

## PROGRAMA DE DOCTORADO CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

### EQUIPOS DE INVESTIGACIÓN

#### Equipo de Seguridad y Biotecnología de los Alimentos.

Doctores	Entidad	Categoría Académica	Año de concesión del último tramo de investigación
Andrade Gracia, María Jesús	Universidad de Extremadura	Contratado Doctor	No aplicable
Aranda Medina, Emilio	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2003-2008
Asensio Pérez, Miguel Ángel	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2007-2012
Benito Bernáldez, María José	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2005-2010
Bermúdez Polo, Elena	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2003-2011
Blasco Pla, Rafael	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2002-2007
Córdoba Ramos, Juan José	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2007-2012
Córdoba Ramos, María de Guía	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2002-2007
Guijo Sánchez, María Isabel	Universidad de Extremadura	Contratado Doctor	No aplicable
Hernández León, Alejandro	Universidad de Extremadura	Contratado Doctor	No aplicable
Igeño González, María Isabel	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2007-2012
Martín González, Alberto	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2004-2009
Martín Palomino, Pedro	Universidad Alfonso X El Sabio	Profesor Asociado	No aplicable
Merchán Sorio, Faustino	Universidad de Extremadura	Contratado Doctor	No aplicable
Núñez Breña, Félix	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2003-2008
Pérez López, Marcos	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2004-2009
Pérez Nevado, Francisco	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2007-2012
Piriz Durán, Segundo	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2005-2010
Rodríguez Jovita, Mar	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2004-2009
Soler Rodríguez, Francisco	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2002-2007
Vadillo Machota, Santiago	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2007-2012

### Equipo de Tecnología y Calidad de los Alimentos

<b>Doctores</b>	<b>Entidad</b>	<b>Categoría Académica</b>	<b>Año de concesión del último tramo de investigación</b>
Andrés Nieto, Ana Isabel	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2004-2009
Antequera Rojas, Teresa	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2006-2011
Caro Lindo, Andrés	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2002-2010
Carrapiso Martínez, Ana Isabel	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2004-2009
Durán Martín-Merás, María Luisa	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2002-2011
Estévez García, Mario	Universidad de Extremadura	Contratado Ramón y Cajal	No aplicable
Franco Rubio, Antonio Javier	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2007-2012
García González, Carmen	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2005-2010
García Rodríguez, Pablo	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2006-2011
Gázquez Ortiz, Antonio	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2003-2008
González Sánchez, María Elena	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2003-2008
Martín Cáceres, Lourdes	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2000-2005
Masot Gómez-Landero, Antonio Javier	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2007-2012
Morcuende Sánchez, David	Universidad de Extremadura	Contratado Doctor	No aplicable
Pérez Palacios, Trinidad	Universidad de Extremadura	Investigadora Contratada	No aplicable
Petrón Testón, María Jesús	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2004-2009
Redondo García, Eloy	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2004-2009
Ruiz Carrascal, Jorge	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2005-2010
Tejeda Sereno, Juan Florencio	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2003-2008
Timón Andrada, María Luisa	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2002-2007
Ventanas Barroso, Jesús	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2005-2010
Ventanas Canillas, Sonia	Universidad de Extremadura	Contratado Doctor	No aplicable

### Equipo de Producción Vegetal y Economía Agroalimentaria.

Doctores	Entidad	Categoría Académica	Año de concesión del último tramo de investigación
Alarcón Sánchez, María Victoria	Finca La Orden-Valdesequera	Investigadora	No aplicable
Ayuso Yuste, Concepción	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2005-2010
Bernalte García, María Josefa	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2003-2009
Campillo Torres, Carlos	Finca La Orden-Valdesequera	Investigador	No aplicable
de Miguel Gordillo, Concepción	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2007-2011
Escribano Sánchez, Miguel	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2003-2008
Gaspar García, Paula	Universidad de Extremadura	Contratado Doctor	No aplicable
Guerra Velo, Engracia	Finca La Orden-Valdesequera	Investigadora	No aplicable
López Corrales, Margarita	Finca La Orden-Valdesequera	Investigadora	No aplicable
Mesías Díaz, Francisco Javier	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2003-2008
Moñino Espino, María José	Finca La Orden-Valdesequera	Investigadora	No aplicable
Osuna Ruíz, María Dolores	Finca La Orden-Valdesequera	Investigadora	No aplicable
Prieto Losada, María Henar	Finca La Orden-Valdesequera	Investigadora	No aplicable
Pulido García, Francisco	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2003-2008
Salguero Henández, Julio	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	No aplicable
Sánchez Casas, Jacinto	INTAEX	Investigador	No aplicable
Serradilla Sánchez, Manuel	Finca La Orden-Valdesequera	Investigador	No aplicable
Valdés Sánchez, Esperanza	INTAEX	Investigadora	No aplicable

En ficheros adjuntos se remiten convenios de la Universidad de Extremadura con Finca la Orden (La Orden.pdf) e INTAEX (Intaex.pdf). Los convenios específicos para el programa de doctorado están en elaboración.

Se adjunta autorización del Jefe de Estudios de la Facultad de Veterinaria (AlfonsoX.pdf) que ermite la participación de Pedro Martín Palomino.

### CONTRIBUCIONES DE LOS PARTICIPANTES SIN TRAMOS DE INVESTIGACIÓN

#### A. Equipo de Seguridad y Biotecnología de los Alimentos.

##### Andrade Gracia, María Jesús. Contratado Doctor.

- Andrade, M.J.**, M. Rodríguez, E.M. Casado, E. Bermúdez, J.J. Córdoba. Differentiation of yeasts growing on dry-cured Iberian ham by mitochondrial DNA restriction analysis, RAPD-PCR and their volatile compounds production. Food Microbiology 26, 578-586. 2009. ISSN: 0740-0020. Índice de impacto (2009): 3,216. Posición en JCR (Food Science and Technology): 4. Total de revistas del área: 118. Q1.

- b) Rodríguez-Carpena, J.G., D. Morcuende, **M.J. Andrade**, P. Kylli, M. Estévez. Avocado (*Persea americana* Mill.) phenolics, in vitro antioxidant and antimicrobial activities, and inhibition of lipid and protein oxidation in porcine patties. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 59, 5625-5635. 2011.  
ISSN: 0021-8561. Índice de impacto (2011): 2,823. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 3. Total de revistas del área: 57. Q1.
- c) **Andrade, M.J.**, E. Rodas, A. Durbán, A. Moya, J.J. Córdoba. Characterization and control of microbial black spot spoilage in dry-cured Iberian ham. *Food Control* 23, 128-136. 2012.  
ISSN: 0956-7135. Índice de impacto (2012): 2.738. Posición en JCR (Food Science and Technology): 18. Total de revistas del área: 124. Q1.
- d) Rodríguez, A., M. Rodríguez, **M.J. Andrade**, J.J. Córdoba. Development of a multiplex real-time PCR to quantify aflatoxin, ochratoxin A and patulin producing molds in foods. *International Journal of Food Microbiology* 155, 10-18. 2012.  
ISSN: 0168-1605. Índice de impacto (2012): 3.425. Posición en JCR (Food Science and Technology): 8. Total de revistas del área: 124. Q1.
- e) Rodríguez, A., J.J. Córdoba, M.L. Werning, **M.J. Andrade**, M. Rodríguez. Duplex real-time PCR method with internal amplification control for quantification of verrucosidin producing molds in dry-ripened foods. *International Journal of Food Microbiology* 153, 85-91. 2012.  
ISSN: 0168-1605. Índice de impacto (2012): 3.425. Posición en JCR (Food Science and Technology): 8. Total de revistas del área: 124. Q1.

**Guijo Sánchez, María Isabel. Contratado Doctor.**

- a) Luque-Almagro V.M., F. Acera, M.I. Igeño, D. Wibberg, M.D. Roldán, L.P. Sáez, M. Hennig, A. Quesada, M.J. Huertas, J. Blom, F. Merchán, M.P. Escibano, S. Jaenicke, J. Estepa, **M.I. Guijo**, M. Martínez-Luque, D. Macías, R. Szczepanowski, G. Becerra, S. Ramirez, M.I. Carmona, O. Gutiérrez, I. Manso, A. Pühler, F. Castillo, C. Moreno-Vivián, A. Schlüter, R. Blasco. Draft whole genome sequence of the cyanide-degrading bacterium *Pseudomonas pseudoalcaligenes* CECT5344. *Environmental Microbiology* 15, 253-70. 2012.  
ISSN: 1462-2912. Índice de impacto (2012): 5,756. Posición en JCR (Microbiology): 14. Total de revistas del área: 116. Q1.
- b) Igeño, M.I., G. Becerra, **M.I. Guijo**, F. Merchán, R. Blasco. Metabolic adaptation of *Pseudomonas pseudoalcaligenes* CECT5344 to cyanide: role of malate-quinone oxidoreductase, aconitase and fumarase isoenzymes. *Biochemical Society Transactions* 39, 1849-1853. 2011.  
ISSN: 0300-5127. Índice de impacto (2011): 3,711. Posición en JCR (Biochemistry and Molecular Biology): 94. Total de revistas del área: 290. Q2.

**Hernández León, Alejandro. Contratado Doctor.**

- a) **Hernández, A.**, Aranda, E., Martín, A., Benito, M.J., Bartolomé, T., Córdoba, M.D.G. Efficiency of DNA typing methods for detection of smoked paprika "pimentón de la Vera" adulteration used in the elaboration of dry-cured Iberian pork sausages. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 58, 11688-11694. 2010.  
ISSN: 0021-8561 Índice de impacto (2010): 2,469. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 2. Total de revistas del área: 45. Q1.
- b) M.J. Benito, M.J. Serradilla, A. Martín, E. Aranda, **A. Hernández**, M.G. Córdoba Differentiation of Staphylococci from Iberian dry fermented sausages by protein fingerprinting. *Food Microbiology* 25, 676-682. 2008.  
ISSN: 0740-0020. Índice de impacto (2008): 2,847. Posición en JCR (Food Science and Technology): 7. Total de revistas del área: 107. Q1.

- c) S. Ruiz-Moyano, M.J. Benito, A. Martín, E. Aranda, A. Hernández, M.G. Córdoba. Characterization of molds isolated from smoked paprika by PCR-RFLP and micellar electrokinetic capillary electrophoresis. *Food Microbiology* 26, 776-782. 2009. ISSN: 0740-0020. Índice de impacto (2009): 3,216. Posición en JCR (Food Science and Technology): 4 Total de revistas del área: 118. Q1.
- d) A. Hernández, A. Martín, M.G. Córdoba, M.J. Benito, E. Aranda, F. Pérez-Navado. Determination of killer activity in yeasts isolated from the elaboration of seasoned green table olives Original. *International Journal of Food Microbiology* 121, 178-188. 2008. ISSN: 0168-1605. Índice de impacto (2008): 2,753. Posición en JCR (Food Science and Technology): 8. Total de revistas del área: 107. Q1
- e) E. Ordiales, A. Martín, M.J. Benito, A. Hernández, S. Ruiz-Moyano, M.G. Córdoba. Technological characterisation by free zone capillary electrophoresis (FCZE) of the vegetable rennet (*Cynara cardunculus*) used in "Torta del Casar" cheese-making. *Food Chemistry* 133, 227-235. 2012. ISSN: 0308-8146. Índice de impacto (2012): 3,334. Posición en JCR (Applied Chemistry): 3. Total de revistas del área: 71. Q1.

**Martín Palomino, Pedro. Profesor Asociado, Universidad Alfonso X El Sabio.** Se adjunta autorización del Jefe de Estudios de la Facultad de Veterinaria (AlfonsoX.pdf).

- a) A. Ramos, I. Laguna, M.L. Martín de Lucía, P. Martín-Palomino, S. Regodón, M.P. Mínguez. Evolution of oxidative/nitrosative stress biomarkers during an open-field vaccination procedure in sheep: Effect of melatonin. *Veterinary Immunology and Immunopathology* 133, 16-24. 2010. ISSN: 0165-2427. Índice de impacto (2010): 2,176. Posición en JCR (Veterinary Sciences): 13. Total de revistas del área: 145. Q1.
- b) S. Regodón, A. Ramos, S. Morgado, R. Tarazona, P. Martín-Palomino, J.A. Rosado, M.P. Mínguez. Melatonin enhances the immune response to vaccination against A1 and C strains of *Dichelobacter nodosus*. *Vaccine* 27, 1566-1570. 2009. ISSN: 0264-410X. Índice de impacto (2009): 3,616. Posición en JCR (Medicine, Research & Experimental): 20. Total de revistas del área: 93. Q1.
- c) Martín-Palomino, P., Gómez, L, Fernández, O. Respuesta inmunitaria humoral provocada por diferentes preparados vacunales frente al pedero ovino. *Cría y Salud* 23, 64-70. 2009. Revista no incluida en JCR.
- d) Óvilo, C; Crovetti, A; Barragán C; Fernández A; Fernández, A.I; Muñoz, G; Martín-Palomino, P; Rodríguez, J; Daza, A; Rodríguez M.C; Silió, L. Estudio estructural y funcional de los genes SCD y PPARalfa en cerdo. Influencia del contenido en ácido oleico de la dieta sobre su expresión. XXXVII Congreso de la Sociedad Española de Genética. Torremolinos (Málaga). 2009.
- e) Vadillo, S; Fernández-Llario, P; San Juan, C; Igeno, MI; Palomo, G; Campos, MJG; Del Pozo, M; Martín-Palomino, P; Píriz, S. Detection of *Brachyspira intermedia* in wild boar (*Sus scrofa*) in Spain. *European Wildlife Disease Association*. Vlieland, The Netherlands. 2010.

**Merchán Sorio, Faustino. Contratado Doctor.**

- a) Luque-Almagro V.M., F. Acera, M.I. Igeño, D. Wibberg, M.D. Roldán, L.P. Sáez, M. Hennig, A. Quesada, M.J. Huertas, J. Blom, F. Merchán, M.P. Escribano, S. Jaenicke, J. Estepa, M.I. Guijo, M. Martínez-Luque, D. Macías, R. Szczepanowski, G. Becerra, S. Ramirez, M.I. Carmona, O. Gutiérrez, I. Manso, A. Pühler, F. Castillo, C. Moreno-Vivián, A. Schlüter, R. Blasco. Draft whole genome sequence of the cyanide-degrading bacterium *Pseudomonas pseudoalcaligenes* CECT5344. *Environmental Microbiology* 15, 253-70. 2012. ISSN: 1462-2912. Índice de impacto (2012): 5,756. Posición en JCR (Microbiology): 14. Total de revistas del área: 116. Q1.
- b) Luque-Almagro V.M., F. Merchán, R. Blasco, M.I. Igeño, M. Martínez Luque, C. Moreno, F. Castillo, M.D. Roldán. Cyanide degradation by *Pseudomonas pseudoalcaligenes* CECT5344

- involves a malate:quinone oxidoreductase and an associated cyanide insensitive electron transfer chain. *Microbiology SGM* 157, 739-746. 2011.  
ISSN: 1350-0872. Índice de impacto (2011): 3,061. Posición en JCR (Microbiology): 42. Total de revistas del área: 114. Q2.
- c) Igeño, M.I., G. Becerra, M.I. Guijo, **F. Merchán**, R. Blasco. Metabolic adaptation of *Pseudomonas pseudoalcaligenes* CECT5344 to cyanide: role of malate-quinone oxidoreductase, aconitase and fumarase isoenzymes. *Biochemical Society Transactions* 39, 1849-1853. 2011.  
ISSN: 0300-5127. Índice de impacto (2011): 3,711. Posición en JCR (Biochemistry and Molecular Biology): 94. Total de revistas del área: 290. Q2.
- d) Becerra G., R. Blasco, A. Quesada, **F. Merchán**, M.I. Igeño. Role of Fur on cyanide tolerance of *Pseudomonas pseudoalcaligenes* CECT5344. *Biochemical Society Transactions* 39, 1854-1858. 2011.  
ISSN: 0300-5127. Índice de impacto (2011): 3,711. Posición en JCR (Biochemistry and Molecular Biology): 94. Total de revistas del área: 290. Q2.
- e) Marmé, A., H.P. Zimmermann, G. Moldenhauer, M. Schorpp-Kistner, C. Müller, O. Keberlein, A. Giersch, J. Kretschmer, B. Seib, E. Spiess, A. Hunziker, **F. Merchán**, P. Möller, U. Hahn, R. Kurek, F. Marmé, G. Bastert, D. Wallwiener, H. Ponstingl. Loss of Drop1 expression already at early tumor stages in a wide range of human carcinomas. *International Journal of Cancer* 123, 2048-2056. 2008.  
ISSN: 0020-7136. Índice de impacto (2008): 4,734. Posición en JCR (Oncology): 30. Total de revistas del área: 143. Q1.

## **B. Equipo de Tecnología y Calidad de los Alimentos**

### **Estévez García, Mario. Contrato Ramón y Cajal.**

- a) Lund, M.N., M. Heinonen, C.P. Baron, **M. Estévez**. Protein oxidation in muscle foods: A review. *Molecular Nutrition and Food Research* 55, 83-95. 2011.  
ISSN: 1613-4125. Índice de impacto (2012): 4,301. Posición en JCR (Food Science and Technology): 2. Total de revistas del área: 128. Q1.
- b) **Estévez, M.** Protein carbonyls in meat systems: A review. *Meat Science* 89, 259-279. 2011.  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2011): 2,275. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26. Total de revistas del área: 128. Q1.
- c) Ganhão, R., **M. Estévez**, D. Morcuende. Suitability of the TBA method for assessing lipid oxidation in a meat system with added phenolic-rich materials. *Food Chemistry* 126, 772-778. 2011.  
ISSN: 0308-8146. Índice de impacto (2011): 3,655. Posición en JCR (Applied Chemistry): 3. Total de revistas del área: 71. Q1.
- d) Ganhão, R., D. Morcuende, **M. Estévez**. Protein oxidation in emulsified cooked burger patties with added fruit extracts: Influence on colour and texture deterioration during chill storage. *Meat Science* 85, 402-409. 2010.  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2010): 2,619. Posición en JCR (Food Science and Technology): 15. Total de revistas del área: 128. Q1.
- e) **Estévez, M.**, M. Heinonen. Effect of phenolic compounds on the formation of alpha-amino adipic and gamma-glutamic semialdehydes from myofibrillar proteins oxidized by copper, iron, and myoglobin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 58, 4448-4455. 2010.  
ISSN: 0021-8561. Índice de impacto (2010): 2,816. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 2. Total de revistas del área: 55. Q1.

**Morcuende Sánchez, David. Contratado Doctor.**

- a) Rodríguez-Carpena, J. G., **D. Morcuende**, M. Estévez. Avocado, sunflower and olive oils as replacers of pork back-fat in burger patties: Effect on lipid composition, oxidative stability and quality traits. *Meat Science*, 90: 106-115. 2012.  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2012): 2,754. Posición en JCR (Food Science and Technology): 17. Total de revistas del área: 124. Q1.
- b) Rodríguez-Carpena, J.G., **D. Morcuende**, M.J. Andrade, P. Kylli, M.Estévez. Avocado (*Persea americana* Mill.) phenolics, in vitro antioxidant and antimicrobial activities, and inhibition of lipid and protein oxidation in porcine patties. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 59, 5625-5635. 2011.  
ISSN: 0021-8561. Índice de impacto (2011): 2,823. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 3. Total de revistas del área: 57. Q1.
- c) Ganhão, R., M. Estévez, **D. Morcuende**. Suitability of the TBA method for assessing lipid oxidation in a meat system with added phenolic-rich materials. *Food Chemistry* 126, 772-778. 2011.  
ISSN: 0308-8146. Índice de impacto (2011): 3,655. Posición en JCR (Applied Chemistry): 3. Total de revistas del área: 71. Q1.
- d) Ganhão, R., M.Estévez, P. Kylli, M. Heinonen, **D. Morcuende**. Characterization of selected wild mediterranean fruits and comparative efficacy as inhibitors of oxidative reactions in emulsified raw pork burger patties. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58: 8854–8861. 2010.  
ISSN: 0021-8561. Índice de impacto (2010): 2,816. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 2. Total de revistas del área: 55. Q1.
- e) Ganhão, R., **D. Morcuende**, M. Estévez. Tryptophan depletion and formation of alpha-amino adipic and gamma-glutamic semialdehydes in porcine burger patties with added phenolic-rich fruit extracts. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58, 3541-3548. 2010.  
ISSN: 0021-8561. Índice de impacto (2010): 2,816. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 2. Total de revistas del área: 55. Q1.

**Pérez Palacios, Trinidad. Investigadora contratada.**

- a) **Pérez-Palacios, T.**, J. Ruiz, K. Dewettinck, T.T. Le, T. Antequera. Individual phospholipid classes from iberian pig meat as affected by diet. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 58, 1755–1760. 2010.  
ISSN: 0021-8561. Índice de impacto (2010): 2,816. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 2. Total de revistas del área: 55. Q1.
- b) **Pérez-Palacios, T.**, T. Antequera, M.L. Durán, A. Caro, P.G. Rodríguez, J. Ruiz. MRI-based analysis, lipid composition and sensory traits for studying Iberian dry-cured hams from pigs fed with different diets. *Food Research International* 43, 248–254. 2010.  
ISSN: 0963-9969. Índice de impacto (2010): 2,416. Posición en JCR (Food Science and Technology): 20. Total de revistas del área: 128. Q1.
- c) **Pérez-Palacios, T.**, T. Antequera, M.L. Durán, A. Caro, P.G. Rodríguez, R. Palacios. MRI-based analysis of feeding background effect on fresh Iberian ham. *Food Chemistry* 126, 1366–1372. 2011.  
ISSN: 0308-8146. Índice de impacto (2011): 3,655. Posición en JCR (Food Science and Technology): 10. Total de revistas del área: 124. Q1.
- d) **Pérez-Palacios, T.**, C. Petisca, A. Melo, I.M.P.L.V.O. Ferreira. Quantification of furanic compounds in coated deep-fried products simulating normal preparation and consumption: Optimisation of HS-SPME analytical conditions by response surface methodology. *Food Chemistry* 135, 1337–1343. 2012.  
ISSN: 0308-8146. Índice de impacto (2012): 3,334. Posición en JCR (Applied Chemistry): 3. Total de revistas del área: 71. Q1.

- e) Pérez-Palacios, T., J. Ruiz, I.M.P.L.V.O. Ferreira, C. Petisca, T. Antequera. Effect of solvent to sample ratio on total lipid extracted and fatty acid composition in meat products within different fat content. *Meat Science* 91, 369–373. 2012.  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2012): 2,754. Posición en JCR (Food Science and Technology): 17. Total de revistas del área: 124. Q1.

#### **Ventanas Canillas, Sonia. Contratado Doctor.**

- a) Fuentes, V., J. Ventanas, D. Morcuende, M. Estévez, S. Ventanas. Lipid and protein oxidation and sensory properties of vacuum-packaged dry-cured ham subjected to high hydrostatic pressure. *Meat Science* 85, 506-514. 2010.  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2010): 2,619. Posición en JCR (Food Science and Technology): 15. Total de revistas del área: 128. Q1.
- b) Ventanas, S., E. Puolanne, H. Tuorila. Temporal changes of flavour and texture in cooked bologna type sausages as affected by fat and salt content. *Meat Science* 85, 410-419. 2010.  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2010): 2,619. Posición en JCR (Food Science and Technology): 15. Total de revistas del área: 128. Q1.
- c) Ventanas, S., S. Mustonen, E. Puolanne, H. Tuorila. Odour and flavour perception in flavoured model systems: Influence of sodium chloride, umami compounds and serving temperature. *Food Quality and Preference* 21, 453-462. 2010.  
ISSN: 0950-3293. Índice de impacto (2010): 3,013. Posición en JCR (Food Science and Technology): 8. Total de revistas del área: 128. Q1.
- d) Niñosles, L., A. Mulet, S. Ventanas, J. Benedito. Ultrasonic assessment of the melting behaviour in fat from Iberian dry-cured hams. *Meat Science* 85, 26-32. 2010.  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2010): 2,619. Posición en JCR (Food Science and Technology): 15. Total de revistas del área: 128. Q1.
- e) Estévez, M., S. Ventanas, M. Heinonen, E. Puolanne. Protein carbonylation and water-holding capacity of pork subjected to frozen storage: Effect of muscle type, premincing, and packaging. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 59, 5435-5443. 2011.  
ISSN: 0021-8561. Índice de impacto (2011): 2,823. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 2. Total de revistas del área: 55. Q1.

#### **C. Equipo de Producción Vegetal y Economía Agroalimentaria.**

##### **Alarcón Sánchez, María Victoria. Investigadora.**

- a) Alarcón, MV.; Lloret, PG.; Iglesias, DJ. Talón, M., Salguero, J. Response of Maize Seedling Roots to Changing Ethylene Concentrations. *Russian Journal of Plant Physiology* 56, 488-494. 2009.  
ISSN: 1021-4437. Índice de impacto (2009): 0,500. Posición en JCR (Plant Sciences): 144. Total de revistas del área: 173. Q4.
- b) Alarcón, MV.; Lloret-Salamanca A.: Lloret, PG.; Iglesias, DJ. Talón, M., Salguero, J. Effect of antagonists and inhibitors of ethylene biosynthesis on maize root elongation. *Plant Signaling & Behavior* 4, 1154-1156. 2009.  
ISSN: 1559-2324. No incluida en JCR. Índice de impacto calculado por la revista: 2,000 (<https://www.landesbioscience.com/journals/psb/>)
- c) Alarcón, MV.; Lloret, PG.; Iglesias, DJ. Talón, M. and Salguero, J. Comparison of growth responses to auxin 1-naphthalene acetic acid and ethylene precursor 1-aminocyclopropane-1-carboxylic acid in maize seedling root. *Acta Biologica Cracoviensia Serie Botanica* 54, 1-8. 2012.  
ISSN: 0001-5296. Índice de impacto (2012): 0,612. Posición en JCR (Plant Science): 149. Total de revistas del área: 197. Q4.
- d) Alarcón, MV.; Lloret, PG. and Salguero, J. Auxin-ethylene interaction on transversal and longitudinal growth in maize primary root. *Botany* 91, 680-685. 2013.



ISSN: 1916-2790. Índice de impacto (2012): 2,281. Posición en JCR (Plant Science): 101. Total de revistas del área: 197. Q3.

#### **Carlos Campillo Torres**

- a) **C. Campillo**; M.H. Prieto, C. Daza, M.J. Moñino. Using digital images to characterizing the canopy coverage and light interception of a processing. Hortscience 6. 1780-1786. 2008. ISSN: 1745-459X. Índice de impacto (2008): 0,938. Posición en JCR (Horticulture): 12. Total de revistas del área: 32. Q2.
- b) **C. Campillo**; M.I. García; C. Daza; M.H. Prieto. Study of a non-destructive method for estimating the leaf area index in vegetable crops using digital images. Hortscience. 45. 1459-1463. 2010. ISSN: 1745-459X. Índice de impacto (2010): 0,886. Posición en JCR (Horticulture): 12. Total de revistas del área: 30. Q2.
- c) J. E. Campillo; M. Á. Tormo; J. Gómez-Encinas; **C. Campillo**; J. Viñas. Antioxidant and hypolipidaemic effect of smoked paprika in healthy subjects. CyTA - Journal of Food. 8. 151-158. 2010. ISSN: 1947-6345. Índice de impacto (2010): 0,345. Posición en JCR (Food science & Technology): 112. Total de revistas del área: 128. Q4.
- d) M.A. Tormo , J.E. Campillo , J. Viña, J. Gómez-Encinas , C. Borrás , M.D. Torres, **C. Campillo**. The mechanism of the antioxidant effect of smoked paprika from La Vera, Spain. CyTA - Journal of Food. 11. 114-118. 2013. ISSN: 1947-6345. Índice de impacto (2010): 0, 500. Posición en JCR (Food science & Technology): 93. Total de revistas del área: 124. Q4.
- e) M. D. Torres; M.A. Tormo; **C. Campillo**; M.I. Carmona; M. Torres; M. Reymundo; P. García; J.E. Campillo. Factores etiológicos y de riesgo cardiovascular en niños extremeños con obesidad. Su relación con la resistencia a la insulina y la concentración plasmática de adipocitocinas. Revista Española de Cardiología. 61(9). 923-929. 2008. ISSN: 0300-8932. Índice de impacto (2008): 2,880. Posición en JCR (Cardiac & Cardiovascular Systems): 27. Total de revistas del área: 79. Q2.

#### **Gaspar García, Paula. Contratado Doctor.**

- a) Mesías, F.J.; Martínez-Carrasco, F.; Martínez, J.M., **Gaspar, P.** Functional and organic eggs as an alternative to conventional production: a conjoint analysis of consumer's preferences. Journal of the Science of Food and Agriculture 91, 532-538. 2011. ISSN: 0022-5142. Índice de impacto (2011): 1,436. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 10. Total de revistas del área: 57. Q1.
- b) **Gaspar, P.**; Escribano, A.J.; Mesías, F.J.; Escribano, M., Pulido, A.F. Goat systems of Villuercas-Ibores area in SW Spain: problems and perspectives of traditional farming systems. Small Ruminant Research 97, 1-11. 2011. ISSN: 0921-4488. Índice de impacto (2011): 1,295. Posición en JCR (Agriculture, Dairy and Animal Science): 16. Total de revistas del área: 54. Q1.
- c) Franco, A.; **Gaspar, P.**, Mesías, F.J. economic analysis of scenarios for the sustainability of extensive livestock farming in Spain under the CAP. Ecological Economics. 74, 120-129. 2012. ISSN: 0921-8009. Índice de impacto (2012): 2,855. Posición en JCR (Economics): 19. Total de revistas del área: 332. Q1.
- d) Mesías, F J.; Martínez-Carrasco, F.; Martínez, J.M., **Gaspar, P.** Consumer knowledge, consumption, and willingness to pay for organic tomatoes. British Food Journal 114, 318-334. 2012. ISSN: 0007-070X. Índice de impacto (2012): 0,614. Posición en JCR (Food Science and Technology): 89. Total de revistas del área: 124. Q3.

- e) Mesías, F.J.; Pulido, F.; Escribano, M.; Gaspar, P.; Pulido, A.F.; Escribano, A., Rodríguez-Ledesma, A. Evaluation of new packaging formats for dry-cured meat products using conjoint analysis: an application to dry-cured Iberian ham. *Journal of Sensory Studies* 28, 238-247. 2013. ISSN: 1745-459X. Índice de impacto (2012): 2,281. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29. Total de revistas del área: 124. Q1.

**Guerra Velo, Engracia. Investigadora.**

- a) Guerra M.E., J. Rodrigo, M. López-Corrales, A. Wünsch. S-RNase genotyping and incompatibility group assignment by PCR and pollination experiments in Japanese plum. *Plant Breeding* 128, 304-311. 2009.  
ISSN: 0179-9541. Índice de impacto (2009): 1,026. Posición en JCR (Agronomy): 27. Total de revistas del área: 61. Q2.
- b) Guerra M.E., M. López-Corrales, A. Wünsch. Improved S-genotyping and new incompatibility groups in Japanese plum. *Euphytica*. 186 (2): 445-452. 2012.  
ISSN: 0014-2336. Índice de impacto (2012): 1,643. Posición en JCR (Horticulture): 7. Total de revistas del área: 32. Q1.
- c) Guerra M.E., Wünsch A., López-Corrales M, Rodrigo J. Flower Emasculation as the Cause for Lack of Fruit Set in Japanese Plum Crosses. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 135 (6): 556-562. 2010.  
ISSN: 0003-1062. Índice de impacto (2010): 0,905. Posición en JCR (Horticulture): 11. Total de revistas del área: 30. Q2.
- d) Guerra, M.E.; Wünsch, A.; López-Corrales M.; Rodrigo, J. Lack of fruit set caused by ovule degeneration in Japanese plum. *Journal of the American Society for Horticultural Science*. 136 (6): 375-381. 2011.  
ISSN: 0003-1062. Índice de impacto (2011): 0,938. Posición en JCR (Horticulture): 11. Total de revistas del área: 32. Q2.

**López Corrales, Margarita. Investigadora.**

- a) Guerra M.E., J. Rodrigo, M. López-Corrales, A. Wünsch. S-RNase genotyping and incompatibility group assignment by PCR and pollination experiments in Japanese plum. *Plant Breeding* 128, 304-311. 2009.  
ISSN: 0179-9541. Índice de impacto (2009): 1,026. Posición en JCR (Agronomy): 27. Total de revistas del área: 61. Q2.
- b) Serradilla M.J., M. Lozano, M.J. Bernalte, M.C. Ayuso, M. López-Corrales, D. González- Gómez. Physicochemical and bioactive properties evolution during ripening of *Ambrunés* sweet cherry cultivar. *LWT-Food Science and Technology*. 44: 199-205. 2011.  
ISSN: 0023-6438. Índice de impacto (2011): 2,545. Posición en JCR (Food Science and Technology): 18. Total de revistas del área: 124. Q1.
- c) Guerra M.E., M. López-Corrales, A. Wünsch. Improved S-genotyping and new incompatibility groups in Japanese plum. *Euphytica*. 186 (2): 445-452. 2012.  
ISSN: 0014-2336. Índice de impacto (2012): 1,643. Posición en JCR (Horticulture): 7. Total de revistas del área: 32. Q1.
- d) M.J. Serradilla, A. Martín, S. Ruiz-Moyano, A. Hernández, M. López-Corrales, M.G. Córdoba. Physicochemical and sensorial characterisation of four sweet cherry cultivars grown in Jerte Valley (Spain). *Food Chemistry* 133, 1551-1559. 2012.  
ISSN: 0308-8146. Índice de impacto (2012): 3,334. Posición en JCR (Applied Chemistry): 3. Total de revistas del área: 71. Q1.
- e) Serradilla M.J., Martín A., Hernandez A., López-Corrales M., Lozano M., Córdoba M.G. Effect of the commercial ripening stage and postharvest storage on microbial and aroma changes of 'Ambrunés' sweet cherries. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 58, 9157-9163. 2010.

ISSN: 0021-8561 Índice de impacto (2010): 2,469. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 2. Total de revistas del área: 45. Q1.

**Moñino Espino, María José. Investigadora.**

- a) A. Samperio; M.H. Prieto; V. Moreno; A. Vivas; V. González; F. Blanco-Cipollone; **M.J. Moñino**. Riego deficitario controlado en variedades de ciruelo japonés de diferente ciclo productivo. *Vida Rural*, 17: 40-45. 2011.  
ISSN: 1133-8938. Revista no incluida en JCR.
- b) A. Vivas, M.H. Prieto, V. Moreno, A. Samperio, **M.J. Moñino**. Respuesta productiva a largo plazo de la aplicación de riego deficitario controlado en peral de la variedad Ercolini. *Fruticultura* 14: 22-28. 2011.  
ISSN: 2013-5742. Revista no incluida en JCR.
- c) **M.J. Moñino**; A Vivas; J.M. Pérez; M. Lavado; M.H. Prieto. Efectos de la aplicación de riego deficitario en poscosecha en una nectarina temprana. *Fruticultura* 9: 42-47. 2010.  
ISSN: 2013-5742. Revista no incluida en JCR.
- d) C. Campillo, M.H. Prieto, C. Daza. **M.J. Moñino**, M.I. García. Using digital images to characterize canopy coverage and light Interception in a processing tomato crop. *Hortscience* 43, 1780-1786. 2008.  
ISSN: 1745-459X. Índice de impacto (2008): 0,938. Posición en JCR (Horticulture): 12. Total de revistas del área: 32. Q2.

**Osuna Ruiz, María Dolores. Investigadora.**

- a) Rodriguez Molina M.C., M.C. Morales Rodriguez, C. Palo, **M.D. Osuna**, M.J. Iglesias, J.A. García. Pathogenicity, vegetative compatibility and RAPD analysis of *Fusarium oxysporum* isolates from tobacco fields in Extremadura. *European Journal of Plant Pathology* 136, 639-650. 2013.  
ISSN: 0929-1873. Índice de impacto (2012): 1,610. Posición en JCR (Horticulture): 8. Total de revistas del área: 32. Q1.
- b) Cruz-Hipólito H., J. Rosario, **M.D. Osuna**, R.J. Smeda, F. González-Torralva, R. De Prado. Resistance mechanism to tribenuron-methyl in white mustard (*Sinapis alba*) from Southern Spain. *Weed Science* 61, 341-347. 2013.  
ISSN: 0043-1745. Índice de impacto (2012): 1,759. Posición en JCR (Agronomy): 19. Total de revistas del área: 78. Q1.
- c) Gherekhloo, J., **M.D. Osuna**, R. De Prado. Biochemical and molecular basis of resistance to ACCase-inhibiting herbicides in Iranian *Phalaris minor* populations. *Weed Research* 52, 367-372. 2012.  
ISSN: 0043-1737. Índice de impacto (2012): 2,045. Posición en JCR (Agronomy): 18. Total de revistas del área: 78. Q1.
- d) Cruz-Hipólito H., J.A. Domínguez, **M.D. Osuna**, R. De Prado. Resistance mechanism to acetyl coenzyme A carboxylase inhibiting herbicides in *Phalaris paradoxa* collected in Mexican wheat fields. *Plant and Soil*, 355, 121-130. 2012.  
ISSN: 0032-079X. Índice de impacto (2012): 2,638. Posición en JCR (Agronomy): 9. Total de revistas del área: 78. Q1.
- e) **Osuna MD.**, M. Okada, R. Ahmad, A.J. Fischer, M. Jasieniuk. Genetic diversity and spread of thiobencarb resistant early watergrass (*Echinochloa oryzoides*) in California. *Weed Science* 59, 195-201. 2011.  
ISSN: 0043-1745. Índice de impacto (2011): 1,733. Posición en JCR (Agronomy): 19. Total de revistas del área: 80. Q1.

**Prieto Losada, María Henar. Investigadora.**

- a) Martín-Vertedor, A.I.; Pérez-Rodríguez, J.M.; Prieto Losada, M.H.; Fereres, E. Interactive responses to water deficit and crop load in olive (*Olea europaea* L., cv. Morisca) I.- Growth and water relations. *Agricultural Water Management* 98: 941-949. 2011.  
ISSN: 0378-3774. Índice de impacto (2011): 1,998. Posición en JCR (Agronomy): 16. Total de revistas del área: 80. Q1.
- b) Martín-Vertedor, A.I.; Pérez-Rodríguez, J.M.; Prieto Losada, M.H.; Fereres, E. Interactive responses to water deficit and crop load in olive (*Olea europaea* L., cv. Morisca) II.- Water use, fruit and oil yield. *Agricultural Water Management* 98: 950-958. 2011.  
ISSN: 0378-3774. Índice de impacto (2011): 1,998. Posición en JCR (Agronomy): 16. Total de revistas del área: 80. Q1.
- c) Moriana, A.; Pérez-López, D.; Prieto Losada, M.H.; Ramírez-Santa-Paud, M.; Pérez-Rodríguez, J.M. Midday stem water potential as a useful tool for estimating irrigation requirements in olive trees. *Agricultural Water Management* 112: 43– 54. 2012.  
ISSN: 0378-3774. Índice de impacto (2011): 1,998. Posición en JCR (Agronomy): 16. Total de revistas del área: 80. Q1.
- d) Pérez-López, D.; Pérez-Rodríguez, J.M.; Moreno, M.M.; Prieto Losada, M.H.; Ramírez-Santa-Pau, M.; Gijón, M.C.; Guerrero, J.; Moriana, A. Influence of different cultivars–locations on maximum daily shrinkage indicators: Limits to the reference baseline approach. *Agricultural Water Management* 127: 31– 37. 2013.  
ISSN: 0378-3774. Índice de impacto (2012): 2,203. Posición en JCR (Agronomy): 16. Total de revistas del área: 78. Q1.
- e) Campillo, C.; García, M.I.; Daza, C.; Prieto Losada, M.H. Study of a Non-destructive Method for Estimating the Leaf Area Index in Vegetable Crops Using Digital Images. *Hortscience* 45(10):1459–1463. 2010.  
ISSN: 1745-459X. Índice de impacto (2010): 0,886. Posición en JCR (Horticulture): 12. Total de revistas del área: 30. Q2.

**Salguero Hernández, Julio.**

- a) Alarcón, MV.; Lloret, PG.; Iglesias, DJ. Talón, M., Salguero, J. Response of Maize Seedling Roots to Changing Ethylene Concentrations. *Russian Journal of Plant Physiology* 56, 488-494. 2009.  
ISSN: 1021-4437. Índice de impacto (2009): 0,500. Posición en JCR (Plant Sciences): 144. Total de revistas del área: 173. Q4.
- b) Alarcón, MV.; Lloret-Salamanca A.; Lloret, PG.; Iglesias, DJ. Talón, M., Salguero, J. Effect of antagonists and inhibitors of ethylene biosynthesis on maize root elongation. *Plant Signaling & Behavior* 4, 1154-1156. 2009.  
ISSN: 1559-2324. No incluida en JCR. Índice de impacto calculado por la revista: 2,000 (<https://www.landesbioscience.com/journals/psb/>)
- c) Alarcón, MV.; Lloret, PG.; Iglesias, DJ. Talón, M. and Salguero, J. Comparison of growth responses to auxin 1-naphthalene acetic acid and ethylene precursor 1-aminocyclopropane-1-carboxylic acid in maize seedling root. *Acta Biologica Cracoviensia Serie Botanica* 54, 1-8. 2012.  
ISSN: 0001-5296. Índice de impacto (2012): 0,612. Posición en JCR (Plant Science): 149. Total de revistas del área: 197. Q4.
- d) Alarcón, MV.; Lloret, PG. and Salguero, J. Auxin-ethylene interaction on transversal and longitudinal growth in maize primary root. *Botany* 91, 680-685. 2013.  
ISSN: 1916-2790. Índice de impacto (2012): 2,281. Posición en JCR (Plant Science): 101. Total de revistas del área: 197. Q3.

#### **Sánchez Casas, Jacinto. Investigador.**

- a) Oueslati, I.; Manai, H.; Haddada, F.; Daoud, D.; **Sánchez, J.**; Osorio, E.; Zarrouk, M. Sterol, Triterpenic Dialcohol, and Triacylglycerol Compounds of Extra Virgin Olive Oil from Some Tunisian Varieties Grown in the Region of Tataouine. *Food Science and Technology International* 15, 5-13. 2009.  
ISSN: 1082-0132. Índice de impacto (2009): 0,467. Posición en JCR (Food Science and Technology): 88. Total de revistas del área: 118. Q3.
- b) **Sánchez, J.**; De Miguel, C.; Osorio, E.; Marín, J.; Fuentes, M.; Ardila, T.; Gallardo, L.; Martínez, M. Characteristics of Virgin Olive Oil from the olive Zone of Extremadura (Spain), and an Approximation to their Varietal Origin. *Journal of the American Oil Chemists Society* 86, 933-940. 2009.  
ISSN: 0003-021X. Índice de impacto (2009): 0,467. Posición en JCR (Food Science and Technology): 31. Total de revistas del área: 118. Q2.
- c) Manai-Djebali, H.; Krichéne, D.; Ouni, Y.; Gallardo, L.; **Sánchez, J.**; Osorio, E.; Daoud, D.; Guido, F.; Zarrouk, M. Chemical profiles of five minor olive oil varieties grown in central Tunisia. *Journal of Food Composition and Analysis* 27,109-119. 2012.  
ISSN: 0889-1575. Índice de impacto (2012): 2,088. Posición en JCR (Food Science and Technology): 35. Total de revistas del área: 124. Q2.
- d) M. Fuentes de Mendoza, C. de Miguel, J. Marín, **J. Sánchez**, M. Martínez, D. Martín, M.N. Franco. Chemical composition of virgin olive oils according to the ripening in olives. *Food Chemistry* 141, 2575-2581. 2013.  
ISSN: 0308-8146. Índice de impacto (2012): 3,334. Posición en JCR (Applied Chemistry): 3. Total de revistas del área: 71. Q1.
- e) **J. Sánchez**, C. De Miguel, M.R. Ramírez, J. Delgado, M.N. Franco y D. Martín. Efecto de las altas presiones hidrostáticas respecto a la pasteurización térmica en los aspectos microbiológicos, sensoriales y estabilidad oxidativa de un paté de aceituna. *Grasas y Aceites* 63, 100-108. 2012.  
ISSN: 0017-3495. Índice de impacto (2012): 0,740. Posición en JCR (Food Science and Technology): 80. Total de revistas del área: 124. Q3.

#### **Serradilla Sánchez, Manuel. Investigador.**

- a) **Serradilla, M.J.**, A. Martín, E. Aranda, A. Hernández, M.J. Benito, M. López-Corrales, M.G. Córdoba M.G. Authentication of "Cereza del Jerte" sweet cherry varieties by free zone capillary electrophoresis (FZCE). *Food Chemistry* 111, 457-461. 2008.  
ISSN: 0308-8146. Índice de impacto (2008): 2,696. Posición en JCR (Food Science and Technology): 9. Total de revistas del área: 107. Q1.
- b) **M.J. Serradilla**, A. Martín, S. Ruiz-Moyano, A. Hernández, M. López-Corrales, M.G. Córdoba Physicochemical and sensorial characterisation of four sweet cherry cultivars grown in Jerte Valley (Spain). *Food Chemistry* 133, 1551-1559. 2012.  
ISSN: 0308-8146. Índice de impacto (2012): 3,334. Posición en JCR (Applied Chemistry): 3. Total de revistas del área: 71. Q1.
- c) **Serradilla M.J.**, Martín A., Hernandez A., López-Corrales M., Lozano M., Córdoba M.G. Effect of the commercial ripening stage and postharvest storage on microbial and aroma changes of 'Ambrunés' sweet cherries. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 58, 9157-9163. 2010.  
ISSN: 0021-8561 Índice de impacto (2010): 2,469. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 2. Total de revistas del área: 45. Q1.
- d) Ruiz-Moyano S., Martín A., Benito M.J., Casquete R., **Serradilla M.J.**, Córdoba M.G. Safety and functional aspects of pre-selected lactobacilli for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *Meat Science* 83, 460-467. 2009.  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2009): 1,954. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26. Total de revistas del área: 118. Q1.

- e) Benito M.J., Serradilla M.J., Ruiz-Moyano S., Martín A., Pérez-Nevaldo F., Córdoba M.G. Rapid differentiation of lactic acid bacteria from autochthonous fermentation of Iberian dry-fermented sausages. *Meat Science* 80, 656-661. 2008  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2008): 2,183. Posición en JCR (Food Science and Technology): 17. Total de revistas del área: 107. Q1.

**Valdés Sánchez, Esperanza. Investigadora.**

- a) P. Romero, R. Gil-Muñoz, F.M. del Amor, E. Valdés, J.I. Fernández, A. Martínez-Cutillas. Regulated deficit irrigation based upon optimum water status improves phenolic composition in Monastrell grapes and wines. *Agricultural Water Management* 121, 85-101. 2013.  
ISSN: 0378-3774. Índice de impacto (2012): 2,203. Posición en JCR (Agronomy): 16. Total de revistas del área: 78. Q1.
- b) E. Gamero, D. Moreno, M. Vilanova, D. Uriarte, M.H. Prieto, E. Valdés. Effect of cluster thinning and water stress on chemical and sensory characteristics of Tempranillo wines. *Australian Journal of Grape and Wine Research*. Aceptado. 2013  
ISSN: 1322-7130. Índice de impacto (2012): 2,958. Posición en JCR (Horticulture): 3. Total de revistas del área: 32. Q1.
- c) J. Delgado, E. Gamero, E. Valdés, D. González-Gómez. In vitro estimation of the antibacterial activity and antioxidant capacity of aqueous extracts from grape-seeds (*Vitis vinifera* L.). *Food Control* 24, 136-141. 2012.  
ISSN: 0956-7135. Índice de impacto (2012): 2.738. Posición en JCR (Food Science and Technology): 18. Total de revistas del área: 124. Q1.
- d) D. González-Flores, E. Gamero, M. Garrido, R. Ramírez, D. Moreno, J. Delgado, E. Valdés, C. Barriga, A.B. Rodríguez, S.D. Paredes. Urinary 6-sulfatoxymelatonin and total antioxidant capacity increase after the intake of a grape juice cv. Tempranillo stabilized with HHP. *Food and Function* 3, 34-39. 2012.  
ISSN: 2042-6496. Índice de impacto (2012): 2.694. Posición en JCR (Food Science and Technology): 19. Total de revistas del área: 124. Q1.
- e) E. Valdés, M. Vilanova, E. Sabio, M.J. Benalte. Clarifying agents effect on the nitrogen composition in must and wine during fermentation. *Food Chemistry* 125, 430-437. 2011.  
ISSN: 0308-8146. Índice de impacto (2011): 3,655. Posición en JCR (Applied Chemistry): 3. Total de revistas del área: 71. Q1.

**PROFESORES QUE AVALAN LA PROPUESTA DEL PROGRAMA DE DOCTORADO**

**A. Equipo de Seguridad y Biotecnología de los Alimentos.**

Profesor 1	
Nombre y apellidos	Juan José Córdoba Ramos
Organismo	Universidad de Extremadura
Categoría Académica	Catedrático de Universidad
Último sexenio de investigación	2007-2012
Nº Tesis dirigidas defendidas en el periodo 2008-2012	4

Profesor 2	
Nombre y apellidos	María de Guía Córdoba Ramos
Organismo	Universidad de Extremadura
Categoría Académica	Titular de Universidad
Último sexenio de investigación	
Nº Tesis dirigidas defendidas en el periodo 2008-2012	4

Profesor 2	
Nombre y apellidos	Mar Rodríguez Jovita
Organismo	Universidad de Extremadura
Categoría Académica	Titular de Universidad
Último sexenio de investigación	2004-2009
Nº Tesis dirigidas defendidas en el periodo 2008-2012	3

### B. Equipo de Tecnología y Calidad de los Alimentos

Profesor 1	
Nombre y apellidos	Teresa Antequera Rojas
Organismo	Universidad de Extremadura
Categoría Académica	Titular de Universidad
Último sexenio de investigación	2006-2011
Nº Tesis dirigidas defendidas en el periodo 2008-2012	2

Profesor 2	
Nombre y apellidos	Carmen García González
Organismo	Universidad de Extremadura
Categoría Académica	Titular de Universidad
Último sexenio de investigación	2005-2010
Nº Tesis dirigidas defendidas en el periodo 2008-2012	3

Profesor 3	
Nombre y apellidos	Jorge Ruiz Carrascal
Organismo	Universidad de Extremadura
Categoría Académica	Titular de Universidad
Último sexenio de investigación	2005-2010
Nº Tesis dirigidas defendidas en el periodo 2008-2012	3

### C. Equipo de Producción Vegetal y Economía Agroalimentaria.

Profesor 1	
Nombre y apellidos	María Josefa Bernalte García
Organismo	Universidad de Extremadura
Categoría Académica	Titular de Universidad
Último sexenio de investigación	2003-2009
Nº Tesis dirigidas defendidas en el periodo 2008-2012	2

Profesor 2	
Nombre y apellidos	Concepción Ayuso Yuste
Organismo	Universidad de Extremadura
Categoría Académica	Titular de Universidad
Último sexenio de investigación	2005-2010
Nº Tesis dirigidas defendidas en el periodo 2008-2012	2

Profesor 3	
Nombre y apellidos	Miguel Escribano Sánchez
Organismo	Universidad de Extremadura
Categoría Académica	Titular de Universidad
Último sexenio de investigación	2003-2008
Nº Tesis dirigidas defendidas en el periodo 2008-2012	1

## PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN ACTIVOS LIGADOS A CADA EQUIPO DE INVESTIGACIÓN

### A. Equipo de Seguridad y Biotecnología de los Alimentos.

Proyecto: Diseño de estrategias para controlar mohos toxigénicos en alimentos madurados utilizando proteínas antifúngicas de mohos y levaduras (Ref. AGL2010-21623).

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación

Convocatoria del Plan Nacional de I+D+i. Proyectos de Investigación Fundamental no orientada.

Entidades participantes: Universidad de Extremadura

Duración, desde: 1/01/2011 hasta: 31/12/2013

Investigador responsable: Félix Núñez Breña

Número de investigadores participantes: 7

Relación con la línea de investigación del Programa de Doctorado:

Línea 1. Selección y caracterización microorganismos con actividad antifúngica y de proteínas antifúngicas de origen microbiano.

### B. Equipo de Tecnología y Calidad de los Alimentos

Proyecto: Utilización de información genómica masiva para mejorar la calidad de los productos de cerdo ibérico en una población de referencia mixta y el estudio de su interacción con la alimentación (Ref. RTA2012-00054-C02-02).

Entidad financiadora: Instituto Nacional de Investigación Y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), Ministerio de Economía y Competitividad

Convocatoria del Plan Nacional de I+D+i. Subprograma de Proyectos de Investigación fundamental orientada a los recursos y tecnologías agrarias en coordinación con las CCAA.

Entidades participantes: Universidad de Extremadura (UEx) e Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries (IRTA)

Duración, desde mayo de 2013 hasta mayo de 2016

Investigador responsable: Juan Florencio Tejeda Sereno

Número de investigadores participantes de la UEx: 3

Relación con la línea de investigación del Programa de Doctorado:

Línea 7. Calidad de carne de porcino en base a la alimentación recibida por el cerdo.

### C. Equipo de Producción Vegetal y Economía Agroalimentaria.

Proyecto: Desarrollo de un sistema de apoyo a la decisión (SAD) para la gestión cooperativa de explotaciones ganaderas de ovino en régimen extensivo (Ref. PCJ1009)

Subproyecto: Investigación aplicada sobre rentabilidad y eficiencia técnica de las explotaciones (Ref. PCJ100901)

Entidad financiadora: Junta de Extremadura

Convocatoria del IV Plan Regional I+D+i de Extremadura



Entidades participantes: Universidad de Extremadura  
Duración: desde octubre 2011 hasta octubre 2015.  
Investigador principal del Subproyecto: Francisco Pulido García  
Número de investigadores participantes en el subproyecto: 5.

Relación con la línea de investigación del Programa de Doctorado:  
Línea 33. Análisis de sistemas agropecuarios.

## LISTADO DE 25 CONTRIBUCIONES CIENTÍFICAS EN EL PERÍODO 2008-2012

### A. Equipo de Seguridad y Biotecnología de los Alimentos.

1. Acosta, R., A. Rodríguez-Martín, A. Martín, F. Núñez, M.A. Asensio. Selection of antifungal protein-producing molds from dry-cured meat products. *International Journal of Food Microbiology* 135, 39-46. 2009.  
ISSN: 0168-1605. Índice de impacto (2009): 3,011. Posición en JCR (Food Science and Technology): 8. Total de revistas del área: 118. Q1.
2. Rodríguez, A., M. Rodríguez, A. Martín, F. Nuñez, J.J. Córdoba. Production of aflatoxin B1, ochratoxin A and patulin in dry-cured ham and early detection of producing moulds by qPCR. *Food Control* 27, 118-126. 2012.  
ISSN: 0956-7135. Índice de impacto (2012): 2.738. Posición en JCR (Food Science and Technology): 18. Total de revistas del área: 124. Q1.
3. Luque-Almagro, V. M., M. J. Huertas, L.P. Sáez, M. Martínez-Luque, C. Moreno-Vivián, Castillo, F., Roldán, M. D., Blasco, R. Characterization of the *Pseudomonas pseudoalcaligenes* CECT5344 cyanase, an enzyme that is not essential for cyanide assimilation. *Applied and Environmental Microbiology* 74, 6280-6288. 2008.  
ISSN: 0099-2240. Índice de impacto (2008):3,801. Posición en JCR (Biotechnology and Applied Microbiology): 25. Total de revistas del área: 144. Q1.
4. Ruiz-Moyano, S., A. Martín, M.J. Benito, R. Casquete, M. Serradilla, M.G. Córdoba. Safety and functional aspects of pre-selected lactobacilli for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *Meat Science* 83, 460-467.  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2009): 1,954. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26. Total de revistas del área: 118. Q1.
5. Rodríguez, A., M. Rodríguez, A. Martín, J. Delgado, J. J. Córdoba. Presence of ochratoxin A on the surface of dry-cured Iberian ham after initial fungal growth in the drying stage. *Meat Science* 92, 728-734. 2012.  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2012): 2,754. Posición en JCR (Food Science and Technology): 17. Total de revistas del área: 124. Q1.
6. Luque, M.I., A. Rodríguez, M.J. Andrade, R. Gordillo, M. Rodríguez, J.J. Córdoba. Development of a PCR protocol to detect patulin producing moulds in food products. *Food Control* 22, 1831-1838. 2011.  
ISSN: 0956-7135. Índice de impacto (2011): 2.656. Posición en JCR (Food Science and Technology): 15. Total de revistas del área: 128. Q1.
7. Jaspers, V.L.B., F. Soler-Rodríguez, D. Boertmann, C. Sonne, R. Dietz, L.M. Rasmussen, M. Eens, A. Covaci. Body feathers as a potential new biomonitoring tool in raptors: a study on organohalogenated contaminants in different feather types and preen oil of West Greenland white-tailed eagles (*Haliaeetus albicilla*). *Environment International* 37, 1349-1356. 2011.  
ISSN: 0160-4120. Factor impacto (2011): 5.297. Posición en JCR (Environmental Sciences): 7. Total de revistas del área: 205. Q1.

8. Pérez-López, M., M. Hermoso de Mendoza, A. López-Beceiro, F. Soler. Heavy metal (Cd, Pb, Zn) and metalloid (As) content in raptor species from Galicia (NW Spain). *Ecotoxicology and Environmental Safety*, 70, 154-162. 2008.  
ISSN: 0147-6513. Factor impacto (2008): 2.590. Posición en JCR (Environmental Sciences): 32. Total de revistas del área: 163. Q1.
9. Rodríguez, A., M.I. Luque, M. J. Andrade, M. Rodríguez, M.A. Asensio, J.J. Córdoba. Development of real-time PCR methods to quantify patulin-producing molds in food products. *Food Microbiology* 28, 1190-1199. 2011.  
ISSN: 0740-0020. Índice de impacto (2011): 3,283. Posición en JCR (Food Science and Technology): 10. Total de revistas del área: 128. Q1.

## **B. Equipo de Tecnología y Calidad de los Alimentos**

10. Carrapiso, A.I., C. García. Effect of the Iberian pig line on dry-cured ham characteristics. *Meat Science* 80, 529-534. 2008.  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2008): 2,183. Posición en JCR (Food Science and Technology): 17. Total de revistas del área: 107. Q1.
11. Broncano, J. M., M.J. Petró, V. Parra, M.L. Timón. Effect of different cooking methods on lipid oxidation and formation of free cholesterol oxidation products (COPs) in *Latissimus dorsi* muscle of Iberian pigs. *Meat Science* 83, 431-437. 2009.  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2009): 1,954. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26. Total de revistas del área: 118. Q1.
12. Jiménez-Martín, E., J. Ruiz, T. Pérez-Palacios, A. Silva, T. Antequera. A gas chromatography-mass spectrometry method for the determination of free amino acids as their dimethyl-tert-butylsilyl (TBDMS) derivatives in animal source food. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 60, 2456-2463. 2012.  
ISSN: 0021-8561. Índice de impacto (2012): 2,906. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 1. Total de revistas del área: 57. Q1.
13. Martín D., T. Antequera, E. Muriel, T. Pérez-Palacios, J. Ruiz. Effect of dietary conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids on the composition and quality traits of cooked loin. *Food Chemistry* 24, 518-526. 2011.  
ISSN: 0308-8146. Índice de impacto (2011): 3,655. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6. Total de revistas del área: 128. Q1.
14. Molano R., P.G. Rodríguez, A. Caro, M.L. Durán. Finding the largest area rectangle of arbitrary orientation in a closed contour. *Applied Mathematics and Computation* 218, 9866-9874. 2012.  
ISSN: 0308-8146. Índice de impacto (2012): 1,349. Posición en JCR (Mathematics, Applied): 43. Total de revistas del área: 247. Q1.
15. Pérez-Palacios T., J. Ruiz, K. Dewettinck, T. TrungLe, T. Antequera. Influence of pre-cure freezing treatment in phospholipid classes distribution through the different stages of processing of Iberian ham. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 58, 1755-1760. 2010.  
ISSN: 0021-8561. Índice de impacto (2010): 2,816. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 2. Total de revistas del área: 55. Q1.
16. Flores M., M.C. Aristoy, Teresa Antequera, J.M. Barat, F. Todrá. Effect of brine thawing/salting on endogenous enzyme activity and sensory quality of iberian dry-cured ham. *Food Microbiology* (2012), 29, 247-254.  
ISSN: 0740-0020. Índice de impacto (2012): 3,407. Posición en JCR (Food Science and Technology): 9. Total de revistas del área: 124. Q1.
17. J.M. Broncano, M.L. Timón, V. Parra, A.I. Andrés, M.J. Petró. Use of proteases to improve oxidative stability of fermented sausages by increasing low molecular weight compounds with antioxidant activity. *Food Research International* 44, 2655-2659. 2011.

ISSN: 0963-9969. Índice de impacto (2011): 3,150. Posición en JCR (Food Science and Technology): 11. Total de revistas del área: 128. Q1.

### **C. Equipo de Producción Vegetal y Economía Agroalimentaria.**

18. Mesías, F.J.; Martínez-Carrasco, F.; Martínez, J.M., Gaspar, P. Functional and organic eggs as an alternative to conventional production: a conjoint analysis of consumer's preferences. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 91, 532-538. 2011.  
ISSN: 0022-5142. Índice de impacto (2011): 1,436. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 10. Total de revistas del área: 57. Q1.
19. Gaspar, P.; Escribano, A.J.; Mesías, F.J.; Escribano, M., Pulido, A.F. Goat systems of Villuercas-Ibores area in SW Spain: problems and perspectives of traditional farming systems. *Small Ruminant Research* 97, 1-11. 2011.  
ISSN: 0921-4488. Índice de impacto (2011): 1,295. Posición en JCR (Agriculture, Dairy and Animal Science): 16. Total de revistas del área: 54. Q1.
20. Franco, A.; Gaspar, P., Mesías, F.J. economic analysis of scenarios for the sustainability of extensive livestock farming in Spain under the CAP. *Ecological Economics*. 74, 120-129. 2012.  
ISSN: 0921-8009. Índice de impacto (2012): 2,855. Posición en JCR (Economics): 19. Total de revistas del área: 332. Q1.
21. Mesías, F.J.; Pulido, F.; Escribano, M.; Gaspar, P.; Pulido, A.F.; Escribano, A., Rodríguez-Ledesma, A. Evaluation of new packaging formats for dry-cured meat products using conjoint analysis: an application to dry-cured Iberian ham. *Journal of Sensory Studies* 28, 238-247. 2013.  
ISSN: 1745-459X. Índice de impacto (2012): 2,281. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29. Total de revistas del área: 124. Q1.
22. Martín-Vertedor, A.I. Pérez-Rodríguez, J.M.; Prieto Losada, M.H.; Fereres, E. Interactive responses to water deficit and crop load in olive (*Olea europaea* L., cv. Morisca) II.- Water use, fruit and oil yield. *Agricultural Water Management* 98: 950-958. 2011.  
ISSN: 0378-3774. Índice de impacto (2011): 1,998. Posición en JCR (Agronomy): 16. Total de revistas del área: 80. Q1.
23. Cruz-Hipólito H., J.A. Domínguez, M.D. Osuna, R. De Prado. Resistance mechanism to acetyl coenzyme A carboxylase inhibiting herbicides in *Phalaris paradoxa* collected in Mexican wheat fields. *Plant and Soil*, 355, 121-130. 2012.  
ISSN: 0032-079X. Índice de impacto (2012): 2,638. Posición en JCR (Agronomy): 9. Total de revistas del área: 78. Q1.
24. Franco, A.; Gaspar, P., Mesías, F.J. economic analysis of scenarios for the sustainability of extensive livestock farming in Spain under the CAP. *Ecological Economics*. 74, 120-129. 2012.  
ISSN: 0921-8009. Índice de impacto (2012): 2,855. Posición en JCR (Economics): 19. Total de revistas del área: 332. Q1.
25. Guerra M.E, M. López-Corrales, A. Wünsch. Improved S-genotyping and new incompatibility groups in Japanese plum. *Euphytica*. 186 (2): 445-452. 2012.  
ISSN: 0014-2336. Índice de impacto (2012): 1,643. Posición en JCR (Horticulture): 7. Total de revistas del área: 32. Q1.

### **LISTADO DE 10 TESIS DOCTORALES DEFENDIDAS EN EL PERÍODO 2008-2012**

1. Uso del ácido linoleico conjugado en la alimentación del ganado porcino: efecto sobre parámetros productivos, la calidad de la canal, de la carne y productos cárnicos.  
Doctorando: Diana Martín García. Directores: Teresa Antequera Rojas, Jorge Ruiz Carrascal. Año de defensa: 2008. Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad. Doctorado Europeo. Universidad de Extremadura.

- Contribución: D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, T. Pérez, J. Ruiz. Volatile compounds of fresh and dry-cured loin as affected by dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids. *Meat Science* 81, 549-556. 2009. ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2009): 1,954. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26. Total de revistas del área: 118. Q1.
2. Identificación de una batería de biomarcadores de contaminación en poblaciones de tenca (*Tinca tinca* L.) Estudio aplicado a xenobióticos ambientales.  
Doctorando: David Hernández Moreno. Año de lectura: 2008. Directores: Francisco Soler Rodríguez y Marcos Pérez López. Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad. Universidad de Extremadura.  
Contribución: D. Hernández-Moreno, F. Soler, M.P. Míguez, M. Pérez-López. Brain acetylcholinesterase, malondialdehyde and reduced glutathione as biomarkers of continuous exposure of tench, *Tinca tinca*, to carbofuran or deltamethrin. *Science of the Total Environment* 408, 4976-4983, 2010.  
ISSN: 0048-9697. Índice de impacto (2010): 3,190. Posición en JCR (Environmental Sciences): 26. Total de revistas del área: 193. Q1.
  3. Selección de microorganismos probióticos para su implantación en la elaboración de embutidos crudos curados de cerdo ibérico.  
Doctorando: Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera. Directores: María José Benito Bernáldez, María de Guía Córdoba Ramos, Alberto Martín González. Año de lectura: 2009. Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad. Doctorado Europeo. Premio Extraordinario de Doctorado. Universidad de Extremadura.  
Contribución: S. Ruiz-Moyano, A. Martín, M.J. Benito, A. Hernández, R. Casquete, M.G. Córdoba. Application of *Lactobacillus fermentum* HL57 and *Pediococcus acidilactici* SP979 as potential probiotics in the manufacture of traditional Iberian dry-fermented sausages. *Food Microbiology* 28, 839-847. 2011.  
ISSN: 0740-0020. Índice de impacto (2011): 3,283. Posición en JCR (Food Science and Technology): 10. Total de revistas del área: 128. Q1.
  4. Efecto de la alimentación de los cerdos y de la congelación de los perniles sobre características físicas, químicas y sensoriales del jamón Ibérico.  
Doctorando: Trinidad Pérez Palacios. Directores: Teresa Antequera Rojas, Jorge Ruiz Carrascal. Año de lectura: 2009. Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad. Doctorado Europeo. Premio Extraordinario de Doctorado. Universidad de Extremadura.  
Contribución: T. Pérez-Palacios, J. Ruiz, K. Dewettinck, T. TrungLe, T. Antequera. Muscle individual phospholipid classes throughout the processing of dry cured ham: influence of pre-cure freezing. *Meat Science* 84, 431-436. 2010.  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2010): 2,619. Posición en JCR (Food Science and Technology): 15. Total de revistas del área: 128. Q1.
  5. Caracterización de proteínas con actividad antifúngica producidas por *Penicillium chrysogenum*.  
Doctorando: Andrea Rodríguez Martín. Directores: Miguel Ángel Asensio Pérez, Félix Núñez Breña, Raquel Acosta Guerrero. Año de lectura: 2009. Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad. Doctorado Europeo. Universidad de Extremadura.  
Contribución: A. Rodríguez-Martín, S. Liddell, R. Acosta, F. Núñez, M.J. Benito, M.A. Asensio. Characterization of PgChP, a novel chitosanase with antifungal activity from *Penicillium chrysogenum*. *Applied Microbiology and Biotechnology* 88, 519-528. 2010.  
ISSN: 0175-7598. Índice de impacto (2010): 2,896. Posición en JCR (Biotechnology and Applied Microbiology): 47. Total de revistas del área: 152. Q2.

6. Evaluación de las características microbiológicas, físico-químicas y sensoriales, de productos cárnicos crudos curados extremeños elaborados con cultivos iniciadores autóctonos y la proteasa EPg 222.  
Doctorando: Rocío Casquete Palencia. Directores: María José Benito Bernáldez, María de Guía Córdoba Ramos, Alberto Martín González. Año de lectura: 2011. Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad. Premio Extraordinario de Doctorado. Universidad de Extremadura.  
Contribución: R. Casquete, M.J. Benito, A. Martín, S. Ruiz-Moyano, E. Aranda, M.G. Córdoba. Microbiological quality of salchichón and chorizo, traditional Iberian dry-fermented sausages from two different industries, inoculated with autochthonous starter cultures. *Food Control* 24, 191-198. 2012.  
ISSN: 0956-7135. Índice de impacto (2012): 2.738. Posición en JCR (Food Science and Technology): 18. Total de revistas del área: 124. Q1.
7. Elaboración de chorizo de cerdo ibérico con péptidos activos con efecto antioxidante.  
Doctorando: Julio Manuel Broncano Antonio. Directoras: María Luisa Timón Andrada, María Jesús Petrón Testón, Lourdes Martín Cáceres. Año de lectura: 2011. Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad. Doctorado Europeo. Universidad de Extremadura.  
Contribución: J.M. Broncano, J. Otte, M.J. Petrón, V. Parra, M.L. Timón. Isolation and identification of low molecular weight antioxidant compounds from fermented "chorizo" sausages. *Meat Science* 90, 494-501. 2012.  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2012): 2,754. Posición en JCR (Food Science and Technology): 17. Total de revistas del área: 124. Q1.
8. Estudio del aroma en productos cárnicos mediante técnicas olfatométricas.  
Doctorando: José Sánchez del Pulgar Rico. Directoras: Carmen García González, Ana Isabel Carrapiso Martínez. Año de lectura: 2011. Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad. Doctorado Europeo. Universidad de Extremadura.  
Contribución: J. Sánchez del Pulgar, A.I. Carrapiso, R. Reina, F. Biasioli, C. García. Effect of IGF-II genotype and pig rearing system on the final characteristics of dry-cured Iberian hams. *Meat Science* 95, 586-592. 2013.  
ISSN: 0309-1740. Índice de impacto (2012): 2,754. Posición en JCR (Food Science and Technology): 17. Total de revistas del área: 124. Q1.
9. Estudio para la caracterización y prolongación de la vida útil de cerezas de las variedades tipo picotas tradicionalmente cultivadas en el Valle del Jerte.  
Doctorando: Manuel Joaquín Serradilla Sánchez. Directores: Margarita López Corrales, M. Lozano Ruiz, María de Guía Córdoba Ramos. Año de lectura: 2012. Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad. Doctorado Europeo. Premio Extraordinario de Doctorado. Universidad de Extremadura.  
Contribución: M.J. Serradilla, A. Martín, S. Ruiz-Moyano, A. Hernández, M. López-Corrales, M.G. Córdoba Physicochemical and sensorial characterisation of four sweet cherry cultivars grown in Jerte Valley (Spain). *Food Chemistry* 133, 1551-1559. 2012.  
ISSN: 0308-8146. Índice de impacto (2012): 3,334. Posición en JCR (Applied Chemistry): 3. Total de revistas del área: 71. Q1.
10. Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la detección y cuantificación de mohos productores de micotoxinas en alimentos.

Doctorando: Alicia Rodríguez Jiménez. Directores: Juan José Córdoba Ramos, Mar Rodríguez Jovita. Año de lectura: 2012. Calificación: Sobresaliente *cum laude* por unanimidad. Doctorado Europeo. Premio Extraordinario de Doctorado. Universidad de Extremadura.

Contribución: A. Rodríguez, M.L. Werning, M. Rodríguez, E. Bermúdez, J.J. Córdoba. Quantitative real-time PCR method with internal amplification control to quantify cyclopiazonic acid producing molds in foods. Food Microbiology 32, 397-405. 2012.

ISSN: 0740-0020. Índice de impacto (2012): 3,407. Posición en JCR (Food Science and Technology): 9. Total de revistas del área: 124. Q1.

### **Participación de profesores extranjeros en el programa de doctorado**

Desde la Comisión Académica se fomentará la participación de profesores procedentes de Universidades y Centros de Investigación extranjeros en el programa de doctorado. Esta participación se centrará principalmente en la tutorización de los doctorandos durante la realización de estancias en centros de investigación extranjeros, lo que puede concretarse en algunos casos en codirección de tesis doctorales, así como en la elaboración de los informes previos a la presentación de la Tesis Doctoral y en los tribunales de lectura de las mismas.