:** Influence of grape by-product into feeding of merino ewes and lambs on meat quality
Nombre del congreso: VIII CONGRESO CYTA/CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Organizativo - Comité científico y organizador
Ciudad de celebración: BADAJOZ, Extremadura, España
Fecha de celebración: 07/05/2015
Fecha de finalización: 10/05/2015
Entidad organizadora: Escuela de Ingenierías Agrarias/Facultad de Veterinaria **Tipo de entidad:** Universidad
Belén Muñoz; Montaña López-Parra; MArisa Timón; Ana Isabel Andrés; María Jesús Petrón. "Libro de resúmenes del VIII CONGRESO CYTA/CESIA".

20 **Título del trabajo:** Influence of olive by-product into feeding of merino ewes and lambs on meat quality
Nombre del congreso: VIII CONGRESO CYTA/CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Organizativo - Comité científico y organizador
Ciudad de celebración: BADAJOZ, Extremadura, España
Fecha de celebración: 07/05/2015
Fecha de finalización: 10/05/2015
Entidad organizadora: Escuela de Ingenierías Agrarias/Facultad de Veterinaria **Tipo de entidad:** Universidad
Belén Muñoz; Montaña López-Parra; María Jesús Petrón; Ana Isabel Andrés; MArisa Timón. "Libro de resúmenes del VIII CONGRESO CYTA/CESIA".

21 **Título del trabajo:** Influence of tomato by-product into feeding of merino ewes and lambs on meat quality
Nombre del congreso: VIII CONGRESO CYTA/CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Organizativo - Comité científico y organizador
Ciudad de celebración: BADAJOZ, Extremadura, España
Fecha de celebración: 07/05/2015
Fecha de finalización: 10/05/2015
Entidad organizadora: Escuela de Ingenierías Agrarias/Facultad de Veterinaria **Tipo de entidad:** Universidad
Belén Muñoz; Montaña López-Parra; MArisa Timón; María Jesús Petrón; Ana Isabel Andrés. "Libro de resúmenes del VIII CONGRESO CYTA/CESIA".

22 **Título del trabajo:** Influence of grape by-product into feeding of merino ewes and lambs on meatquality
Nombre del congreso: VIII CONGRESO CYTA/CESIA
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: BADAJOZ, Extremadura, España
Fecha de celebración: 07/05/2015
Fecha de finalización: 10/05/2015
Entidad organizadora: Escuela de Ingenierías Agrarias/Facultad de Veterinaria **Tipo de entidad:** Universidad
Belén Muñoz; Montaña López-Parra; MArisa Timón; Ana Isabel Andrés; María Jesús Petrón. "Libro de resúmenes del VIII CONGRESO CYTA/CESIA".

23 **Título del trabajo:** Influence of olive by-product into feeding of merino ewes and lambs on meatquality
Nombre del congreso: VIII CONGRESO CYTA/CESIA
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: BADAJOZ, Extremadura, España
Fecha de celebración: 07/05/2015
Fecha de finalización: 10/05/2015
Entidad organizadora: Escuela de Ingenierías Agrarias/Facultad de Veterinaria **Tipo de entidad:** Universidad
Belén Muñoz; Montaña López-Parra; María Jesús Petrón; Ana Isabel Andrés; MArisa Timón. "Libro de resúmenes del VIII CONGRESO CYTA/CESIA".

24 **Título del trabajo:** Influence of tomato by-product into feeding of merino ewes and lambs on meatquality
Nombre del congreso: VIII CONGRESO CYTA/CESIA
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: BADAJOZ, Extremadura, España
Fecha de celebración: 07/05/2015
Fecha de finalización: 10/05/2015
Entidad organizadora: Escuela de Ingenierías Agrarias/Facultad de Veterinaria **Tipo de entidad:** Universidad
Belén Muñoz; Montaña López-Parra; MArisa Timón; María Jesús Petrón; Ana Isabel Andrés. "Libro de resúmenes del VIII CONGRESO CYTA/CESIA".

25 **Título del trabajo:** Caracterización carotenos y fenoles mediante RP-HPLC en subproductos de tomate
Nombre del congreso: VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: CÓRDOBA, Andalucía, España
Fecha de celebración: 12/06/2013
Fecha de finalización: 14/06/2013
Entidad organizadora: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Ana Isabel Andrés; Maria Jesús Petrón; Montaña López-Parra; Soraya VAlle; Marisa Timón. "Cuaderno de resúmenes del VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS".

26 **Título del trabajo:** Caracterización de la actividad antioxidante de extractos vegetales obtenidos a partir de subproductos industriales del tomate.
Nombre del congreso: VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: CÓRDOBA, Andalucía, España
Fecha de celebración: 12/06/2013
Fecha de finalización: 14/06/2013

Entidad organizadora: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Marisa Timón; Maria Jesús Petrón; Belén Muñoz; Soraya VAlle; Ana Isabel Andrés. "Cuaderno de resúmenes del VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS".

27 **Título del trabajo:** Recubrimientos comestibles en IV gama de trozos de nectarina:efecto sobre color y actividad enzimática durante 7 días de almacenamiento
Nombre del congreso: VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: CÓRDOBA, Andalucía, España
Fecha de celebración: 12/06/2013
Fecha de finalización: 14/06/2013
Entidad organizadora: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Ana Isabel Andrés; Maria Jesús Petrón; María Eulalia Ramirez; Marisa Timón. "Cuaderno de resúmenes del VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS".

28 **Título del trabajo:** Refrigeración de la aceituna y calidad del aceite de oliva virgen.
Nombre del congreso: VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: CÓRDOBA, Andalucía, España
Fecha de celebración: 12/06/2013
Fecha de finalización: 14/06/2013
Entidad organizadora: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Marisa Timón; Ana Isabel Andrés; Maria Jesús Petrón. "Cuaderno de resúmenes del VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS".

29 **Título del trabajo:** Caracterización carotenos y fenoles mediante RP-HPLC en subproductos de tomate
Nombre del congreso: VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: CÓRDOBA, Andalucía, España
Fecha de celebración: 12/06/2013
Fecha de finalización: 14/06/2013
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE CORDOBA **Tipo de entidad:** Universidad
Ana Isabel Andrés; Maria Jesús Petrón; Montaña López-Parra; Soraya VAlle; Marisa Timón. "Cuaderno de resúmenes del VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS".

30 **Título del trabajo:** Caracterización de la actividad antioxidante de extractos vegetales obtenidos a partir de subproductos industriales del tomate.
Nombre del congreso: VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: CÓRDOBA, Andalucía, España
Fecha de celebración: 12/06/2013
Fecha de finalización: 14/06/2013
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE CORDOBA **Tipo de entidad:** Universidad
Marisa Timón; Maria Jesús Petrón; Belén Muñoz; Soraya VAlle; Ana Isabel Andrés. "Cuaderno de resúmenes del VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS".

31 **Título del trabajo:** Recubrimientos comestibles en IV gama de trozos de nectarina:efecto sobre color y actividad enzimática durante 7 días de almacenamiento
Nombre del congreso: VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: CÓRDOBA, Andalucía, España
Fecha de celebración: 12/06/2013
Fecha de finalización: 14/06/2013
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE CORDOBA **Tipo de entidad:** Universidad
Ana Isabel Andrés; Maria Jesús Petrón; María Eulalia Ramirez; Marisa Timón. "Cuaderno de resúmenes del VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS".

32 **Título del trabajo:** Recubrimientos comestibles en IV gama de trozos de nectarina:efecto sobre parámetros físico-quimicos durante 7 días de almacenamiento
Nombre del congreso: VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: CÓRDOBA, Andalucía, España
Fecha de celebración: 12/06/2013
Fecha de finalización: 14/06/2013
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE CORDOBA **Tipo de entidad:** Universidad
Ana Isabel Andrés; Maria Jesús Petrón; María Eulalia Ramirez; Marisa Timón. "Cuaderno de resúmenes del VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS".

33 **Título del trabajo:** Recubrimientos comestibles en IV gama de trozos de nectarina:efecto sobre parámetros físico-quimicos durante 7 días de almacenamiento
Nombre del congreso: VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ciudad de celebración: CÓRDOBA, Andalucía, España
Fecha de celebración: 12/06/2013
Fecha de finalización: 14/06/2013
Entidad organizadora: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Ana Isabel Andrés; Maria Jesús Petrón; María Eulalia Ramirez; Marisa Timón. "Cuaderno de resúmenes del VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS".

34 **Título del trabajo:** Refrigeración de la aceituna y calidad del aceite de oliva virgen.
Nombre del congreso: VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: CÓRDOBA, Andalucía, España
Fecha de celebración: 12/06/2013
Fecha de finalización: 14/06/2013
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE CORDOBA **Tipo de entidad:** Universidad
Marisa Timón; Ana Isabel Andrés; Maria Jesús Petrón. "Cuaderno de resúmenes del VII CONGRESO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS".

35 **Título del trabajo:** Discrimination of fresh vs. frozen-then-thawed pig meat by percent reflectance values using SIMCA (Soft Independent Modelling of Class Analogy).
Nombre del congreso: 57th ICOMST
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de celebración: 07/08/2011
Fecha de finalización: 12/08/2011

Entidad organizadora: Universidad de Gante (Bélgica)
Ana I. Andrés; JI Gutierrez; C Sanabria; MJ Martón.

36 **Título del trabajo:** Effect of prolongued freezer storage on physico-chemical and sensory quality of Serratus ventralis muscle (¨presa¨) from Iberian pig.
Nombre del congreso: 57th ICOMST
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de celebración: 07/08/2011
Fecha de finalización: 12/08/2011
Entidad organizadora: Universidad de Gante (Bélgica)
Ana I. Andrés; JI Gutierrez; C Sanabria; MJ Martín.

37 **Título del trabajo:** Discrimination of fresh vs. frozen-then-thawed pig meat by percent reflectance values using SIMCA (Soft Independent Modelling of Class Analogy).
Nombre del congreso: 57th ICOMST
Fecha de celebración: 07/08/2011
Fecha de finalización: 12/08/2011
Entidad organizadora: Universidad de Gante (Bélgica)
Ana I. Andrés; JI Gutierrez; C Sanabria; MJ Martón.

38 **Título del trabajo:** Effect of prolongued freezer storage on physico-chemical and sensory quality of Serratus ventralis muscle (¨presa¨) from Iberian pig.
Nombre del congreso: 57th ICOMST
Fecha de celebración: 07/08/2011
Fecha de finalización: 12/08/2011
Entidad organizadora: Universidad de Gante (Bélgica)
Ana I. Andrés; JI Gutierrez; C Sanabria; MJ Martín.

39 **Título del trabajo:** Efecto sobre el color y la composición en ácidos grasos de la carne deantioxidantes incorporados en la dieta de corderos de raza Merina
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, Comunidad Valenciana, España
Fecha de celebración: 08/06/2011
Fecha de finalización: 10/06/2011
Entidad organizadora: Universidad Politécnica de Valencia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: VALENCIA, Comunidad Valenciana, España
jUAN IGNACIO GUTIERREZ; ANA ISABEL ANDRÉS; MONTAÑA LÓPEZ-PARRA; M.J MARTÍN; JUAN FLORENCIO TEJEDA. "LIBRO DE RESUMENES DEL VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los ALIMENTOS".

40 **Título del trabajo:** INCORPORACIÓN DE ANTIOXIDANTES NATURALES EN LA DIETA DE CORDEROS MERINOS: EFECTO SOBRE EL COLOR Y LA COMPOSICIÓN EN ÁCIDOS GRASOS DE LACARNE
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, Comunidad Valenciana, España
Fecha de celebración: 08/06/2011
Fecha de finalización: 10/06/2011

Entidad organizadora: Universidad Politécnica de Valencia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: VALENCIA, Comunidad Valenciana, España
jUAN IGNACIO GUTIERREZ; JUAN FLORENCIO TEJEDA; MONTAÑA LÓPEZ-PARRA; M.J MARTÍN; ANA ISABEL ANDRÉS. "LIBRO DE RESUMENES DEL VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los ALIMENTOS".

41 **Título del trabajo:** Efecto sobre el color y la composición en ácidos grasos de la carne deantioxidantes incorporados en la dieta de corderos de raza Merina
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los ALIMENTOS
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: VALENCIA, Comunidad Valenciana, España
Fecha de celebración: 08/06/2011
Fecha de finalización: 10/06/2011
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: VALENCIA, Comunidad Valenciana, España
jUAN IGNACIO GUTIERREZ; ANA ISABEL ANDRÉS; MONTAÑA LÓPEZ-PARRA; M.J MARTÍN; JUAN FLORENCIO TEJEDA. "LIBRO DE RESUMENES DEL VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los ALIMENTOS".

42 **Título del trabajo:** INCORPORACIÓN DE ANTIOXIDANTES NATURALES EN LA DIETA DE CORDEROS MERINOS: EFECTO SOBRE EL COLOR Y LA COMPOSICIÓN EN ÁCIDOS GRASOS DE LACARNE
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los ALIMENTOS
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: VALENCIA, Comunidad Valenciana, España
Fecha de celebración: 08/06/2011
Fecha de finalización: 10/06/2011
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: VALENCIA, Comunidad Valenciana, España
jUAN IGNACIO GUTIERREZ; JUAN FLORENCIO TEJEDA; MONTAÑA LÓPEZ-PARRA; M.J MARTÍN; ANA ISABEL ANDRÉS. "LIBRO DE RESUMENES DEL VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los ALIMENTOS".

43 **Título del trabajo:** Efecto del empleo de argón en el envasado en atmósfera modificada sobre la calidad sensorial del jamón ibérico.
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA).
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Logroño,
Fecha de celebración: 06/10/2010
Fecha de finalización: 08/10/2010
Ana I. Andrés; F Espárrago; M Sánchez; J Peinado; V Parra; J Viguera.

44 **Título del trabajo:** Efecto del empleo de argón en el envasado en atmósfera modificada sobre la calidad sensorial del jamón ibérico.
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA).
Ciudad de celebración: Logroño,
Fecha de celebración: 06/10/2010
Fecha de finalización: 08/10/2010
Ana I. Andrés; F Espárrago; M Sánchez; J Peinado; V Parra; J Viguera.

45 **Título del trabajo:** Efecto del envasado en las propiedades microbiológicas de productos crudos curados derivados del cerdo ibérico.
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Valladolid,
Fecha de celebración: 19/09/2010
Fecha de finalización: 22/09/2010
C Sanabria; N González; J Delgado; Ana I. Andrés; MJ MArtín.

46 **Título del trabajo:** Colour stability during prolonged storage of dry fermented sausages from Iberian pork.
Nombre del congreso: VII Congreso Internacional del Cerdo Mediterráneo
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 01/01/2010
Fecha de finalización: 03/01/2010
C Sanabria; Ana I Andrés; MJ Martín.

47 **Título del trabajo:** Colour stability during prolonged storage of dry fermented sausages from Iberian pork.
Nombre del congreso: VII Congreso Internacional del Cerdo Mediterráneo
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 2010
C Sanabria; Ana I Andrés; MJ Martín.

48 **Título del trabajo:** Aprovechamiento de subproductos de la industria de tomate para alimentación de corderos Entidad organizadora: Junta de Extremadura/CTAEX
Nombre del congreso: I Congreso Tecnológico del Tomate para Industria
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 12/11/2009
Fecha de finalización: 13/11/2009
M López; F López; O Aceituno; J.I Gutierrez; E González.

49 **Título del trabajo:** Aprovechamiento de subproductos de la industria de tomate para alimentación de corderos Entidad organizadora: Junta de Extremadura/CTAEX
Nombre del congreso: I Congreso Tecnológico del Tomate para Industria
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 12/11/2009
Fecha de finalización: 13/11/2009
M López; F López; O Aceituno; J.I Gutierrez; E González; ana i andres; JF Tejeda.

50 **Título del trabajo:** CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS Y SENSORIALES DE CARNE DE CORDERO ENVASADA EM ATMÓSFERAS MODIFICADAS
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,
Fecha de celebración: 25/06/2009

Fecha de finalización: 26/06/2009
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE MURCIA/UNIVERSIDAD CATÓLICA SAN ANTONIO
Juan Florencio Tejeda; Ana I. Andrés; Juan Ignacio Gutierrez.

51 **Título del trabajo:** CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS Y SENSORIALES DE CARNE DE CORDERO ENVASADA EM ATMÓSFERAS MODIFICADAS
Nombre del congreso: v Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Murcia,
Fecha de celebración: 25/06/2009
Fecha de finalización: 26/06/2009
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE MURCIA/UNIVERSIDAD CATÓLICA SAN ANTONIO
Juan Florencio Tejeda; Ana I. Andrés; Juan Ignacio Gutierrez.

52 **Título del trabajo:** ESTABILIDAD OXIDATIVA DE CARNE DE CORDERO MERINO ENVASADA EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS
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,
Fecha de celebración: 25/05/2009
Fecha de finalización: 26/05/2009
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE MURCIA/UNIVERSIDAD CATÓLICA SAN ANTONIO
Juan Florencio Tejeda; Ana I Andrés; Juan Ignacio Gutierrez.

53 **Título del trabajo:** ESTABILIDAD OXIDATIVA DE CARNE DE CORDERO MERINO ENVASADA EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS
Nombre del congreso: v Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Murcia,
Fecha de celebración: 25/05/2009
Fecha de finalización: 26/05/2009
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE MURCIA/UNIVERSIDAD CATÓLICA SAN ANTONIO
Juan Florencio Tejeda; Ana I Andrés; Juan Ignacio Gutierrez.

54 **Título del trabajo:** Efecto de la relación N2/Co2 de la atmósfera de envasado sobre el color instrumental y la oxidación lipídica del jamón Ibérico loncheado¨.
Nombre del congreso: V Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Huelva,
Fecha de celebración: 06/05/2009
Fecha de finalización: 08/05/2009
Entidad organizadora: Universidad de Huelva
Ana I. Andrés; Vita Parra; F Esparrago; J peinado; J Viguera; J Sanchez.

55 **Título del trabajo:** Efecto del empleo de argón en el envasado en atmósfera modificada sobre el color y la oxidación lipídica del jamón Ibérico loncheado.
Nombre del congreso: V Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Huelva,
Fecha de celebración: 06/05/2009

Fecha de finalización: 08/05/2009
Entidad organizadora: Universidad de Huelva
Ana I Andrés; Vita Parra; F Espárrago; F.J Blanco; C Carrasco; J Viguera.

56 **Título del trabajo:** Efecto de la relación N2/Co2 de la atmósfera de envasado sobre el color instrumental y la oxidación lipídica del jamón Ibérico loncheado¨.
Nombre del congreso: V Congreso Mundial del Jamón
Ciudad de celebración: Huelva,
Fecha de celebración: 06/05/2009
Fecha de finalización: 08/05/2009
Entidad organizadora: Universidad de Huelva
Ana I. Andrés; Vita Parra; F Esparrago; J peinado; J Viguera; J Sanchez.

57 **Título del trabajo:** Efecto del empleo de argón en el envasado en atmósfera modificada sobre el color y la oxidación lipídica del jamón Ibérico loncheado.
Nombre del congreso: V Congreso Mundial del Jamón
Ciudad de celebración: Huelva,
Fecha de celebración: 06/05/2009
Fecha de finalización: 08/05/2009
Entidad organizadora: Universidad de Huelva
Ana I Andrés; Vita Parra; F Espárrago; F.J Blanco; C Carrasco; J Viguera.

58 **Título del trabajo:** CONSERVACIÓN DE LONCHAS DE JAMÓN IBÉRICO MEDIANTE ALTA PRESION HIDROSTÁTICA:EVOLUCION DEL COLOR Y ESTABILIDAD OXIDATIVA
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: Tenerife,
Fecha de celebración: 15/06/2007
Fecha de finalización: 16/06/2007
Entidad organizadora: Universidad de La Laguna
Leif Skibsted; Cristina Adamsen; Jens Moller; Ana I. Andres.

59 **Título del trabajo:** CONSERVACIÓN DE LONCHAS DE JAMÓN IBÉRICO MEDIANTE ALTA PRESION HIDROSTÁTICA:EVOLUCION DEL COLOR Y ESTABILIDAD OXIDATIVA
Nombre del congreso: IV CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ciudad de celebración: Tenerife,
Fecha de celebración: 15/06/2007
Fecha de finalización: 16/06/2007
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA
Leif Skibsted; Cristina Adamsen; Jens Moller; Ana I. Andres.

60 **Título del trabajo:** IDENTIFICACIÓN DE HIDROCARBUROS RAMIFICADOS EN LA GRASA SUBCUTÁNEA DE CERDOS CEBADOS EN EXTENSIVO.
Nombre del congreso: 5th International Symposium of the Mediterranean Pig
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Tarbes,
Fecha de celebración: 16/11/2004
Fecha de finalización: 19/11/2004
Entidad organizadora: Universidad de Tarbes

Jesus Ventanas; Ana I. Andrés; JFlorencio Tejeda.

61 **Título del trabajo:** IDENTIFICACIÓN DE HIDROCARBUROS RAMIFICADOS EN LA GRASA SUBCUTÁNEA DE CERDOS CEBADOS EN EXTENSIVO.
Nombre del congreso: 5th International Symposium of the Mediterranean Pig
Ciudad de celebración: Tarbes,
Fecha de celebración: 16/11/2004
Fecha de finalización: 19/11/2004
Entidad organizadora: Universidad de Tarbes
Jesus Ventanas; Ana I. Andrés; JFlorencio Tejeda.

62 **Título del trabajo:** COMPOSICION EN N-ALCANOS DE LA GRASA INTRAMUSCULAR DE LOMO CURADO DE CERDO IBERICO
Nombre del congreso: II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 03/06/2003
Fecha de finalización: 06/06/2003
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE ALICANTE
Lurdes Martín; Ana I. Andrés; ML Timón; JF Tejeda; Rocio Benitez-Donoso.

63 **Título del trabajo:** COMPOSICION EN N-ALCANOS DE LA GRASA INTRAMUSCULAR DE LOMO CURADO DE CERDO IBERICO
Nombre del congreso: II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 03/06/2003
Fecha de finalización: 06/06/2003
Entidad organizadora: Universidad de Alicante
Lurdes Martín; Ana I. Andrés; ML Timón; JF Tejeda; Rocio Benitez-Donoso.

64 **Título del trabajo:** EFECTO DEL NIVEL DE INCORPORACION DE SAL SOBRE LA PROTEOLISIS Y TEXTURA DEL JAMON IBERICO
Nombre del congreso: II CONGRESO MUNDIAL DEL JAMON
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 26/03/2003
Fecha de finalización: 28/03/2003
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
David Morcuende; Ana I Andrés; Mario Estévez; Isabel Rumbo.

65 **Título del trabajo:** EFECTO DEL NIVEL DE INCORPORACION DE SAL SOBRE LA PROTEOLISIS Y TEXTURA DEL JAMON IBERICO
Nombre del congreso: II CONGRESO MUNDIAL DEL JAMON
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 26/03/2003
Fecha de finalización: 28/03/2003
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
David Morcuende; Ana I Andrés; Mario Estévez; Isabel Rumbo.

66 **Título del trabajo:** EFECTO DEL NIVEL DE SAL Y DE LAS CONDICIONES DE PROCESADO SOBRE LA EVOLUCION DE LAS MERMAS DURANTE EL PROCESO DE ELABORACION DEL JAMON IBERICO
Nombre del congreso: II Congreso Mundial del Jamón
Ciudad de celebración: Cáceres,

Fecha de celebración: 26/03/2003
Fecha de finalización: 28/03/2003
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Jorge Ruiz; Francisco Bonilla; Rocio Donoso; RAmón Cava; Ana I. Andreés.

67 **Título del trabajo:** EFECTO DEL NIVEL DE SAL Y DE LAS CONDICIONES DE PROCESADO SOBRE LA EVOLUCION DE LAS MERMAS DURANTE EL PROCESO DE ELABORACION DEL JAMON IBERICO
Nombre del congreso: II Congreso Mundial del Jamón
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 26/03/2003
Fecha de finalización: 28/03/2003
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura
Jorge Ruiz; Francisco Bonilla; Rocio Donoso; RAmón Cava; Ana I. Andreés.

68 **Título del trabajo:** INSTRUMENTAL AND SENSORIAL EVALUATION OF DRY CURED HAM TEXTURAL PROPERTIES
Nombre del congreso: 48TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY
Ciudad de celebración: Roma,
Fecha de celebración: 25/08/2002
Fecha de finalización: 30/08/2002
Entidad organizadora: FAO-UNIVERSIDAD DE PARMA
Jesus Ventanas; Ana I. Andres; Ramon Cava; Ana I. Carrapiso; Carmen GARcía; Francisco Bonilla.

69 **Título del trabajo:** INSTRUMENTAL AND SENSORIAL EVALUATION OF DRY CURED HAM TEXTURAL PROPERTIES
Nombre del congreso: 48TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY
Ciudad de celebración: Roma,
Fecha de celebración: 25/08/2002
Fecha de finalización: 30/08/2002
Entidad organizadora: FAO-UNIVERSIDAD DE PARMA
Jesus Ventanas; Ana I. Andres; Ramon Cava; Ana I. Carrapiso; Carmen GARcía; Francisco Bonilla.

70 **Título del trabajo:** MONITORING VOLATILES DURING DRY-CURED HAM RIPENING BY SPME COUPLED TO A NEW DEVICE FOR DIRECT EXTRACTION (DDE
Nombre del congreso: EXTECH2001 SYMPOSIUM
Ciudad de celebración: BArcelona,
Fecha de celebración: 17/09/2001
Fecha de finalización: 19/09/2001
Entidad organizadora: CSIC
Jorge Ruiz; Ramón Cava; Ana I. Andrés.

71 **Título del trabajo:** MONITORING VOLATILES DURING DRY-CURED HAM RIPENING BY SPME COUPLED TO A NEW DEVICE FOR DIRECT EXTRACTION (DDE
Nombre del congreso: EXTECH2001 SYMPOSIUM
Ciudad de celebración: BArcelona,
Fecha de celebración: 17/09/2001
Fecha de finalización: 19/09/2001
Entidad organizadora: CSIC
Jorge Ruiz; Ramón Cava; Ana I. Andrés.

72 **Título del trabajo:** DETERMINACION DE ALDEHIDOS VOLATILES EN GRASA SUBCUTANEA DE JAMON IBERICO
Nombre del congreso: I CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Ciudad de celebración: Granada,
Fecha de celebración: 30/05/2001
Fecha de finalización: 01/06/2001
Entidad organizadora: FACULTAD DE FARMACIA DE GRANADA
ML Timón; Ana I Andrés; ANa I Carrapiso; Rocio Benitez-Donoso; Lurdes MArtín.

73 **Título del trabajo:** DETERMINACION DE ALDEHIDOS VOLATILES EN GRASA SUBCUTANEA DE JAMON IBERICO
Nombre del congreso: I CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Ciudad de celebración: Granada,
Fecha de celebración: 30/05/2001
Fecha de finalización: 01/06/2001
Entidad organizadora: FACULTAD DE FARMACIA DE GRANADA
ML Timón; Ana I Andrés; ANa I Carrapiso; Rocio Benitez-Donoso; Lurdes MArtín.

74 **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA RAZA Y LA ALIMENTACION SOBRE LOS LIPIDOS INTRAMUSCULARES DEL CERDO IBERICO
Nombre del congreso: II JORNADAS SOBRE EL CERDO IBERICO Y SUS PRODUCTOS
Ciudad de celebración: Salamanca,
Fecha de celebración: 24/05/2000
Fecha de finalización: 25/05/2000
Jesus Ventanas; Ana I. Andrés; Ramon Cava; JF Tejeda.

75 **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA RAZA Y LA ALIMENTACION SOBRE LOS LIPIDOS INTRAMUSCULARES DEL CERDO IBERICO
Nombre del congreso: II JORNADAS SOBRE EL CERDO IBERICO Y SUS PRODUCTOS
Ciudad de celebración: Salamanca,
Fecha de celebración: 24/05/2000
Fecha de finalización: 25/05/2000
Jesus Ventanas; Ana I. Andrés; Ramon Cava; JF Tejeda.

76 **Título del trabajo:** JAMBON DHAUTE QUALITE DES PORCS IBERIQUES EN EXTENSIF
Nombre del congreso: 26TH WORLD VETERINARY CONGRESS
Ciudad de celebración: Lyon,
Fecha de celebración: 23/09/1999
Fecha de finalización: 26/09/1999
Entidad organizadora: Universidad de Lyon
Ana I. Andrés; MJ pETRÓN; ML Timón; Ramón Cava; Jesús Ventanas.

77 **Título del trabajo:** JAMBON DHAUTE QUALITE DES PORCS IBERIQUES EN EXTENSIF
Nombre del congreso: 26TH WORLD VETERINARY CONGRESS
Ciudad de celebración: Lyon,
Fecha de celebración: 23/09/1999
Fecha de finalización: 26/09/1999
Entidad organizadora: Universidad de Lyon
Ana I. Andrés; MJ pETRÓN; ML Timón; Ramón Cava; Jesús Ventanas.

78 **Título del trabajo:** COMPOSICION Y CARACTERISTICAS DE LA GRAS EN EL CERDO IBERICO E INFLUENCIA SOBRE LA CALIDAD DEL JAMON
Nombre del congreso: I JORNADAS SOBRE EL CERDO IBERICO Y SUS PRODUCTOS
Ciudad de celebración: Salamanca,
Fecha de celebración: 25/06/1999
Fecha de finalización: 26/06/1999
Entidad organizadora: JUNTA DE CASTILLA Y LEON-DENOMINACION DE ORIGEN JAMON DE GUIJUELO
J Ruiz; JF Tejeda; Ramon Cva; Ana I Andres; Jesus Ventnas.

79 **Título del trabajo:** COMPOSICION Y CARACTERISTICAS DE LA GRAS EN EL CERDO IBERICO E INFLUENCIA SOBRE LA CALIDAD DEL JAMON
Nombre del congreso: I JORNADAS SOBRE EL CERDO IBERICO Y SUS PRODUCTOS
Ciudad de celebración: Salamanca,
Fecha de celebración: 25/06/1999
Fecha de finalización: 26/06/1999
Entidad organizadora: JUNTA DE CASTILLA Y LEON-DENOMINACION DE ORIGEN JAMON DE GUIJUELO
J Ruiz; JF Tejeda; Ramon Cva; Ana I Andres; Jesus Ventnas.

80 **Título del trabajo:** EFECTO DEL CEBO EN MONTANERA SOBRE ELBALANCE ANTIOXIDANTE/OXIDANTE DE LA CARNE DE CERDO IBERICO
Nombre del congreso: CONGRESO EUROPEO DE AGRICULTURA SOSTENIBLE EN AMBIENTES MEDITERRANEOS
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 22/03/1999
Fecha de finalización: 25/03/1999
Entidad organizadora: Escuela de Ingenierías Agrarias
Tipo de entidad: Centros y Estructuras Universitarios y Asimilados
Teresa Antequera; Ana I. Andrés; Jorge Ruiz; Ramón Cava.

81 **Título del trabajo:** EFECTO DEL CEBO EN MONTANERA SOBRE ELBALANCE ANTIOXIDANTE/OXIDANTE DE LA CARNE DE CERDO IBERICO
Nombre del congreso: CONGRESO EUROPEO DE AGRICULTURA SOSTENIBLE EN AMBIENTES MEDITERRANEOS
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 22/03/1999
Fecha de finalización: 25/03/1999
Entidad organizadora: Escuela de Ingenierías Agrarias
Tipo de entidad: Centros y Estructuras Universitarios y Asimilados
Teresa Antequera; Ana I. Andrés; Jorge Ruiz; Ramón Cava.

82 **Título del trabajo:** EFECTO DEL SISTEMA DE EXPLOTACION EN MONTANERA SOBRE LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DE LA CARNE DE CERDO IBERICO
Nombre del congreso: CONGRESO EUROPEO DE AGRICULTURA SOSTENIBLE EN AMBIENTES MEDITERRANEOS
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 22/03/1999
Fecha de finalización: 25/03/1999
Entidad organizadora: Escuela de Ingenierías Agrarias
Tipo de entidad: Centros y Estructuras Universitarios y Asimilados
Jorge Ruiz; Ana I. Mayoral; Ramón Cava; Ana I. Mayoral; Ana I. Andrés.

83 **Título del trabajo:** EFECTO DEL SISTEMA DE EXPLOTACION EN MONTANERA SOBRE LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DE LA CARNE DE CERDO IBERICO
Nombre del congreso: CONGRESO EUROPEO DE AGRICULTURA SOSTENIBLE EN AMBIENTES MEDITERRANEOS
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 22/03/1999
Fecha de finalización: 25/03/1999
Entidad organizadora: Escuela de Ingenierías Agrarias
Tipo de entidad: Centros y Estructuras Universitarios y Asimilados
Jorge Ruiz; Ana I. Mayoral; Ramón Cava; Ana I. Mayoral; Ana I. Andrés.

84 **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA COMPOSICION FIBRILAR DE TRES MUSCULOS DE CERDO IBERICO SOBRE EL COLOR DE LA CARNE
Nombre del congreso: IV SIMPOSIO INTERNACIONAL DO PORCO MEDITERRANICO
Ciudad de celebración: Evora, Portugal
Fecha de celebración: 26/11/1998
Fecha de finalización: 28/11/1998
Ana I. Mayoral; MLuisa Tello; Ramón Cava; Jorge Ruiz; Ana I. Andrés.

85 **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA COMPOSICION FIBRILAR DE TRES MUSCULOS DE CERDO IBERICO SOBRE EL COLOR DE LA CARNE
Nombre del congreso: IV SIMPOSIO INTERNACIONAL DO PORCO MEDITERRANICO
Ciudad de celebración: Evora, Portugal
Fecha de celebración: 26/11/1998
Fecha de finalización: 28/11/1998
Ana I. Mayoral; MLuisa Tello; Ramón Cava; Jorge Ruiz; Ana I. Andrés.

86 **Título del trabajo:** VOLATILE COMPOUNDS IN SUPERCRITIAL CARBON DIOXIDE EXTRACTS FROM MUSCLE AND SUBCUTANEOUS FAT OF IBERIAN FAT
Nombre del congreso: 44TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY
Ciudad de celebración: Barcelona, España
Fecha de celebración: 30/08/1998
Fecha de finalización: 04/09/1998
Entidad organizadora: IRTA-EUROCARNE-INIA
Carmen García; Lurdes Martín; Juan Florencio Tejeda; Ana I. Andrés; Mluisa Timón.

87 **Título del trabajo:** VOLATILE COMPOUNDS IN SUPERCRITIAL CARBON DIOXIDE EXTRACTS FROM MUSCLE AND SUBCUTANEOUS FAT OF IBERIAN FAT
Nombre del congreso: 44TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY
Ciudad de celebración: Barcelona, España
Fecha de celebración: 30/08/1998
Fecha de finalización: 04/09/1998
Entidad organizadora: IRTA-EUROCARNE-INIA
Carmen García; Lurdes Martín; Juan Florencio Tejeda; Ana I. Andrés; Mluisa Timón.

88 **Título del trabajo:** APPLICACION DE TECNICAS DE NARIZ ELECTRONICA EN EL ANALISIS DE MUESTRAS DE GRASA SUBCUTANEA DE CERDO IBERICO
Nombre del congreso: IV SIMPOSIO INTERNACIONAL DO PORCO MEDITERRANICO
Ciudad de celebración: Evora, Portugal
Entidad organizadora: Universidad de Evora
Carmen GArcía; M.L Tello; Juan Florencio Tejeda; Ana I. Andrés; Ana I. Carrapiso.

89 **Título del trabajo:** APPLICACION DE TECNICAS DE NARIZ ELECTRONICA EN EL ANALISIS DE MUESTRAS DE GRASA SUBCUTANEA DE CERDO IBERICO
Nombre del congreso: IV SIMPOSIO INTERNACIONAL DO PORCO MEDITERRANICO
Ciudad de celebración: Evora, Portugal
Entidad organizadora: Universidad de Evora
Carmen GArcía; M.L Tello; Juan Florencio Tejeda; Ana I. Andrés; Ana I. Carrapiso.

90 **Título del trabajo:** Antioxidative and antihypertensive peptides in Iberian pig dry cured ham.
Nombre del congreso: 57th ICOMST
Ciudad de celebración: GAnte,
MJ Petrón; V Parra; E GAlea; Ana i Andrés; ML Timón.

91 **Título del trabajo:** Antioxidative and antihypertensive peptides in Iberian pig dry cured ham.
Nombre del congreso: 57th ICOMST
Ciudad de celebración: GAnte,
MJ Petrón; V Parra; E GAlea; Ana i Andrés; ML Timón.

92 **Título del trabajo:** Efecto del envasado en las propiedades microbiológicas de productos crudos curados derivados del cerdo ibérico.
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Valladolid,
Fecha de finalización: 2010
C Sanabria; N González; J Delgado; Ana I. Andrés; MJ MArtín.

93 **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA ALIMENTACION SOBRE EL PERFIL DE ACIDOS GRASOS
Nombre del congreso: I JORNADAS SOBRE EL CERDO IBERICO Y SUS PRODUCTOS
Ciudad de celebración: Salamanca,
Entidad organizadora: JUNTA DE CASTILLA Y LEON-DENOMINACION DE ORIGEN JAMON DE GUIJUELO
Jesus Ventanas; Juan FLorencio Tejeda; Jorge Ruiz; Ana I Andrés; Ramon Cava.

94 **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA ALIMENTACION SOBRE EL PERFIL DE ACIDOS GRASOS
Nombre del congreso: I JORNADAS SOBRE EL CERDO IBERICO Y SUS PRODUCTOS
Ciudad de celebración: Salamanca,
Entidad organizadora: JUNTA DE CASTILLA Y LEON-DENOMINACION DE ORIGEN JAMON DE GUIJUELO
Jesus Ventanas; Juan FLorencio Tejeda; Jorge Ruiz; Ana I Andrés; Ramon Cava.

Otras actividades de divulgación

1 **Título del trabajo:** De los residuos de la cerveza a conseguir extractos con alto poder antioxidante
Nombre del evento: Publicación en Hoy INNOVA
Tipo de evento: Entrevistas en medios comunicación **Ámbito geográfico:** Autonómica
Intervención por: Por invitación
Fecha de celebración: 26/11/2021

2 **Título del trabajo:** ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBILIDAD
Nombre del evento: FORMACIÓN PERMANENTE DEL PROFESORADO CON LA ACTIVIDAD ¨ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBILIDAD¨

Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito geográfico:** Autonómica
Intervención por: Por invitación
Fecha de celebración: 29/01/2020

3 Título del trabajo: La investigación en la tecnología alimentaria
Nombre del evento: Día Internacional de la mujer y la niña en la Ciencia
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito geográfico:** Nacional
Intervención por: Por invitación
Fecha de celebración: 22/02/2019

4 Título del trabajo: LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
Nombre del evento: JORNADAS DE MUJERES CIENTÍFICAS
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito geográfico:** Autonómica
Intervención por: Por invitación
Fecha de celebración: 21/03/2018

5 Título del trabajo: LA CIENCIA DE LOS ALIMENOS
Nombre del evento: DIA INTERNACIONAL DE LA MUJER Y LA NIÑA EN LA CIENCIA
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito geográfico:** Autonómica
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: MONTIJO, Extremadura, España
Fecha de celebración: 08/02/2018

6 Título del trabajo: LA CIENCIA DE LOS ALIMENOS
Nombre del evento: DIA INTERNACIONAL DE LA MUJER Y LA NIÑA EN LA CIENCIA
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito geográfico:** Autonómica
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: MONTIJO, Extremadura, España
Fecha de celebración: 06/02/2018

7 Título del trabajo: USO DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA COMO SUSTITUTOS DE ADITIVOS ARTIFICIALES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Nombre del evento: jORNADA DE DIVULGACIÓN CENTIFICIA EXTREMADURA: EN LA VANGUARDIA DE LA INVESTIGACIÓN AGROPECUARIA Y A
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito geográfico:** Autonómica
Intervención por: Por invitación
Fecha de celebración: 16/11/2017

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

Comités científicos, técnicos y/o asesores

1 Título del comité: COMITÉ CIENTÍFICO DEL IX CONGRESO CYTA/CESIA
Primaria (Cód. Unesco): 330900 - Tecnología de los alimentos
Secundaria (Cód. Unesco): 310000 - Ciencias Agrarias
Entidad de afiliación: UNIVERSIDAD DE LEÓN
Ciudad entidad afiliación: LEÓN, Castilla y León, España
Fecha de inicio-fin: 15/05/2019 - 17/05/2019

2 Título del comité: COMITÉ CIENTÍFICO DELCONGRESO nacional CYTA/CESIA de León
Primaria (Cód. Unesco): 330900 - Tecnología de los alimentos
Secundaria (Cód. Unesco): 310000 - Ciencias Agrarias
Entidad de afiliación: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad afiliación: LEÓN, Castilla y León, España
Fecha de inicio-fin: 15/05/2019 - 17/05/2019

3 Título del comité: COMITÉ CIENTÍFICO DEL VIII CONGRESO CYTA/CESIA
Primaria (Cód. Unesco): 330900 - Tecnología de los alimentos
Secundaria (Cód. Unesco): 310000 - Ciencias Agrarias
Entidad de afiliación: UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Ciudad entidad afiliación: BADAJOZ, Extremadura, España
Fecha de inicio-fin: 07/04/2015 - 10/04/2015

4 Título del comité: COMITÉ CIENTÍFICO DEL VIII CONGRESO CYTA/CESIA
Primaria (Cód. Unesco): 330900 - Tecnología de los alimentos
Secundaria (Cód. Unesco): 310000 - Ciencias Agrarias
Entidad de afiliación: Universidad de Extremadura
Ciudad entidad afiliación: BADAJOZ, Extremadura, España
Fecha de inicio-fin: 07/04/2015 - 10/04/2015

Gestión de I+D+i

1 Nombre de la actividad: Equipo de envasado en vacío y en atmósferas protectoras para productos frescos y precocinados.
Tipología de la gestión: Gestión de grupo de investigación
Funciones desempeñadas: RESPONSABLE DE PROYECTO
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración:** 1 año

2 Nombre de la actividad: Equipo de envasado en vacío y en atmósferas protectoras para productos frescos y precocinados.
Tipología de la gestión: Gestión de grupo de investigación
Funciones desempeñadas: RESPONSABLE DE PROYECTO
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración:** 1 año

3 **Nombre de la actividad:** ANÁLISIS DEL EFECTO ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS NATURALES EN PRODUCTOS CÁRNICOS PRECOCINADOS Y ENVASADOS EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS ENTIDAD FINANCIADORA: FURFURAL ESPAÑOL S.A
Tipología de la gestión: Gestión de grupo de investigación
Funciones desempeñadas: RESPONSABLE DE CONTRATO DE INVESTIGACIÓN
Entidad de realización: Nutrafur Furfural Español, S.A./UEX
Fecha de inicio: 29/10/2007 **Duración:** 1 año

4 **Nombre de la actividad:** CARNE FRESCA DE CORDERO ENVASADA EN ATMOSFERAS MODIFICADAS: PROLONGACION DE SU VIDA UTIL CON EL MANTENIMIENTO DE SU CALIDAD
Tipología de la gestión: Gestión de grupo de investigación
Funciones desempeñadas: RESPONSABLE DE PROYECTO
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 01/01/2006 **Duración:** 1 año

5 **Nombre de la actividad:** CARNE FRESCA DE CORDERO ENVASADA EN ATMOSFERAS MODIFICADAS: PROLONGACION DE SU VIDA UTIL CON EL MANTENIMIENTO DE SU CALIDAD
Tipología de la gestión: Gestión de grupo de investigación
Funciones desempeñadas: RESPONSABLE DE PROYECTO
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 01/01/2006 **Duración:** 1 año

6 **Nombre de la actividad:** OPTIMIZACION TECNOLOGICA Y MICROBIOLOGICA DEL ENVASADO EN ATMOSFERAS PROTECTORAS (EAP) DE LONCHAS DE JAMON Y PALETA IBERICOS
Tipología de la gestión: Gestión de acciones y proyectos de I+D+I
Funciones desempeñadas: Responsable de proyecto
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA/SEÑORIO DE MONTANERA
Fecha de inicio: 07/03/2004 **Duración:** 30 meses

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

1 **Funciones desempeñadas:** Evaluadora
Entidad de realización: Agencia Nacional de Evaluación de Proyectos (ANEP) **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Fecha de inicio-fin: 01/01/2008 - 10/10/2017

2 **Funciones desempeñadas:** Revisión de Articulos de investigación

Otros méritos

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

1 **Entidad de realización:** Trier University of Applied Sciences (Food Technology)
Ciudad entidad realización: TRIER, Alemania
Fecha de inicio-fin: 29/06/2015 - 03/07/2101 **Duración:** 5 días
Objetivos de la estancia: Invitado/a

2 **Entidad de realización:** UNMRSITA'DEGLI STUDI DI TORINO **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Italia
Fecha de inicio-fin: 20/03/2017 - 24/03/2017
Entidad financiadora: Erasmus Plus
Objetivos de la estancia: DOcencia

3 **Entidad de realización:** Department of Agricultural,Forest And Food Sciences
Ciudad entidad realización: Turín, Piemonte, Italia
Fecha de inicio-fin: 03/2017 - 03/2017 **Duración:** 5 días
Objetivos de la estancia: Invitado/a
Tareas contrastables: dOCENCIA

4 **Entidad de realización:** DEPARTMENT OF FOOD AND NUTRITIONAL SCIENCES
Facultad, instituto, centro: University of Cork
Ciudad entidad realización: Cork, Irlanda
Fecha de inicio-fin: 15/06/2005 - 15/09/2005
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
Tareas contrastables: Publicaciones resultantes

5 **Entidad de realización:** KVL de Copenhague **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: kvl
Ciudad entidad realización: Copenhague, Dinamarca
Fecha de inicio-fin: 01/06/2003 - 01/03/2004
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
Tareas contrastables: Publicaciones resultantes

Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 3
Entidad acreditante: Ministerio de Educación, Política Social y Deporte **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Ciudad entidad acreditante: España
Fecha de obtención: 01/01/2016

Resumen de otros méritos

1 Descripción del mérito: Moderadora en de la ponencia ¨Biofilms y gestión de la higienización en la Industria. Nuevos retos para la calidad y la seguridad alimentaria¨
Entidad acreditante: Centro Universitario Santa Ana **Tipo entidad:** Universidad
Ciudad entidad acreditante: Almedralejo, Extremadura, España
Fecha de concesión: 09/05/2019

2 Descripción del mérito: ASistencia a ¨Foro Innova 2017¨
Entidad acreditante: Oficina para la INnovaciónde Extremadura **Tipo entidad:** Junta de Extremadura
Ciudad entidad acreditante: Badajoz,
Fecha de concesión: 29/11/2017

3 Descripción del mérito: ASistencia a ¨Taller de Hibridación¨
Entidad acreditante: Oficina para la INnovaciónde Extremadura **Tipo entidad:** Junta de Extremadura
Ciudad entidad acreditante: Badajoz,
Fecha de concesión: 25/10/2017

4 Descripción del mérito: Asistencia y Aprovechamiento a la Jornada de Activación del Emprendimiento en la UEX
Entidad acreditante: BIOFRUEX S.A. **Tipo entidad:** Universidad