

Curriculum vitae
Luis Manuel Medina Canalejo



Córdoba, febrero de 2017

ÍNDICE

1. Datos personales	7
2. Titulaciones académicas	8
2.1. Licenciatura	8
2.2. Doctorado	8
3. Trayectoria docente	9
3.1. Puestos y Categorías docentes	9
3.2. Quinquenios docentes	9
4. Actividad docente	10
4.1. Docencia de segundo ciclo / Grado	10
4.2. Docencia en postgrado	24
4.2.1. Docencia en doctorado	24
4.2.2. Docencia en másteres	26
4.3. Coordinación y participación en proyectos docentes	28
4.4. Asistencia a reuniones relacionadas con docencia y gestión	29
4.5. Publicaciones docentes	31
4.6. Participación en grupos docentes	31
4.7. Asesorías académicas	31
4.8. Evaluaciones docentes	31
5. Actividad investigadora	32
5.1. Puestos de investigación y participación en Grupos y Líneas de Investigación	32
5.2. Componentes reconocidos en materia de investigación	32
5.3. Proyectos, Contratos y subvenciones de investigación	33
5.4. Tesinas de Licenciatura, DEAs, TFGs y Trabajos Fin de Máster (TFM) dirigidos	34
5.5. Tesis dirigidas	35
5.6. Estancias	36
5.7. Asistencia a reuniones relacionadas con actividad investigadora	37
5.8. Evaluación de proyectos y profesorado	37
5.9. Labor de revisión en revistas científicas	37
6. Publicaciones	38
6.1. Capítulos de libros	38
6.2. Artículos publicados en revistas indexadas en el SCI-JCR	38
6.3. Artículos publicados en revistas internacionales no indexadas en el SCI-JCR pero sí en SCOPUS, o con indicios de calidad relativos	41
6.4. Otros artículos publicados en revistas científicas	42
6.5. Edición de revistas	44
6.6. Informes técnicos	44
6.7. Informes y documentaciones oficiales	44
7. Congresos y Reuniones Científicas	45
7.1. Asistencia y presentación de comunicaciones en congresos y reuniones científicas nacionales	45
7.2. Asistencia y presentación de comunicaciones en congresos y reuniones científicas internacionales	49
7.3. Organización de Congresos	55
8. Becas, ayudas y premios	57
8.1. Becas	57
8.2. Premios de investigación	57
9. Cursos recibidos de formación y perfeccionamiento profesional	58
10. Ponencias, cursos de extensión universitaria impartidos y conferencias	61
11. Representatividad, participación en instituciones y cargos académicos	64

1. DATOS PERSONALES

NOMBRE Y APELLIDOS: **Luis Manuel Medina Canalejo**

SITUACION ACTUAL:

Departamento: **Bromatología y Tecnología de los Alimentos**
Centro: **Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba**
Categoría: **Catedrático de Universidad**
Situación: **Activo**

2. TITULACIONES ACADÉMICAS

2.1. LICENCIATURA

- **Licenciado en Veterinaria** (Sección de Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos) por la Universidad de Córdoba.
Fecha de expedición del título: **18 de septiembre de 1989.**
- **Grado de Licenciatura (Modalidad Tesina):**
Título de la Tesina: **Estudio microbiológico de una leche fermentada comercial que contiene bifidobacterias y otras bacterias acidolácticas**
Director: **Prof. Dr. R. Jordano Salinas**
Fecha de lectura: **junio de 1990**
Calificación de la tesina: **Sobresaliente por unanimidad**
Calificación del grado de Licenciado: **Sobresaliente**
- **Premio extraordinario de Licenciatura** (1991)

2.2. DOCTORADO

- Programa de doctorado **Tecnología de los Alimentos**, desarrollado en el Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, durante los cursos 1989-90 y 1990-91, de acuerdo con el Real Decreto 185/1985 (B.O.E. del 16-2-1985). Los cursos comprendidos:
 - *) **Convalidación por la Comisión de Doctorado por Tesina.** 9 créditos.
 - *) **Control de calidad de leche y derivados lácteos.** 4 créditos. Calificado con *Matrícula de honor*
 - *) **Metodología del trabajo científico.** 3 créditos. Calificado con *Sobresaliente*
 - *) **Micotoxinas en los alimentos.** 4 créditos. Calificado con *Sobresaliente*
 - *) **Legislación alimentaria.** 4 créditos. Calificado con *Sobresaliente*
 - *) **Frío y calidad de los alimentos.** 6 créditos. Calificado con *Sobresaliente*
 - *) **Control de calidad de industrias cárnicas.** 6 créditos. Calificado con *Sobresaliente*
- **Doctor en Veterinaria** (Sección de Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos) por la Universidad de Córdoba. Título de la Tesis: **Contribución al establecimiento de la vida útil de leches fermentadas comerciales que contienen bifidobacterias y otras bacterias acidolácticas.** Fecha de lectura: **22 de enero de 1993**
Director: **Prof. Dr. R. Jordano Salinas**
Calificación de la tesina: **Apto cum laude por unanimidad**
- **Premio extraordinario de Doctorado** (1993)

3. TRAYECTORIA DOCENTE

3.1. PUESTOS Y CATEGORÍAS DOCENTES

- 3.1.1.** Categoría: **Becario de Formación de Personal Investigador y del Profesorado**, dentro del Subprograma General del Programa Sectorial por el Ministerio de Educación y Ciencia
Departamento: **Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba**
Organismo: **Ministerio de Educación y Ciencia**
Fecha de nombramiento: **1 de marzo de 1990**
Fin: **31 de diciembre de 1993**
- 3.1.2.** Categoría: **Profesor Ayudante de primer ciclo de Universidad**
Departamento: **Bromatología y Tecnología y Tecnología de los Alimentos**
Centro: **Facultad de Veterinaria**
Organismo: **Universidad de Córdoba**
Régimen de dedicación: **Exclusiva**
Fecha de nombramiento: **25 de marzo de 1994**
Fin de contrato: **24 de marzo de 1996**
- 3.1.3.** Categoría: **Profesor Ayudante de segundo ciclo de Universidad**
Departamento: **Bromatología y Tecnología y Tecnología de los Alimentos**
Centro: **Facultad de Veterinaria**
Organismo: **Universidad de Córdoba**
Régimen de dedicación: **Exclusiva**
Fecha de nombramiento: **25 de marzo de 1996**
Fin de contrato: **30 de septiembre de 1999**
- 3.1.4.** Categoría: **Profesor Asociado tipo II**
Departamento: **Bromatología y Tecnología y Tecnología de los Alimentos**
Centro: **Facultad de Veterinaria**
Organismo: **Universidad de Córdoba**
Régimen de dedicación: **Tiempo completo**
Fecha de nombramiento: **1 de octubre de 1999**
Fin de contrato: **19 de septiembre de 2000**
- 3.1.5.** Categoría: **Profesor Titular de Universidad**
Departamento: **Bromatología y Tecnología y Tecnología de los Alimentos**
Centro: **Facultad de Veterinaria**
Organismo: **Universidad de Córdoba**
Régimen de dedicación: **Tiempo completo**
Fecha de nombramiento: **20 de septiembre de 2000**
- 3.1.6. ACREDITADO AL CUERPO DE CATEDRÁTICOS DE UNIVERSIDAD POR EL CONSEJO DE UNIVERSIDADES EN DICIEMBRE DE 2012**

3.2. QUINQUENIOS DOCENTES

5 componentes concedidos correspondientes a los periodos 1990 – 1995, 1995 – 2000, 2000 – 2005, 2005 – 2010, 2010 - 2015

4. ACTIVIDAD DOCENTE

4.1. DOCENCIA DE SEGUNDO CICLO / GRADO

Curso académico 1990/1991

1. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Troncal. 4º Curso de Veterinaria. Sección Bromatología, sanidad y tecnología de los alimentos. Plan 1973.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Becario del Plan de Formación de Personal Investigador (FPI) en España (30 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 1991/1992

- 2 **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Troncal. 4º Curso de Veterinaria. Sección Bromatología, sanidad y tecnología de los alimentos. Plan 1973.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Becario del Plan de Formación de Personal Investigador (FPI) en España (30 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 1992/1993

3. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Troncal. 4º Curso de Veterinaria. Sección Bromatología, sanidad y tecnología de los alimentos. Plan 1973.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Becario del Plan de Formación de Personal Investigador (FPI) en España (30 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 1993/1994

4. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Troncal. 4º Curso de Veterinaria. Sección Bromatología, sanidad y tecnología de los alimentos. Plan 1973.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Becario del Plan de Formación de Personal Investigador (FPI) en España (40 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 1994/1995

5. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Troncal. 4º Curso de Veterinaria. Sección Bromatología, sanidad y tecnología de los alimentos. Plan 1973.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (36 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
- 6 **Asignatura:** ***Microbiología alimentaria***
Troncal. 2º Curso de la Licenciatura de 2º ciclo Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1992.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (36 horas)

- . **Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
7. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Troncal. 1^{er} Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1992.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Ayudante de Universidad (5 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
8. **Asignatura:** ***Dietética y nutrición***
Optativa. 2^o curso de la Titulación de Maestro. Plan 1993.
Imparte docencia teórica y práctica siendo Profesor Ayudante de Universidad (8 horas)
- Centro:** Facultad de Ciencias de la Educación. Universidad de Córdoba

Curso académico 1995/1996

9. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Troncal. 1^{er} Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1992.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Ayudante de Universidad (5 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
10. **Asignatura:** ***Microbiología alimentaria***
Troncal. 2^o Curso de la Licenciatura de 2^o ciclo Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1992.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (46 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
11. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Troncal. 4^o Curso de Veterinaria. Sección Bromatología, sanidad y tecnología de los alimentos. Plan 1973.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (40 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 1996/1997

12. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Troncal. 1^{er} Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1992.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Ayudante de Universidad (5 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
13. **Asignatura:** ***Higiene e inspección de los alimentos,***
Troncal. 5^o Curso de Veterinaria. Plan 1973
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (60 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
14. **Asignatura:** ***Microbiología alimentaria***
Troncal. 2^o Curso de la Licenciatura de 2^o ciclo Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1992.

- Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (10 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
15. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Troncal. 4º Curso de Veterinaria. Sección Bromatología, sanidad y tecnología de los alimentos. Plan 1973.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (10 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
16. **Asignatura:** ***Microbiología lactológica***
Libre configuración
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (30 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 1997/1998

17. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Troncal. 1º Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1996.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Ayudante de Universidad (5 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
18. **Asignatura:** ***Higiene e inspección de los alimentos,***
Troncal. 5º Curso de Veterinaria. Sección Medicina y Sanidad. Plan 1973
Imparte docencia práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (30 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
19. **Asignatura:** ***Higiene e inspección de los alimentos,***
Troncal. 5º Curso de Veterinaria. Sección Producción Animal. Plan 1973
Imparte docencia práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (30 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
20. **Asignatura:** ***Lactología***
Optativa. 2º Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1996.
Imparte docencia teórica y práctica siendo Profesor Ayudante de Universidad (10 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
21. **Asignatura:** ***Microbiología alimentaria***
Troncal. 2º Curso de la Licenciatura de 2º ciclo Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1992.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (30 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
22. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Troncal. 4º Curso de Veterinaria. Sección Bromatología, sanidad y tecnología de los alimentos. Plan 1973.

Imparte docencia práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (15 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 1998/1999

- 23. Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Troncal. 1^{er} Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1996.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Ayudante de Universidad (5 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
- 24. Asignatura:** ***Higiene e inspección de los alimentos,***
Troncal. 5^o Curso de Veterinaria. Sección Bromatología, Sanidad y Tecnología de Alimentos. Plan 1973
Imparte docencia teórica práctica, (24 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
- 25. Asignatura:** ***Higiene e inspección de los alimentos,***
Troncal. 5^o Curso de Veterinaria. Sección Medicina y Sanidad. Plan 1973
Imparte docencia teórica práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (60 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
- 26. Asignatura:** ***Higiene e inspección de los alimentos,***
Troncal. 5^o Curso de Veterinaria. Sección Producción Animal. Plan 1973
Imparte docencia teórica práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (18 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
- 27. Asignatura:** ***Lactología***
Optativa. 2^o Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1996.
Imparte docencia teórica y práctica siendo Profesor Ayudante de Universidad (15 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
- 28. Asignatura:** ***Microbiología alimentaria***
Troncal. 2^o Curso de la Licenciatura de 2^o ciclo Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1992.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (60 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
- 29. Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Troncal. 4^o Curso de Veterinaria. Sección Bromatología, sanidad y tecnología de los alimentos. Plan 1973.
Imparte docencia práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (75 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 1999/2000

- 30. Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Troncal. 1^{er} Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1996.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Asociado tipo II (5 horas)

- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
31. **Asignatura:** ***Higiene e inspección de los alimentos,***
Troncal. 5º Curso de Veterinaria. Sección Medicina y Sanidad. Plan 1973
Imparte docencia teórica práctica, siendo Profesor Asociado tipo II (27 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
32. **Asignatura:** ***Higiene e inspección de los alimentos,***
Troncal. 5º Curso de Veterinaria. Sección Producción Animal. Plan 1973
Imparte docencia teórica práctica, siendo Profesor Asociado tipo II (12 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
33. **Asignatura:** ***Microbiología alimentaria***
Troncal. 2º Curso de la Licenciatura de 2º ciclo Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1996.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Asociado tipo II (60 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
34. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Troncal. 4º Curso de Veterinaria. Sección Bromatología, sanidad y tecnología de los alimentos. Plan 1973.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Asociado tipo II (30 horas)

Curso académico 2000/2001

35. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Troncal. 1º Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1996.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (5 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
36. **Asignatura:** ***Higiene, bromatología, inspección y control alimentario,***
Troncal. 5º Curso de Veterinaria. Plan 1996
Imparte docencia práctica, siendo Profesor Titular de Universidad (160 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
37. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Optativa. 4º Curso de Veterinaria. Plan 1996.
Imparte docencia teórica, siendo Profesor Titular de Universidad (20 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
38. **Asignatura:** ***Prácticas tuteladas en industrias alimentarias***
2º Curso de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1996.
Imparte docencia teórica, siendo Profesor Titular de Universidad (20 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 2001/2002

39. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Troncal. 1^{er} Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (5 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
40. **Asignatura:** ***Microbiología alimentaria***
Troncal. 2º Curso de la Licenciatura de 2º ciclo Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Titular de Universidad (50 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
41. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Optativa. 4º Curso de Veterinaria. Plan 1996.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Titular de Universidad (130 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
42. **Asignatura:** ***Prácticas tuteladas en industrias alimentarias***
2º Curso de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001.
Imparte docencia teórica, siendo Profesor Titular de Universidad (20 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 2002/2003

43. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Troncal. 1^{er} Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (5 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
44. **Asignatura:** ***Prácticas tuteladas en industrias alimentarias***
2º Curso de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 1996.
Imparte docencia teórica, siendo Profesor Titular de Universidad (20 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
45. **Asignatura:** ***Microbiología alimentaria***
Troncal. 2º Curso de la Licenciatura de 2º ciclo Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001.
Imparte docencia teórica y práctica siendo Profesor Titular de Universidad (50 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
46. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Optativa. Licenciatura de Veterinaria. Plan 1996.
Imparte docencia teórica y práctica siendo Profesor Titular de Universidad (130 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 2003/2004

47. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***

- Troncal. 1^{er} Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (35 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
48. **Asignatura:** ***Estancias***
2^o Curso de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica, siendo Profesor Titular de Universidad (20 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
49. **Asignatura:** ***Microbiología alimentaria***
Troncal. 2^o Curso de la Licenciatura de 2^o ciclo Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001.
Imparte docencia teórica y práctica (35 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
50. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Optativa. Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003.
Imparte docencia teórica y práctica siendo Profesor Titular de Universidad (75 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
51. **Asignatura:** ***Introducción a la Alimentación Humana***
Optativa de primer ciclo de la Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (4 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 2004/2005

52. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Troncal. 1^{er} Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica (5 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
53. **Asignatura:** ***Estancias***
2^o Curso de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica, siendo Profesor Titular de Universidad (20 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
54. **Asignatura:** ***Higiene, inspección y control alimentario,***
Troncal. 5^o Curso de Veterinaria. Plan 2003
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Titular de Universidad (85 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
55. **Asignatura:** ***Introducción a la Alimentación Humana***
Optativa de primer ciclo de la Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (4 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
56. **Asignatura:** ***Microbiología alimentaria***

- Troncal. 2º Curso de la Licenciatura de 2º ciclo Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001.
Imparte docencia teórica y práctica siendo Profesor Titular de Universidad (35 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
57. **Asignatura:** **Microbiología de los alimentos**
Optativa. Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Titular de Universidad (1 hora)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 2005/2006

58. **Asignatura:** **Alimentación y cultura**
Troncal. 1º Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (5 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
59. **Asignatura:** **Estancias**
2º Curso de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica, siendo Profesor Titular de Universidad (20 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
60. **Asignatura:** **Higiene, inspección y control alimentario,**
Troncal. 5º Curso de Veterinaria. Plan 2003
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Titular de Universidad (68 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
61. **Asignatura:** **Introducción a la Alimentación Humana**
Optativa de primer ciclo de la Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (4 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
62. **Asignatura:** **Microbiología de los alimentos**
Optativa de la Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003.
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (1 hora)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 2006/2007

63. **Asignatura:** **Alimentación y cultura**
Troncal. 1º Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica (5 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
64. **Asignatura:** **Estancias**
2º Curso de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica, siendo Profesor Titular de Universidad (20 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

65. **Asignatura:** **Higiene y calidad de los alimentos**
Optativa. 2º Curso de la Diplomatura de Turismo. Plan 2005
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (20 horas)
Centro: Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
66. **Asignatura:** **Higiene, inspección y control alimentario,**
Troncal. 5º Curso de Veterinaria. Plan 2003
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Titular de Universidad (72 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
67. **Asignatura:** **Introducción a la Alimentación Humana**
Optativa de primer ciclo de la Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (4 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
68. **Asignatura:** **Microbiología de los alimentos**
Optativa de la Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (1 hora)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 2007/2008

69. **Asignatura:** **Alimentación y cultura**
Optativa. 1º Curso de la Diplomatura de Turismo. Plan 2005
Imparte docencia teórica y práctica siendo Profesor Titular de Universidad (40 horas)
Centro: Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
70. **Asignatura:** **Alimentación y cultura**
Troncal. 1º Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (15 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
71. **Asignatura:** **Higiene y calidad de los alimentos**
Optativa. 2º Curso de la Diplomatura de Turismo. Plan 2005
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (12,5 horas)
Centro: Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
72. **Asignatura:** **Higiene, inspección y control alimentario,**
Troncal. 5º Curso de Veterinaria. Plan 2003
Imparte docencia teórica y práctica siendo Profesor Titular de Universidad (60 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
73. **Asignatura:** **Introducción a la Alimentación Humana**
Optativa de primer ciclo de la Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (4 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
74. **Asignatura:** **Microbiología de los alimentos**
Optativa de la Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003.

Imparte docencia teórica y práctica (5 horas)
Imparte docencia teórica y práctica, siendo Profesor Ayudante de Universidad (1 hora)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 2008/2009

- 75. Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Optativa. 1^{er} Curso de la Diplomatura de Turismo. Plan 2005
Imparte docencia teórica y práctica siendo Profesor Titular de Universidad (45 horas)
Centro: Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
- 76. Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Troncal. 1^{er} Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (15 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
- 77. Asignatura:** ***Estancias***
5^o Curso de la Licenciatura en Veterinaria Plan 2003.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (20 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
- 78. Asignatura:** ***Higiene y calidad de los alimentos***
Optativa. 2^o Curso de la Diplomatura en Turismo. Plan 2005
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (15 horas)
Centro: Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
- 79. Asignatura:** ***Higiene, inspección y control alimentario,***
Troncal. 5^o Curso de Veterinaria. Plan 2003
Imparte docencia teórica y práctica siendo Profesor Titular de Universidad (60 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
- 80. Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Optativa de la Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (5 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 2009/2010

- 81. Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Optativa. 1^{er} Curso de la Diplomatura de Turismo. Plan 2005
Imparte docencia teórica y práctica siendo Profesor Titular de Universidad (45 horas)
Centro: Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
- 82. Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Troncal. 1^{er} Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (15 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

83. **Asignatura:** ***Estancias***
5º Curso de la Licenciatura en Veterinaria Plan 2003.
Imparte 20 horas
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
84. **Asignatura:** ***Estancias***
2º Curso de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Plan 2001.
Imparte 20 horas
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
85. **Asignatura:** ***Higiene y calidad de los alimentos***
Optativa. 2º Curso de la Diplomatura en Turismo. Plan 2005
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (15 horas)
Centro: Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
86. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Optativa de la Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (5 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 2010/2011

87. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Optativa. 1º Curso de la Diplomatura de Turismo. Plan 2005
Imparte docencia teórica y práctica siendo Profesor Titular de Universidad (45 horas)
Centro: Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
88. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Troncal. 1º Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (15 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
89. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Troncal. 1º Curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (10 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
90. **Asignatura:** ***Estancias***
5º Curso de la Licenciatura en Veterinaria Plan 2003.
Imparte 20 horas
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
91. **Asignatura:** ***Estancias***
2º Curso de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Plan 2001.
Imparte 20 horas
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
92. **Asignatura:** ***Higiene y calidad de los alimentos***
Optativa. 2º Curso de la Diplomatura en Turismo. Plan 2005
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (15 horas)

- Centro:** Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
93. **Asignatura:** **Microbiología de los alimentos**
Optativa de la Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (5 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 2011/12

94. **Asignatura:** **Alimentación y cultura**
Troncal. 1^{er} Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (6 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
95. **Asignatura:** **Alimentación y cultura**
Obligatoria. 1^{er} Curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (44 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
96. **Asignatura:** **Alimentación y cultura**
Optativa. Diplomatura en Turismo.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (33 horas)
- Centro:** Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
97. **Asignatura:** **Higiene y Calidad de los alimentos**
Optativa. Diplomatura en Turismo.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (6 horas)
- Centro:** Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
98. **Asignatura:** **Estancias**
5^o Curso de la Licenciatura en Veterinaria Plan 2003.
Imparte 20 horas
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
99. **Asignatura:** **Microbiología de los alimentos**
Optativa de la Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (11 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 2012/13

100. **Asignatura:** **Alimentación y cultura**
Troncal. 1^{er} Curso de la Licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2001
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (6 horas)
- Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
101. **Asignatura:** **Alimentación y cultura**
Obligatoria. 1^{er} Curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

- Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (20 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
102. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Optativa. 3er Curso del Grado en Turismo.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (18 horas)
Centro: Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
103. **Asignatura:** ***Estancias***
5º Curso de la Licenciatura en Veterinaria Plan 2003.
Imparte 20 horas
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
104. **Asignatura:** ***Estancias***
2º Curso de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Plan 2001.
Imparte 20 horas
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
105. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Optativa de la Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (11 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
106. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Obligatoria del 2º curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (10 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
107. **Asignatura:** ***Microbiología alimentaria***
Troncal de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (10 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 2013/14

108. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Obligatoria. 1er Curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (20 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
109. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Optativa. Grado en Turismo.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (18 horas)
Centro: Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
110. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***

- Optativa de la Licenciatura de Veterinaria. Plan 2003.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (2'40 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
111. **Asignatura:** ***Microbiología alimentaria***
Troncal de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (8'40 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
112. **Asignatura:** ***Estancias***
5º Curso de la Licenciatura en Veterinaria Plan 2003.
Imparte 20 horas
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
113. **Asignatura:** ***Inspección y Control alimentario***
Obligatoria de 4º curso del Grado en Veterinaria.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (6 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
114. **Asignatura:** ***Higiene y Calidad de los alimentos***
Optativa. Grado en Turismo.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (5 horas)
Centro: Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba

Curso académico 2014/15

115. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Obligatoria. 1º Curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (20 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
116. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Optativa. Grado en Turismo.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (18 horas)
Centro: Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
117. **Asignatura:** ***Inspección y Control alimentario***
Obligatoria de 4º curso del Grado en Veterinaria.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (8 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
118. **Asignatura:** ***Higiene y Calidad de los alimentos***
Optativa. Grado en Turismo.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (5 horas)
Centro: Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
119. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Obligatoria del 2º curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (7'5 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Curso académico 2015/16

120. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Obligatoria. 1^{er} Curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (20 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
121. **Asignatura:** ***Alimentación y cultura***
Optativa. Grado en Turismo.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (18 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
122. **Asignatura:** ***Inspección y Control alimentario***
Obligatoria de 4º curso del Grado en Veterinaria.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (8 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba
123. **Asignatura:** ***Higiene y Calidad de los alimentos***
Optativa. Grado en Turismo.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (5 horas)
Centro: Facultad de Ciencias del Trabajo. Universidad de Córdoba
124. **Asignatura:** ***Microbiología de los alimentos***
Obligatoria del 2º curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Imparte docencia teórica siendo Profesor Titular de Universidad (7 horas)
Centro: Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

4.2. DOCENCIA EN POSTGRADO

4.2.1. DOCENCIA EN DOCTORADO

Curso académico 1994/1995

1. Curso de Doctorado *Control de calidad de leches y derivados lácteos* del Programa de Doctorado Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba. 20 horas. Bienio 1993-1995.
2. Curso de Doctorado *Control de calidad de leches y derivados lácteos* del Programa de Doctorado Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba. 20 horas. Bienio 1994-1996.

Curso académico 1995/1996

3. Curso de Doctorado *Control de calidad microbiológica de leches y derivados* del Programa de Doctorado Control y Legislación Alimentaria de la Universidad de Córdoba. 20 horas. Bienio 1994-1996.

Curso académico 1997/1998

4. Curso de Doctorado *Tecnologías del procesado térmico para la inactivación enzimática de alimentos* del Programa de Doctorado Bromatología y Tecnología de los Alimentos. 10 horas. Bienio 1997-1999.

Curso académico 1999/2000

5. Curso de Doctorado *Tecnologías del procesado térmico para la inactivación enzimática de alimentos* del Programa de Doctorado Bromatología y Tecnología de los Alimentos. 10 horas. Bienio 1999-2001.

Curso académico 2000/2001

6. Curso de Doctorado *Tecnologías del procesado térmico para la inactivación enzimática de alimentos* del Programa de Doctorado Bromatología y Tecnología de los Alimentos. 10 horas. Bienio 2000-2002

Curso académico 2001/2002

7. Curso de Doctorado *Tecnologías del procesado térmico para la inactivación enzimática de alimentos* del Programa de Doctorado Bromatología y Tecnología de los Alimentos. 10 horas. Bienio 2001-2003

Curso académico 2002/2003

8. Curso de Doctorado *Tecnologías del procesado térmico para la inactivación enzimática de alimentos* del Programa de Doctorado Bromatología y Tecnología de los Alimentos. 10 horas. Bienio 2002-2004

Curso académico 2003/2004

9. Curso de Doctorado *Tecnologías del procesado térmico para la inactivación enzimática de alimentos* del Programa de Doctorado Bromatología y Tecnología de los Alimentos. 10 horas. Bienio 2003-2005

Curso Académico 2000-2001

En el Bienio 1999-2001, Curso Académico 2000-2001, es responsable de la Línea de Investigación *Microbiología alimentaria* del Programa de Doctorado Bromatología y Tecnología de los Alimentos del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, y dirige el Trabajo de Investigación de dicha Línea que se cita a continuación:

- Obtención de producto lácteo fermentado con bifidobacterias e identificación de bifidobacterias mediante técnica PCR. Alumna: Estrella Bautista Urbano. Calificación: Sobresaliente.

Curso Académico 2001-2002

En el Bienio 2000-2002 Curso Académico 2001-2002, es responsable de la Línea de Investigación *Métodos rápidos de análisis microbiológico* del Programa de Doctorado Bromatología y Tecnología de los Alimentos del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, y dirige los Trabajos de Investigación de dicha Línea que se citan a continuación:

- Presencia de *Lactobacillus spp.* y *Bacillus licheniformis* en margarina con yogur. Alumna: Elisa María González Jurado. Calificación: Sobresaliente.

Curso Académico 2003-2004

En el Bienio 2002-2004, Curso Académico 2003-2004, es Responsable de la Línea de Investigación *Métodos rápidos de análisis microbiológico* del Programa de Doctorado Bromatología y Tecnología de los Alimentos del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, y dirige el Trabajo de Investigación de dicha Línea que se cita a continuación:

- Ensayos de cinéticas de coagulación de leche de soja y de vaca mediante el empleo de bífidobacterias y microorganismos aislados de kefir. Alumna: María Concepción Gómez Reus. Calificación: Sobresaliente.

4.2.2. DOCENCIA EN MÁSTERES

Curso 2006/2007

1. **Asignatura:** ***Alimentos y productos vitivinícolas***
del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba
Asignación de 0,25 créditos ECTS.
2. **Asignatura:** ***Avances en agroalimentación,***
del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba
Asignación de 0,25 créditos ECTS.
3. **Asignatura:** ***Procesos y productos agroalimentarios,***
del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba
Asignación de 0,25 créditos ECTS.

Curso 2007/2008

4. **Asignatura:** ***Alimentos y productos vitivinícolas***
del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba
Asignación de 0,25 créditos ECTS.
5. **Asignatura:** ***Avances en agroalimentación,***
del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba
Asignación de 0,25 créditos ECTS.
6. **Asignatura:** ***Procesos y productos agroalimentarios,***
del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba
Asignación de 0,25 créditos ECTS.

Curso 2008/2009

7. **Asignatura:** ***Alimentos y productos vitivinícolas***

del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba
Asignación de 0,25 créditos ECTS.

8. **Asignatura:** ***Avances en agroalimentación,***
del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba
Asignación de 0,25 créditos ECTS.
9. **Asignatura:** ***Procesos y productos agroalimentarios,***
del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba
Asignación de 0,25 créditos ECTS.

Curso 2009/2010

10. **Asignatura:** ***Alimentos y productos vitivinícolas***
del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba
Asignación de 0,25 créditos ECTS.
11. **Asignatura:** ***Avances en agroalimentación,***
del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba
Asignación de 0,25 créditos ECTS.
12. **Asignatura:** ***Procesos y productos agroalimentarios,***
del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba
Asignación de 0,25 créditos ECTS.
13. **Asignatura:** ***Contaminación biótica de los alimentos,***
del Máster en Gastronomía, Alimentación y Salud de la Valencian International University
14. **Asignatura:** ***Productos cárnicos y lácteos,***
del Máster en Alimentación Mediterránea de la Universidad Internacional de Andalucía. Coordinación del Módulo y 10 horas docentes.
14. **Asignatura:** ***Productos cárnicos y lácteos,***
del Máster en Alimentación Mediterránea de la Universidad Internacional de Andalucía. Coordinación del Módulo y 10 horas docentes.

Curso 2010/2011

15. **Asignatura:** ***Alimentos y productos vitivinícolas***
del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba
Asignación de 0,25 créditos ECTS.

16. **Asignatura:** **Avances en agroalimentación**, del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba. Asignación de 0,25 créditos ECTS.
17. **Asignatura:** **Procesos y productos agroalimentarios**, del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba. Asignación de 0,25 créditos ECTS.
18. **Asignatura:** **1. Alimentación y cultura, 2. Microbiología de los alimentos** del Máster en Ciencias Gastronómicas, título propio de la Universidad de Córdoba. 4 horas docentes.

Curso 2011/2012

19. **Asignatura:** **Alimentos y productos vitivinícolas** del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba. Asignación de 0,25 créditos ECTS.
20. **Asignatura:** **Avances en agroalimentación**, del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba. Asignación de 0,25 créditos ECTS.
21. **Asignatura:** **Procesos y productos agroalimentarios**, del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba. Asignación de 0,25 créditos ECTS.
22. **Asignatura:** **La cadena de valor en la alimentación: desde el origen hasta el comensal** del Máster en Ciencias Gastronómicas, título propio de la Universidad de Córdoba. 4 horas docentes.

Curso 2012/2013 hasta la actualidad

23. **Asignatura:** **Alimentos y productos vitivinícolas** del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba. Asignación de 0,25 créditos ECTS.
24. **Asignatura:** **Avances en agroalimentación**, del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba. Asignación de 0,25 créditos ECTS.

25. **Asignatura:** **Procesos y productos agroalimentarios**, del Máster en Agroalimentación, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba
Asignación de 0,25 créditos ECTS.

- **Coordinador de Relaciones institucionales e internacionales del Máster en Agroalimentación**, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba, desde 2010

- **Miembro de la Comisión académica del Máster en Agroalimentación**, del Programa Oficial de Posgrado "Vitivinicultura y Agroalimentación" de las Universidades de Cádiz y Córdoba, desde 2010

- **Coordinador del Módulo 7, "Productos cárnicos y lácteos", del Máster en Alimentación Mediterránea de la Universidad internacional de Andalucía**, desde 2010.

4.3. COORDINACION Y PARTICIPACION EN PROYECTOS DOCENTES

4.3.1. **Docente colaborador** del Proyecto **Utilización de un programa audiovisual en la docencia práctica de Microbiología de los alimentos en las titulaciones de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, financiado por la Unidad de Garantía de Calidad de la Universidad de Córdoba. Coordinador: Prof. Dr. Rafael Jordano Salinas. Proyecto PMD9914. Duración: 1999-2000

4.3.2. **Coordinador y Docente** del Proyecto **Formación en alternativas a los métodos tradicionales en la docencia práctica de Microbiología de los Alimentos en las titulaciones de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, (RP0059) financiado por la Unidad de Garantía de Calidad de la Universidad de Córdoba. Duración: 2000-2001

4.3.3. **Coordinador y Docente** del Proyecto **Nuevas tendencias en el análisis microbiológico de los alimentos. Su reflejo en la teoría y práctica**. Financiado por la Unidad de Garantía de la Calidad de la Universidad de Córdoba. Proyecto 01RPC025. Duración: 2001-2002

4.3.4. **Participación como Docente** en el Proyecto **Aprender y/o enseñar la utilización de las tutorías virtuales**, financiado por la Unidad de perteneciente al "Proyecto Andaluz de Formación del Profesorado Universitario, convocatoria 2003/2004", financiado por la Unidad para la Calidad de las Universidades Andaluzas. Duración: julio 2003-julio 2003

4.3.5. **Docente colaborador** en el Proyecto **Elaboración de material de apoyo docente para la asignatura "Introducción a la alimentación humana"**, financiado por la Unidad de Garantía de Calidad de la Universidad de Córdoba, VI Convocatoria del Programa de Innovación. Proyecto 04NP025. Duración: 2004-05.

4.3.6. **Docente participante** en Proyecto de ámbito andaluz concedido por la UCUA y desarrollado por la Universidad de Córdoba **"Avances en alimentación. Un proyecto de coordinación de profesores en ámbito alimentario"** (convocatoria 2004/05). Fecha inicio, 20 enero 2005. Fecha fin: 20 de enero de 2006.

4.3.7. **Participación como Docente** en el Proyecto **I Jornadas de estudiantes de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba**, financiado por el Vicerrectorado de Planificación y Calidad. Duración: 2007.

4.3.8. Coordinador y Docente del Proyecto “*Elaboración de material audiovisual (formato DVD) para la enseñanza de Higiene de los alimentos*”. 2009

4.3.9. Docente participante en el Proyecto “*La construcción de un marco europeo de enseñanza-aprendizaje a través de la introducción progresiva de la lengua inglesa en las aulas universitarias cordobesas*” (08A5093).

4.3.10. Docente en el Proyecto “*I Jornadas para alumnos de Ciencias de la Salud*” (FV-IN12/2009), concedido por la Facultad de Veterinaria de Córdoba. 2009.

4.3.11. Docente en el Proyecto “*II Jornadas para alumnos de Ciencias de la Salud*” (FV-IN13/2010), concedido por la Facultad de Veterinaria de Córdoba. 2010.

4.3.12. Colaborador del Proyecto “*Repositorio de recursos para la docencia en Alimentación Online con material audiovisual de temática alimentaria*” (FV-IN12/2012), concedido por la Facultad de Veterinaria de Córdoba. 2012.

4.3.13. Docente en el Proyecto “*IV Jornadas para alumnos de Ciencias de la Salud*” (FV-IN16/2012), concedido por la Facultad de Veterinaria de Córdoba. 2012.

4.3.14. Participante en el Programa Piloto para la adaptación de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los alimentos al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). Facultad de Veterinaria de Córdoba, curso 2007/08 hasta 2012.

4.3.15. Participante en la Experiencia Piloto para la adaptación de la Licenciatura de Veterinaria al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). Facultad de Veterinaria de Córdoba, curso 2007/08 hasta 2014.

4.3.16. Coordinador del Proyecto de mejora docente “*E-Vinum-Tandem: Elaboración de un glosario terminológico multilingüe (inglés, francés, alemán, español) para la traducción y redacción de textos relacionados con el sector de la Vitivinicultura*” (121077). 2012/13.

4.3.17. Colaborador del Proyecto de mejora docente “*Prácticas externas curriculares: Estrategias de enseñanza-aprendizaje para consolidar competencias profesionales*” (124006). 2012/13.

4.4. ASISTENCIA A REUNIONES RELACIONADAS CON DOCENCIA Y GESTION ACADEMICA

4.4.1 Actividad: **EAEVE Assembly**. Centro: **Facultad de Veterinaria de Viena**
Localidad: **Viena, Austria** Fecha: **mayo de 2000**

4.4.2. Actividad: **EAEVE Symposium**. Centro: **Facultad de Veterinaria de Viena**
Localidad: **Viena, Austria** Fecha: **mayo de 2000**

4.4.3. Actividad: **EAEVE Assembly**. Centro: **Facultad de Veterinaria de Dublín**
Localidad: **Dublin, Irlanda** Fecha: **mayo de 2001**

4.4.4. Actividad: **EAEVE Symposium**. Centro: **Facultad de Veterinaria de Dublín**
Localidad: **Dublin, Irlanda** Fecha: **mayo de 2001**

4.4.5. Actividad: **Jornada sobre MINERVA** (Enseñanza abierta a distancia). Centro: **Ministerio de Educación, Cultura y Deporte**. Localidad: **Madrid** Fecha: **2 de junio de 2003**

4.4.6. Actividad: **TEMCU – International Conference “Enhancing the Erasmus Experience: Teaching at Today’s Multicultural University**. Centro: **Universidad de Granada**
Localidad: **Granada, España** Fecha: **17 marzo de 2006**

- 4.4.7. Actividad: **I Jornadas sobre la adaptación al Espacio Europeo de Educación Superior de los Estudios de Grado en Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los alimentos.**
Centro: Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba
Localidad: **Córdoba** Fecha: **29 noviembre de 2007**
- 4.4.8. Actividad: **Jornada sobre el diseño del título de Grado y evaluación de competencias.**
Centro: **Grupo docente 037 Universidad de Córdoba**
Localidad: **Córdoba, España** Fecha: **29 de abril de 2008**
- 4.4.9. Actividad: **Seminario CICUE sobre Política lingüística.** Centro: **Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED)**
Localidad: **Madrid, España** Fecha: **1 de abril de 2011**
- 4.4.10. Actividad: **4ª Jornada Técnica del Máster en Agroalimentación.** Centro: **Universidad de Córdoba.** Localidad: **Córdoba, España** Fecha: **22 de mayo de 2015**

4.5. PUBLICACIONES DOCENTES

MEDINA L.M., JORDANO R. 2002. **Formación en Alternativas a los Métodos Tradicionales en la Docencia Práctica de Microbiología de los Alimentos en la Titulaciones de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** *Memorias Finales de los Proyectos de Innovación y Mejora de la Calidad Docente 2000/01*, pp. 563-572. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba. ISBN: 84-7801-625-2.

MEDINA L.M. 2009. **La contaminación biótica de los alimentos.** *Higiene y manipulación de los alimentos*, pp. 10-24. Valencian International University.

MEDINA L.M. 2012. Presentaciones de apoyo a la asignatura "Alimentación y Cultura". Documentación *online*.

MEDINA L.M., SERRANO, S. 2012. Material audiovisual para la enseñanza de Higiene del sacrificio (Higiene de los alimentos). ISBN: 978-84-15105

4.6. PARTICIPACION EN GRUPOS DOCENTES

- Miembro del Grupo PAPFU (Plan de la Junta de Andalucía) "FORMAPROFE"
- Miembro del Grupo 38 del Departamento de Bromatología y Tecnología de los alimentos, desde 2007 hasta la actualidad.

4.7. ASESORÍAS ACADÉMICAS

- Asesor académico desde el curso hasta la actualidad para alumnos

4.8. EVALUACIONES DOCENTES

- Evaluación anual de las asignaturas. Media por encima de 4 sobre 5, superior a área, departamento, centro y universidad
- Informe de evaluación EXCELENTE (95/100) por la Comisión de Evaluación de la Universidad de Córdoba, y actuando conforme a los criterios establecidos en el "Procedimiento para la elaboración del informe de la valoración global de la actividad docente del Profesorado de la Universidad de Córdoba", acreditado por ANECA.
- 5 quinquenios docentes hasta julio de 2016
- Dos reconocimientos, en los cursos 1998/99 y 1999/00, a la labor docente por las asignaturas "Microbiología alimentaria" y "Alimentación y Cultura" en la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los alimentos.

5. ACTIVIDAD INVESTIGADORA

5.1. PUESTOS DE INVESTIGACION Y PARTICIPACION EN GRUPOS Y LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- 5.1.1. **Becario de Formación de Personal Investigador y del Profesorado**, dentro del Subprograma General del Programa Sectorial por el Ministerio de Educación y Ciencia, adscrito al Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, durante los años **1990, 1991, 1992 y 1993**.
- 5.1.2. **Miembro del Grupo de Investigación del Plan Andaluz de Investigación (PAI) *Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos***, de la Dirección General de Universidades e Investigación de la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía, **desde 1990 hasta febrero de 1996**.
- 5.1.3. **Miembro del Grupo de Investigación del Plan Andaluz de Investigación, Desarrollo e Innovación (PAIDI) *Microbiología de los Alimentos***, de la Dirección General de Universidades e Investigación de la Consejería de Educación y Ciencia (actualmente Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa) de la Junta de Andalucía **desde marzo de 1996 hasta la actualidad**.
- 5.1.4. Responsable de las siguientes líneas de investigación del Programa de Doctorado Bromatología y tecnología de los Alimentos: Curso 2000/01: Microbiología alimentaria Curso 2001/02: Métodos rápidos de análisis microbiológico Curso 2003/04: Métodos rápidos de análisis microbiológico -
- 5.1.5. Dentro del nuevo marco de Doctorado, Responsable de la línea de investigación "Microbiología de los alimentos" dentro del Programa de Doctorado "Vitivinicultura y Agroalimentación", cursos 2009/10, 2010/11 y 2011/12.
- 5.1.6. Responsable de línea de investigación y parte del equipo de doctorado del Programa de Doctorado en Biociencias y Ciencias Agroalimentarias
- 5.1.7. Responsable del Grupo AGR015 Microbiología de los alimentos –MICAL- en el Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario ceiA3

5.2. COMPONENTES RECONOCIDOS EN MATERIA DE INVESTIGACIÓN

3 sexenios de investigación:

Nº COMPONENTE: 1º sobre los años 1993 - 1999

Nº COMPONENTE: 2º sobre los años 2000 - 2005

Nº COMPONENTE: 3º sobre los años 2006 - 2011

4 componentes autonómicos:

COMPONENTES AUTONÓMICOS RECONOCIDOS (Acuerdo 2212/2003 del Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía en aplicación de los art. 55.2 y 69.3 de la Ley Orgánica 6/2001 de Universidades); Fecha de efectos: 1 enero 2004

Número total de Tramos de Evaluación hasta 2003.

5.3. PROYECTOS, CONTRATOS Y SUBVENCIONES DE INVESTIGACION

Título del proyecto o contrato	Investigador Principal	Entidad financiadora y referencia del proyecto	Periodo de vigencia o fecha de la solicitud
<i>Estudio del equilibramiento salino en el jamón</i>	F. León Crespo	Empresa Sánchez Romero Carvajal (Jabugo, S.A.)	1990 / 1991
<i>Utilización del envasado en atmósferas modificadas (MAP) para la prolongación de la vida útil de productos de panadería y bollería</i>	R. Jordano Salinas	Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología. ALI94-1409-E	1994 / 1995
<i>Dry-Sausages Ripening Improvement Project</i>	Coordinador europeo: F. Palmia (SSICA – Parma, Italia) I.P. del Equipo Español: R. Jordano Salinas	Unión Europea. IV Programa Marco. FAIR-CT96-1220 - DRIP	1996 / 2000
<i>Financiación con cargo a la Junta de Andalucía (Plan Andaluz de Investigación) periodo 1997-2002</i>	R. Jordano Salinas	Junta de Andalucía. Plan Andaluz de Investigación. AGR-175	1997-2002
<i>Aplicación de la técnica PCR a la detección de microorganismos patógenos de interés sanitario en embutidos crudos curados</i>	R. Jordano Salinas	Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología. ALI97-1878-CE	1998 / 2000
<i>Influencia sobre la calidad de la miel, en base a parámetros biológicos de distintos sistemas de manejo: protección térmica, ventilación y desabejado de diferentes tipos de colmenas de Andalucía</i>	M. Jodral Villarejo	Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. API99-010-C2-2	1999 / 2002
<i>Mejora de la salubridad en embutidos desecados</i>	R. Jordano Salinas	Secretaría de Estado de Política Científica. ALI99-1765-E (ayuda a preparación de proyecto)	2000
<i>Bactometer M-64</i>	R. Jordano Salinas	Secretaría de Estado de Política Científica. FEDER 2000-02	2000 / 2002
<i>Análisis y percepción sensorial de compuestos volátiles responsables del aroma como identificadores del origen floral de la miel de Andalucía</i>	M. Jodral Villarejo	. Contrato art. 11/45 LRU – 68/83 LOU. C01-201	2002 / 2003
<i>Financiación con cargo a la Junta de Andalucía (Plan Andaluz de Investigación) periodo 2003-2009</i>	R. Jordano Salinas	Junta de Andalucía. Plan Andaluz de Investigación. AGR-175	2003-2009
<i>Optimización de propuestas nacionales, para el éxito en la elección del Programa Erasmus Mundus de la UE (OPTEMUS)</i>	E. Ramos Leal	Ministerio de Educación y Ciencia. EA2005-0187	2005
<i>Desarrollo de un alimento funcional preparado con quinchoncho (Cajanus cajan), avena y Lactobacillus reuteri ATCC 55730</i>	Y. Barboza	Consejo de Desarrollo Científico, Humanístico y Tecnológico. República de Venezuela. Programas de doctorados conjuntos LUZ-UCO) VAC-CONDES-CC-0620-10	2010-2011
<i>Formulación y evaluación de alimentos funcionales alternativos y terapéuticos para la población venezolana</i>	Y. Barboza	Ministerio del Poder Popular para Ciencia, Tecnología e Innovación de Venezuela	2011-12

<i>Preparación de una acción integrada. Desarrollo de unidad asesora a industria quesera artesana</i>	L.M. Medina	Programa propio de Cooperación Internacional. Universidad de Córdoba.	2012-2013
<i>Aplicación de cereales y leguminosas como sustratos en la elaboración de alimentos funcionales</i>	Y. Barboza	CONDES - Venezuela	2014-2015
<i>Proyecto Tesis en Empresas. Procavi</i>	L.M. Medina	Campus de Excelencia Internacional en Agroalimentación - ceiA3	2014-2020
<i>Verificación de medidas de control de enmohecimiento en pan de molde sin corteza</i>	L.M. Medina	Contrato OTRI	2015
<i>Asistencia técnica y análisis de datos de prevalencia de Salmonella en producción porcina y matadero</i>	L.M. Medina	Contrato OTRI	2016-2017
<i>Weinapp: Sistema multilingüe de información y recursos vitivinícolas</i>	C. Balbuena	Ministerio de Economía y Competitividad (FFI2016-79785-R)	2017-2019

5.4. TESINAS DE LICENCIATURA, DEAs, TFGs Y TRABAJOS FIN DE MÁSTER DIRIGIDOS

5.4.1. Tesina: Comparación entre los recuentos microbiológicos obtenidos en alimentos mediante el método tradicional y por análisis de imagen, realizada por Dña. Pilar de la Rosa Moyano. 1997. Calificada con Sobresaliente.

5.4.2. Tesina: Estudio microbiológico de margarina con yogur, realizada por Dña. Elisa María González Jurado. 1997. Calificada con Sobresaliente.

5.4.3. Tesina: Aplicación de Petrifilm™ Series 2000 para recuento rápido de coliformes en alimentos, realizada por D. Rafael Priego Fernández. 1999. Calificada con Sobresaliente.

5.4.4. Tesina: Caracterización microbiológica de embutidos tipo salchichón, realizada por Dña. Raquel Huerta Díaz. 2000. Calificada con Sobresaliente y Premio Extraordinario de Licenciatura 2001.

5.4.5. Tesina: Antibiótico-resistencia de cepas probióticas aisladas de productos alimentarios y farmacéuticos, por Dña. Mª Rosario D'Aimmo, evaluada con la máxima calificación en la Universidad de Bolonia (Italia). 2002.

5.4.6. DEA: Obtención de producto lácteo fermentado con bifidobacterias e identificación de bifidobacterias mediante técnica PCR, por Dña. Estrella Bautista Urbano. Calificación: Sobresaliente. 2000/01.

5.4.7. DEA: Presencia de Lactobacillus spp. y Bacillus licheniformis en margarina con yogur. Alumna: Elisa María González Jurado. Calificación: Sobresaliente. 2001/02

5.4.8. DEA: Ensayos de cinéticas de coagulación de leche de soja y de vaca mediante el empleo de bifidobacterias y microorganismos aislados de kefir. Alumna: María Concepción Gómez Reus. Calificación: Sobresaliente. 2003/04.

5.4.9. DEA: Desarrollo de un alimento funcional tipo crema para untar preparado con quinchoncho (Cajanus cajan), avena y Lactobacillus reuteri ATCC 55730, por Dña. Yasmina Barboza, en la Universidad del Zulia (Venezuela), en el marco del convenio entre dicha Universidad y la Universidad de Córdoba.

5.4.10. DEA: Comparación del empleo de nisina y cultivos de *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* para la bioconservación de quesos, por D. Gustavo Castro Alborno, en la Universidad del Zulia (Venezuela), en el marco del convenio entre dicha Universidad y la Universidad de Córdoba.

5.4.11. DEA: Desarrollo de un producto alimenticio tipo "colado" elaborado con semillas de quinchoncho (*Cajanus cajan*) y *Lactobacillus acidophilus*, por Dña. Katynna Parra, en la Universidad del Zulia (Venezuela), en el marco del convenio entre dicha Universidad y la Universidad de Córdoba.

5.4.12. TFG: Valoración cultural de la ruta del jamón ibérico de Los Pedroches, por Dña. Cristina Montero Giménez, para el Grado en Turismo, de la Universidad de Córdoba. 2014. Evaluado con Notable.

5.4.13. TFG: Estudio de la oferta de establecimientos restauradores de Córdoba, por Dña. Azahara Lacalle Calero, para el Grado en Turismo, de la Universidad de Córdoba. 2014. Evaluado con Notable.

5.4.14. TFG: Importancia del protocolo comensal en la restauración, por Dña. Azahara Luque Parras, para el Grado en Turismo, de la Universidad de Córdoba. 2015. Evaluado con Notable.

5.4.15. TFG: Quesos artesanales. Caracterización microbiológica, por Dña. María Espinosa, para el Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos, de la Universidad de Córdoba. 2016. Evaluado con Sobresaliente (9).

5.4.16. TFG: Aplicación de la técnica LH PCR a la caracterización de quesos artesanales de cabra, por Dña. María Gerona, para el Grado en Veterinaria, de la Universidad de Córdoba. 2016. Evaluado con Sobresaliente (9.4).

5.4.17. TFM: Evaluación de parámetros de calidad en queso manchego obtenido a partir de leche de ovejas con diferente tipo de alimentación, por Dña. Victoria Ruz Gil, para el Máster en Zootecnia y Gestión sostenible: Ganadería ecológica e integrada, de la Universidad de Córdoba. 2011. Evaluado con Sobresaliente.

5.4.18. TFM: Prácticas profesionales en ADALID. Empresa de análisis microbiológico y físico-químico, por Dña. Marta Naranjo Martín para el Máster en Agroalimentación, de las Universidades de Córdoba y Cádiz. 2011. Evaluado con Sobresaliente.

5.4.19. TFM: Prácticas profesionales en Consejo Regulador de la D.O. Montilla-Moriles, por D. Manuel Luque Ruz para el Máster en Agroalimentación, de las Universidades de Córdoba y Cádiz. 2011. Evaluado con Sobresaliente.

5.4.20. TFM: Influencia del sistema de alimentación y la raza sobre la vida útil microbiológica de la carne de ternera, por Dña. Ángela Morales Partera para el Máster en Agroalimentación, de las Universidades de Córdoba y Cádiz. 2011. Evaluado con Sobresaliente.

5.4.21. TFM: Prácticas profesionales en 3A Laboratori-Genico, por Dña. Rosa Santana Fernández para el Máster en Agroalimentación, de las Universidades de Córdoba y Cádiz. 2012. Evaluado con Sobresaliente.

5.4.22. TFM: E_Vinum: Glosario plurilingüe del mundo del vino, por Dña. Francisca López Blancas para el Máster en Agroalimentación, de las Universidades de Córdoba y Cádiz. 2012. Evaluado con Sobresaliente.

5.4.23. TFM: Preparación de la documentación para Certificación BRC/IFS (Prácticas profesionales en Procavi SL), por Dña. Isabel Díaz Clavero para el Máster en Agroalimentación, de las Universidades de Córdoba y Cádiz. 2014. Evaluado con Notable.

5.4.24. TFM: Uso de compuestos de composición mineral para la descontaminación de productos cárnicos frescos de pavo, por D. Francisco José Arispón Ortiz para el Máster en Agroalimentación, de las Universidades de Córdoba y Cádiz. 2014. Evaluado con Notable.

5.5. TESIS DIRIGIDAS

5.5.1. Tesis: Dinámica de población microbiana en helados de yogur. Influencia en la vida útil, realizada por Dña. M^a del Carmen López Mendoza. 1997. Calificada con APTO *cum laude* por unanimidad.

5.5.2. Tesis: Utilización de conservadores para la prolongación de la vida útil de productos de repostería, para optar al título de Doctor en Veterinaria, por Dña. Pilar de la Rosa Moyano. 2002. Calificada con APTO *cum laude* por unanimidad.

5.5.3. Tesis: Incidencia de patógenos emergentes en el procesado de la carne de pollo. Comparación de métodos microbiológicos, para optar al título de Doctor en Veterinaria, por Dña. Mercedes Gabriela Ratto Reiter. 2003. Calificada con APTO *cum laude* por unanimidad.

5.5.4. Tesis: Aplicación de la técnica de impedancia (Bactometer), el sistema VIDAS y la PCR para el control microbiológico de embutidos tipo salchichón, para optar al título de Doctor en Veterinaria, por D. Rafael Priego Fernández. 2006. Sobresaliente *cum laude* por unanimidad

5.5.5. Tesis: Evaluación de cultivos iniciadores para su aplicación en jamón curado, para optar al título de Doctor en Veterinaria, por Dña. Antonia María Toledano Marín. 2009. Sobresaliente *cum laude* por unanimidad.

5.5.6. Tesis: Epidemiología molecular aplicada ao estudio de estirpes de Staphylococcus aureus na produção de queijo tipo Minas Frescal, para optar al título de Doctora en Medicina Veterinaria, por Dña. Maria Izabel Merino de Medeiros para Universidade Estadual Paulista (UNESP), de Brasil. 2011. APTA.

5.5.7. Tesis: Diseño de alimentos potencialmente funcionales sobre la base de productos tradicionales, para optar al título de Doctora en Veterinaria, por Doña Yasmina Barboza para la Universidad de Córdoba. Octubre de 2012. APTA CUM LAUDE.

5.6. ESTANCIAS

5.6.1. Centro: **Facultad de Veterinaria de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria**
Localidad: **Las Palmas de Gran Canaria**
Actividad: **Microbiología de quesos artesanales canarios**
Fechas: **1 de junio de 1994 a 15 de julio de 1994.**

5.6.2. Centro: **Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (UNLP-CIC)**
Localidad: **La Plata, Argentina**
Actividad: **Bacterias acidolácticas vehiculadas en leche de vaca y productos de soja**
Fechas: **14 agosto de 1996 a 30 de septiembre de 1996.**

5.6.3. Centro: **Centro de Investigación y Formación Agrario (CIFA)**
Localidad: **Córdoba**
Actividad: **Bacterias acidolácticas presentes en el proceso de fermentación de aceitunas verdes "tipo español"**
Fecha: **1 de julio de 1998 hasta el 31 de diciembre de 1998**

- 5.6.4. Centro: **Instituto de la grasa y sus derivados (Consejo Superior de Investigaciones Científicas)**
Localidad: **Sevilla**
Actividad: ***Aprendizaje de técnicas***
Fecha: 15 de septiembre de 1999 a 15 de diciembre de 1999.
- 5.6.5. Centro: **Área de Microbiología del Departamento de Ciencia y Tecnología Agroambiental de la Facoltà di Agraria de la Università de Bologna**
Localidad: **Bolonia (Italia)**
Actividad: ***Movilidad de personal docente con fines de formación. UE. DG Educación y Cultura. Programa de acción en el ámbito del aprendizaje permanente.***
desde 7 de septiembre a 12 de septiembre de 2009.
- 5.7. ASISTENCIA A REUNIONES RELACIONADAS CON ACTIVIDAD INVESTIGADORA**
- 5.7.1. Centro: **Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari (SSICA)**
Localidad: **Parma, Italia**
Actividad: ***Preliminary Meeting of DRIP Project***
Fecha: **abril 1996**
- 5.7.2. Centro: **Raliment**
Localidad: **Bourg en Bresse, Francia**
Actividad: ***II Scientific Meeting of DRIP Project***
Fecha: **marzo 1997**
- 5.7.3. Centro: **Universidad de Córdoba**
Localidad: **Córdoba, España**
Actividad: ***III Scientific Meeting of DRIP Project***
Fecha: **septiembre 1997**
- 5.7.4. Centro: **Università degli studi di Parma**
Localidad: **Parma, Italia**
Actividad: ***IV Scientific Meeting of DRIP Project***
Fecha: **enero 1998**
- 5.7.5. Centro: **Ecole Nationale des Industries du lait et des viandes (ENILV)**
Localidad: **La Roche sur Foron, Francia**
Actividad: ***V Scientific Meeting of DRIP Project***
Fecha: **mayo 1998**
- 5.7.6. Centro: **Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari (SSICA)**
Localidad: **Parma, Italia**
Actividad: ***VI Scientific Meeting of DRIP Project***
Fecha: **septiembre 1998**
- 5.7.7. Centro: **Universidad de Córdoba**
Localidad: **Córdoba, España**
Actividad: ***VIII Scientific Meeting of DRIP Project***
Fecha: **junio 1999**
- 5.7.8. Centro: **Università degli studi di Parma**
Localidad: **Parma, Italia**
Actividad: ***IX Scientific Meeting of DRIP Project***
Fecha: **septiembre 1999**
- 5.8. EVALUACIÓN DE PROYECTOS Y PROFESORADO**

5.8.1. Evaluador de proyectos para **Universidad CEU-Cardenal Herrera de Valencia**

5.8.2. Evaluador de proyectos para **FONCyT, Argentina**

5.9. LABOR DE REVISIÓN EN REVISTAS CIENTÍFICAS

- Journal of Food Protection
- Food Analytical Methods
- Journal of Infections in Developing Countries
- Journal of Chemistry
- Journal of Medical Entomology

6. PUBLICACIONES

6.1. CAPITULOS DE LIBROS

6.1.1. MEDINA L.M., JORDANO R. 1991. **Nuevas tendencias en el desarrollo de productos lácteos especiales**. Libro jubilar Prof. Dr. Rodrigo Pozo Lora. Servicio de publicaciones de la Universidad de Córdoba, Pág.: 309-330. ISBN 84-7801-129-3. Depósito Legal CO-877-1991.

6.1.2. JORDANO R., MEDINA L.M. 1999. **Petrifilm - An enhanced cultural technique**. Encyclopedia of Food Microbiology (R.K. Robinson, C.A. Batt, P.D. Patel -eds.-). Vol. 3, 1662-1671. Academic Press Ltd., London.

6.1.3. MEDINA L.M. 2005. **Introducción a la Microbiología alimentaria**. Introducción a la alimentación. Servicio de publicaciones de la Universidad de Córdoba.

6.1.4. MEDINA L.M. 2009. **La contaminación biótica de los alimentos**. Higiene y manipulación de los alimentos. Máster Universitario en Gastronomía, Cultura y Salud, de la VIU.

6.1.5. MEDINA L.M., JORDANO R. 2014. **Petrifilm - A simplified cultural technique**. Encyclopedia of Food Microbiology 2nd edition (C.A. Batt -ed.-). Vol. 3, 19-24. Elsevier (edición online). ISBN: 978-0-12-384733-1

6.1.6. MEDINA L.M. 2016. **Listeria en el entorno alimentario**. Seguridad alimentaria y Salud Pública. Real Academia Sevillana de Ciencias Veterinarias (aceptado, se encuentra pendiente de publicación).

6.2. ARTICULOS PUBLICADOS EN REVISTAS INDEXADAS EN EL SCI-JCR

6.2.1. JORDANO R., MEDINA L.M., SALMERON J. 1991. **Contaminating mycoflora in fermented milk**. Journal of Food Protection Vol. 54(2), 131-132.

6.2.2. LOPEZ M^aC., RODRIGUEZ M^aV., MEDINA L.M., BARRIOS M^aJ., JORDANO R. 1993. **Microbiological quality of french yogurts commercialized in Spain**. Journal of Veterinary Medicine Serie B, 40, 727-729.

6.2.3. MEDINA L.M., JORDANO R. 1993. **Growth of fungal contamination in fermented milk containing bifidobacteria and Lactobacillus acidophilus**. Journal of Food Quality, 16, 471-477.

6.2.4. MEDINA L.M., JORDANO R. 1994. **Survival of constitutive microflora in commercially fermented milk containing bifidobacteria during refrigerated storage**. Journal of Food Protection, 56(8), 731-733.

6.2.5. MEDINA L.M., JORDANO R. 1995. **Population dynamics of constitutive microbiota in BAT type fermented milk products**. Journal of Food Protection, 58(1), 70-76.

6.2.6. JORDANO R., LOPEZ M.C., RODRIGUEZ M.V., CORDOBA M.G., MEDINA L.M., BARRIOS M.J. 1995. **Comparison of PetrifilmTM method to conventional methods for enumerating aerobic bacteria, coliforms, Escherichia coli, yeasts and molds in foods**. Acta Microbiologica et Immunologica Hungarica, 42(3), 255-259.

6.2.7. BARRIOS M.J., GUALDA M.J., CABANAS J.M., MEDINA L.M., JORDANO R. 1996. **Occurrence of Aflatoxin M₁ (AFM₁) in cheeses from the south of Spain**. Journal of Food Protection, 59(8), 898-900

- 6.2.8. BARRIOS M.J., MEDINA L.M., CORDOBA M.G., JORDANO R. 1997. **Aflatoxin-producing strains of *Aspergillus flavus* isolated from cheese**. *Journal of Food Protection*, 60(2), 192-194.
- 6.2.9. LOPEZ M^aC., MEDINA L.M., JORDANO R. 1998. **Survival of lactic acid bacteria in commercial frozen yogurt**. *Journal of Food Science*, 63(4), 706-708.
- 6.2.10. BARRIOS M^aJ., MEDINA L.M., LOPEZ M^aC., JORDANO R. 1998. **Fungal biota isolated from spanish cheeses**. *Journal of Food Safety*, 18, 151-157.
- 6.2.11. GONZALEZ E., JORDANO R., LOPEZ M.C., CORDOBA G., MEDINA L.M. 1998. **Presencia de *Lactobacillus* spp. y *Bacillus licheniformis* en margarina con yogur**. *Grasas y Aceites* 49(1), 38-41.
- 6.2.12. RODRIGUEZ V., MEDINA L.M., JORDANO R. 1999. **Incidence of mesophilic anaerobic bacteria (MAB) and lactic acid bacteria (LAB) on sliced bread under modified atmosphere packaging (MAP) during storage**. *Journal of Food Quality*, 22(6), 701-710.
- 6.2.13. RODRIGUEZ V., MEDINA L.M., JORDANO R. 2000. **Prolongation of shelf life in sliced bread under modified atmosphere packaging (MAP) during storage**. *Nahrung*, 44(4), 247-252.
- 6.2.14. LOPEZ M.C., MEDINA L.M., HUERTA R., JORDANO R. 2000. **Occurrence of contaminant biota in different european dry-sausages**. *Acta Alimentaria*, 29(3), 201-216.
- 6.2.15. PRIEGO R., MEDINA L.M., JORDANO R. 2000. **Evaluation of PetrifilmTM Series 2000 as a possible rapid method to count coliforms in foods**. *Journal of Food Protection*, 63(8), 1137-1140.
- 6.2.16. BALDINI P., CANTONI E., COLLA F., DIAFERIA C., GABBA L., SPOTTI E., MARCHELLI R., DOSSENA A., VIRGILI E., SFORZA S., TENCA P., JORDANO R., LOPEZ M.C., MEDINA L., COUDURIER S., ODDOU S., SOLIGNAT G. 2000. **Dry sausages ripening: influence of thermohygrometric conditions on microbiological, chemical and physico-chemical characteristics**. *Food Research International*, 33(3-4), 161-170.
- 6.2.17. CORDOBA M.G., MEDINA L.M., JORDANO R., CORDOBA J.J. 2000. **Differentiation of *Clostridium perfringens* and *Clostridium botulinum* from no toxigenic clostridia, isolated from prepared and frozen foods, by PCR-DNA based methods**. *Nahrung*, 45(2), 125-128.
- 6.2.18. LOPEZ M.C., MEDINA L.M., LINARES M.J., JORDANO R. 2001. **Yeasts isolated from different european dry-sausages in the course of ripening**. *Acta Alimentaria*, Vol. 30(1), 15-23
- 6.2.19. RODRIGUEZ M.V., MEDINA L.M., JORDANO R. 2002. **Prolongation of shelf life of sponge cakes using modified atmosphere packaging**. *Acta Alimentaria*, Vol. 31(2), pp. 191-196.
- 6.2.20. RODRIGUEZ M.V., MEDINA L.M., JORDANO R. 2003. **Influence of modified atmosphere packaging (MAP) on the shelf-life of pre-cooked pizza bases**. *Nahrung*, 47(2), 122-125
- 6.2.21. SERRANO S., MEDINA L.M., JURADO M., JODRAL M. 2004. **The microbiological quality of terrestrial gastropods prepared for human consumption**. *Journal of Food Protection*, 67(8), 1779-1781.

- 6.2.22. HUERTA R., JORDANO R., MEDINA L.M., LOPEZ M.C. 2004. **Population dynamics of the constitutive biota of french dry-sausages in a pilot-scale ripening chamber.** *Journal of Food Protection*, 67(10), 2306-2309.
- 6.2.23. LOPEZ C., MEDINA L.M., JORDANO R. 2004. **Occurrence of Enterobacteriaceae and enterococci in dry-sausages under pilot-scale chamber conditions.** *Journal of Food Protection* 67(12), 2812-2814.
- 6.2.24. DE LA ROSA, M-P., CORDOBA, M.G., MARTIN A., JORDANO R., MEDINA L.M. 2005. **Influence of a test preservative on sponge cakes under different storage conditions.** *Journal of Food Protection*, 68(11), 2465-2469.
- 6.2.25. LOPEZ M.C., MEDINA L.M., PRIEGO R., JORDANO R. 2006. **Behaviour of the constitutive biota of two types of Spanish dry-sausages ripened in a pilot-scale chamber.** *Meat Science*, 73(1), 178-180
- 6.2.26. GIANNI C., LÓPEZ C., MEDINA L.M., SERRANO S., JORDANO R. 2008. **Dynamics and characterization of a yeast population from an Italian fermented sausage.** *Italian Journal of Food Science*, 20(2), 239-244
- 6.2.27. DE LA ROSA, JORDANO R., MEDINA L.M. 2009. **Influence of low concentrations of an acid preservative on sponge cakes under different storage conditions.** *Journal of Food Science*, 74(2), 80-82.
- 6.2.28. PRIEGO R., MEDINA L.M., JORDANO, R. 2009. **Comparison between the Vitek Immunodiagnostic Assay System and PCR for the detection of pathogenic microorganisms in an experimental dry sausage during its curing process.** *Journal of Food Protection*, 72(9), 1977-1981.
- 6.2.29. REITER M.G., LÓPEZ C., JORDANO, R., MEDINA L.M. 2010. **Comparative study of alternative methods for food safety control in poultry slaughterhouses.** *Food Analytical Methods*, 3(3), 253-261.
- 6.2.30. PRIEGO R., MEDINA L.M., JORDANO R. 2011. **Bactometer system versus traditional methods for monitoring bacteria populations in salchichón during its ripening process.** *Journal of Food Protection*, 74(1): 145-148.
- 6.2.31. TOLEDANO A., JORDANO R., LÓPEZ, MEDINA L.M. 2011. **Proteolytic activity of lactic acid bacteria strains and fungal biota for potential use as starter cultures in dry-cured ham.** *Journal of Food Protection*, 73, 826-829.
- 6.2.32. REITER M.G., VOLKMANN H., IMIANOVSKY M., LÓPEZ C., MEDINA L.M., JORDANO, R. 2011. **Listeria monocytogenes in refrigerated and frozen chicken parts.** *Acta Alimentaria*, 40(1), 27-31.
- 6.2.33. BARBOZA Y., MÁRQUEZ E., PARRA K., PIÑERO M.P., MEDINA L.M. 2012. **Development of a potential functional food prepared with pigeon pea (*Cajanus Cajan*), oats, and *Lactobacillus reuteri* ATCC 55730.** *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 63(7), 813-820.
- 6.2.34. GARCÍA F., NOTARIO M.J., CABANÁS J.M., JORDANO R., MEDINA L.M. 2012. **Incidence of Health Public interest bacteria vectored by cockroaches in different food-related environments.** *Journal of Medical Entomology*, 49(6), 1481-1484.
- 6.2.35. PARRA K., FERRER M., PIÑERO M., BARBOZA Y., MEDINA L.M. 2013. **Use of *Lactobacillus acidophilus* and *Lactobacillus casei* for a potential probiotic legume-based fermented product using pigeon pea (*Cajanus cajan*).** *Journal of Food Protection*, 76(2): 265-271.

6.2.36. GALLEGOS J., GARRIDO-DELGADO R., ARCE L., MEDINA L.M. 2015. **Volatile Metabolites of Goat Cheeses Determined by Ion Mobility Spectrometry. Potential Applications in Quality Control.** Food Analytical Methods. Vol. 8(7): 1699-1709

6.2.37. MORENO R., MORENO A., MEDINA L.M., VIOQUE M., CÁMARA F. 2016. **Bases for standardization and nutritional assessment of salmorejo cordobés: Research about salmorejo in catering establishments of Cordoba.** Nutrición Hospitalaria 33(1): 00

6.2.38. GALLEGOS J., ARCE C., JORDANO R., ARCE L., MEDINA L.M. 2016. **Target identification of volatile metabolites to allow the differentiation of lactic acid bacteria by gas chromatography-ion mobility spectrometry.** Food Chemistry. doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.10.022>

6.3. ARTICULOS PUBLICADOS EN REVISTAS INTERNACIONALES NO INDEXADAS EN EL SCI-JCR PERO SÍ EN SCOPUS, O CON INDICIOS DE CALIDAD RELATIVOS

6.3.1. SALMERON J., BARRIOS M.J., MEDINA L.M., JORDANO R. 1991. **Producción experimental y distribución de aflatoxinas en un queso de la sierra norte de Sevilla.** Microbiologie-Aliments-Nutrition, 9, 295-298.

6.3.2. JORDANO R., BARRIOS M.J., MEDINA L.M. 1991. **Growth of yeasts in fermented milk during refrigerated storage.** Microbiologie-Aliments-Nutrition. 9, 353-355.

6.3.3. MEDINA L.M., JORDANO R. 1993. **Occurrence and evolution of enterococci in fermented milk containing bifidobacteria during refrigerated storage.** Microbiologie-Aliments-Nutrition. 11, 357-360.

6.3.4. ESPINOSA A., MEDINA L.M., JORDANO R. 1994. **Comparative study of *M*₁₇ media for enumeration of *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* in fermented milks.** Microbiologie-Aliments-Nutrition, 12, 49-51.

6.3.5. CORDOBA M.G., BARRIOS M.J., MEDINA L.M., LOPEZ M.C., JORDANO R. 1994. **Determinación de enterobacteriáceas, estafilococos patógenos, levaduras y mohos en quesos andaluces.** Microbiologie-Aliments-Nutrition, 12, 279-283.

6.3.6. MEDINA L.M., ANGULO R., JORDANO R. 1995. **Actualidad de las bacterias acidolácticas y los productos lácteos fermentados.** Microbiologie-Aliments-Nutrition, 13, 281-293.

6.3.7. MEDINA L.M., LOPEZ M.C., JORDANO R. 1995. **Considerations on the influence of bacterial population kinetics on the shelf-life of BAT-type products.** Microbiologie-Aliments-Nutrition, 13, 177-181.

6.3.8. BARRIOS M.J., MEDINA L.M., JORDANO R. 1996. **Influence of physico-chemical attributes of farmhouse cheeses in fungal colonization.** Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia, 47(6), 387-404.

6.3.9. LOPEZ M^aC., MEDINA L.M., JORDANO R. 1997. **Aspectos microbiológicos del helado de yogur.** Microbiologie-Aliments-Nutrition, 15, 173-183.

6.3.10. CORDOBA M^aG., CORDOBA J.J., MEDINA L.M., LOPEZ M^aC., JORDANO R. 1997. **Establecimiento de un sistema ARCP/HACCP en precocinados congelados.** Microbiologie-Aliments-Nutrition, 15, 323-332.

- 6.3.11. GONZALEZ E.M., JORDANO R., LOPEZ M^aC., CORDOBA M^aG., MEDINA L.M. 1998. **Evaluación microbiológica de margarina con yogur.** Microbiologie-Aliments-Nutrition. 16, 53-60.
- 6.3.12. LOPEZ M^aC., MEDINA L.M., CORDOBA M^aG., JORDANO R. 1998. **Fungal contamination in yoghurt ice-cream.** Microbiologie-Aliments-Nutrition. 16, 107-112.
- 6.3.13. LOPEZ M^aC., MEDINA L.M., JORDANO R. 1998. **Incidence and evolution of psychrotrophic bacteria in yoghurt ice-cream during frozen storage.** Microbiologie-Aliments-Nutrition. 16, 39-42.
- 6.3.14. DE LA ROSA M^aP., LOPEZ M^aC., CORDOBA M^aG., MEDINA L.M., JORDANO R. 1998. **Comparison of an automated counting procedure with a conventional method for enumerating micro-organisms in foods.** Microbiologie-Aliments-Nutrition. 16, 189-192.
- 6.3.15. PRIEGO R., MEDINA L.M., DE LA ROSA M.P., M.C. LOPEZ, R. JORDANO. 1999. **PetrifilmTM: Métodos alternativos para el análisis microbiológico de los alimentos.** Microbiologie-Aliments-Nutrition, 17, 127-138.
- 6.3.16. TOLEDANO A., LOPEZ M.C., PRIEGO R., DE LA ROSA P., MEDINA L.M. 1999. **Principales virus transmitidos por los alimentos.** Microbiologie-Aliments-Nutrition, 17, 233-242.
- 6.3.17. BARBOZA Y., MÁRQUEZ E.J., BENÍTEZ B.M., PARRA K., PIÑERO M.P., MEDINA L.M. 2012. **Formulation and evaluation of corn pancakes containing bovine plasma protein and tender corn.** Advance Journal of Food Science and Technology, 4(3), 166-171.
- 6.3.18. ARCE L., GALLEGOS J., GARRIDO-DELGADO R., MEDINA L.M., SIELEMANN S., WORTELMAN T. 2014. **Ion Mobility Spectrometry a Versatile Analytical Tool for Metabolomics Applications in Food Science.** Current metabolomics, 2(4), 264-271.

6.4. OTROS ARTICULOS PUBLICADOS EN REVISTAS CIENTÍFICAS

- 6.4.1. JORDANO R., JODRAL M., FERNANDEZ C., GARRIDO M.D., ROJAS F., MEDINA L.M., SALMERON J. 1990. **Control microbiológico de un postre lácteo de larga duración.** Alimentaria, 211, 15-17.
- 6.4.2. SALMERON J., BENTABOL A., ROJAS F., MEDINA L.M., POLO L. 1991. **Efecto de los colorantes E-102, E-104, E-124 y E-127, sobre el crecimiento de Yersinia enterocolitica.** Alimentaria, 227, 39-40.
- 6.4.3. CARRASCO M.L., CHACON-MANRIQUE A., MEDINA L.M., BARRIOS M.J., RODRIGUEZ M.V., LOPEZ M.C., JORDANO R. 1992. **Control microbiológico de productos de bollería, pastelería y repostería.** Alimentaria, 236, 49-51.
- 6.4.4. CHACON-MANRIQUE A., CARRASCO M.L., BARRIOS M.J., RODRIGUEZ M.V., MEDINA L.M., JORDANO R. 1992. **Control microbiológico de salsas de mesa.** Alimentaria, 236, 53-54.
- 6.4.5. MEDINA L.M., BARRIOS M.J., RODRIGUEZ M.V., JORDANO R. 1993. **Calidad microbiológica de leche fermentada comercial que contiene bifidobacterias y otras bacterias acidolácticas.** Revista Española de Lechería, 45, 34-35.
- 6.4.6. MEDINA L.M., BARRIOS M^aJ. 1993. **Aspectos microbiológicos de leches fermentadas especiales. I. Empleo de Streptococcus salivarius sub-sp. thermophilus, Lactobacillus acidophilus y bifidobacterias como microorganismos iniciadores.** Industrias Lácteas Españolas, noviembre, 31-37.

- 6.4.7. MEDINA L.M. **Historia de la tuna de Veterinaria de Córdoba**. Boletín de Historia de la Veterinaria. Vol. 2, 9-15.
- 6.4.8. MEDINA L.M., RODRIGUEZ M^aV. 1994. **Aspectos microbiológicos de leches fermentadas especiales. II. Principales derivados lácteos que combinan Lactobacillus acidophilus y bifidobacterias como microorganismos iniciadores. Importancia sanitaria**. Industrias Lácteas Españolas, enero-febrero, 40-48.
- 6.4.9. MEDINA L.M., LOPEZ M^aC., RODRIGUEZ M^aV., BARRIOS M^aJ., JORDANO R. 1994. **Control microbiológico de leches fermentadas tipo BAT (Bifidus-Acidophilus-Thermophilus)**. Alimentaria, 250, 31-32.
- 6.4.10. CORDOBA M.G., BARRIOS M.J., MEDINA L.M., RODRIGUEZ M.V., JORDANO R. 1994. **Enumeración de la población de Lactococcus spp. en queso fresco, semicurado y curado elaborados en Andalucía**. Alimentaria, 252, 33-34.
- 6.4.11. CASTILLO M., MEDINA L., JORDANO R. 1995. **Calidad microbiológica de productos derivados del surimi**. Alimentaria, 262, 99-100.
- 6.4.12. ANGULO R., MEDINA L.M., JODRAL M. 1995. **Importancia de los probióticos en la alimentación**. Nutrición Clínica, Vol. XV(4), 179-187.
- 6.4.13. BARRIOS M.J., MEDINA L.M., LOPEZ M.C., JORDANO R. 1996. **Micotoxinas en quesos. I. Biota micotoxigénica y factores que afectan a la biosíntesis de micotoxinas**. Alimentaria, 270, 87-92.
- 6.4.14. BARRIOS M.J., MEDINA L.M., CORDOBA M.G., JORDANO R. 1996. **Micotoxinas en quesos. II. Detección, inhibición de su producción y detoxificación**. Alimentaria, 270, 93-98.
- 6.4.15. BARRIOS M.J., MEDINA L.M., SERRANO C.E., JORDANO R. 1996. **Parámetros básicos de composición de quesos de vaca y quesos mezcla de la región sur de España**. Alimentaria, 274, 61-64.
- 6.4.16. BARRIOS M.J., MEDINA L.M., SERRANO C.E., JORDANO R. 1996. **Parámetros básicos de composición de quesos de cabra y oveja de la región sur de España**. Industrias Lácteas Españolas, 205, 35-38.
- 6.4.17. SERRANO, GARCIA C., PARDO J.E., JORDANO R., MEDINA L.M., JODRAL M. 1996. **Caracterización de levaduras aisladas de queso manchego con denominación de origen**. Alimentaria, 274, 65-67.
- 6.4.18. BARRIOS M.J., MEDINA L.M., RODRIGUEZ M.V., JORDANO R. 1996. **Actividad agua y pH en quesos frescos, semicurados y curados elaborados con diferentes tipos de leche**. Industrias Lácteas Españolas, 209-210, 30-32.
- 6.4.19. SERRANO C.E., GARCIA C., MEDINA L.M., SERRANO E. 1997. **Estudio físico-químico del queso manchego con denominación de origen**. Alimentaria, 281, 81-82.
- 6.4.20. DE LA ROSA P., MEDINA L.M., JORDANO R. 1997. **Los métodos modernos como alternativa a los clásicos para el análisis microbiológico de los alimentos**. Alimentación, Equipos y Tecnología, 7, 107-113.
- 6.4.21. LOPEZ M^aC., MEDINA L.M., CORDOBA M^aG., JORDANO. 1997. **Evaluación de la calidad microbiológica de helado de yogur**. Alimentaria, 288, 39-45.
- 6.4.22. CORDOBA M^aG., JORDANO R., MEDINA L.M., CORDOBA J.J. 1998. **Implantación del sistema ARCP/ HACCP en precocinados congelados. 2. Evaluación de peligros**

microbiológicos en el proceso de elaboración. Medidas preventivas, puntos críticos de control y sistemas de vigilancia y monitorización. Alimentaria, 291, 47-58.

6.4.23. GARCIA F., MEDINA L.M., CORDOBA M.G., JORDANO R. 1998. **Evolución de la calidad higiénica de la leche cruda en ocho zonas geográficas de Andalucía.** Alimentaria, 296, 37-47.

6.4.24. LOPEZ M^ªC., HUERTA R., TOLEDANO A.M., MEDINA L.M., JORDANO R. 1999. **Productos cárnicos fermentados: elaboración y consumo.** Eurocarne, 78, 31-42.

6.4.25. TOLEDANO A.M., LOPEZ M.C., CORDOBA M.G., MEDINA L.M., JORDANO R., REIBNITZ M.G. 1999. **Análisis microbiológicos para la implantación del sistema ARCP/HACCP en una industria brasileña procesadora de arroz (Oryza sativa L.).** Alimentaria, 305, 23-28.

6.4.26. DE LA ROSA M.P., TOLEDANO A., HUERTA R., PRIEGO R., MEDINA L.M. 2000. **Influencia de los aditivos e ingredientes menores en las propiedades panarias de la harina de trigo (Triticum, L.).** Alimentación, Equipos y Tecnología, 1, 137-146.

6.4.27. HUERTA R., LOPEZ M.C., JORDANO R., MEDINA L.M. 2002. **Microbiología de los productos cárnicos fermentados.** Alimentaria, enero-febrero, 53-61.

6.4.28. MERINO DE MEDEIROS M.I., RUZ GIL V., BLUMER P., DE SÁ R., GALLINA D.A., MEDINA L.M. 2012. **Queijo manchego.** Indústria de Laticínios, 99, 66-70.

6.4.29. MERINO DE MEDEIROS M.I., NADER FILHO A., DE SOUZA V., DE CASTRO MELO P., MENEZES FERREIRA L., MEDINA L.M. 2013. **Epidemiologia molecular aplicada ao monitoramento de estirpes de Staphylococcus aureus na produção de queijo Minas Frescal.** Ciência Animal Brasileira, 14(1), 98-105. d.o.i. 10.5216/cab.v14i1.14972

6.5. EDICION DE REVISTAS

Editor del **Boletín de Historia de la Veterinaria** bajo la dirección del Presidente de la Asociación Andaluza de Historia de la Veterinaria.

6.6. INFORMES TECNICOS

6.6.1. Autor del informe **técnico Estado de las instalaciones de restauración y posibilidades de mejora**, para el Depósito de Remonta nº1 de Ecija (Sevilla). 1993.

6.6.2. Autor del informe técnico **Evaluación de resultados microbiológicos en pizzas comerciales**, para la Revista Interviú. Grupo Zeta. 2008.

6.6.3. Autor del informe técnico **Evaluación de resultados microbiológicos de menús hospitalarios**, para la Revista Interviú. Grupo Zeta. 2009.

6.6.4. Autor de informe técnico **Incidencia de enmohecimiento de pan de molde sin corteza: Propuesta de medidas correctoras**, para PANRICO®donuts®. 2013.

6.6.5. Autor de informe técnico **Control de enmohecimiento en pan de molde sin corteza. Estudio técnico**, para PANRICO®donuts®. 2015.

6.7. INFORMES Y DOCUMENTACIONES OFICIALES

6.7.1. **Co-autor de *Self-evaluation report of the Faculty of Veterinary Medicine of Córdoba***. Evaluation visit process (EAEVE).

6.7.2. **Co-autor de *Standardized questionnaire of the Faculty of Veterinary Medicine of Córdoba***. Evaluation visit process (EAEVE).

7. CONGRESOS Y REUNIONES CIENTIFICAS

7.1. Asistencia y presentación de comunicaciones en congresos y reuniones científicas nacionales

- 7.1.1. Autores: JORDANO R., JODRAL M., FERNANDEZ C., GARRIDO M.D., ROJAS F., MEDINA L.M.
Lugar: Madrid
Congreso: *I Congreso Nacional de Alimentación, Dietética y Nutrición*
Título de la Comunicación: **Control microbiológico de un postre lácteo de larga duración**
Año: 1989.
- 7.1.2. Autores: SALMERON J., JORDANO R., MEDINA L.M., POLO L.
Lugar: Barcelona.
Congreso: *VII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos*
Título de la Comunicación: **Efectos antimicrobianos de la canela y el clavo**
Año: 1990.
- 7.1.3. Autores: SERRANO C.E., TORRES M., MEDINA L.M., BARRIOS M.J., JORDANO R.
Lugar: Cáceres
Congreso: *VIII Reunión Científica del Grupo de Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología (SEM)*
Título de la Comunicación: **Comparación de tres agares M₁₇ para el recuento de Streptococcus salivarius sub-sp. thermophilus en leches fermentadas**
Año: 1992
- 7.1.4. Autores: LOPEZ M.C., RODRIGUEZ M.V., MEDINA L.M., BARRIOS M.J., SERRANO C.E., JORDANO R.
Lugar: Zaragoza
Congreso: *XIV Congreso Nacional de Microbiología*
Título de la Comunicación: **Calidad microbiológica de yogures franceses comercializados en España**
Año: 1993
- 7.1.5. Autores: CABANAS J.M, GUALDA M.J., MEDINA L.M., JORDANO R.
Lugar: Granada
Congreso: *VI Simposium Andaluz del Alimento*
Título de la Comunicación: **Contaminación microbiana del aire de algunas dependencias de la delegación provincial de Salud de Córdoba**
Año: 1994
- 7.1.6. Autores: MEDINA L.M., LOPEZ M.C., CORDOBA M.G., JORDANO R.
Lugar: Granada
Congreso: *VI Simposium Andaluz del Alimento*
Título de la Comunicación: **Control microbiológico de leches fermentadas tipo "BAT" (Bifidus-Acidophilus-Thermophilus)**
Año: 1994
- 7.1.7. Autores: BARRIOS M.J., MEDINA L.M., RODRIGUEZ M.V., CORDOBA M.G., LOPEZ M.C., JORDANO R.
Lugar: Lleida
Congreso: *Sociedad Española de Microbiología. Microbiología de los Alimentos. 9º Congreso*

- Título de la Comunicación: **Aislamiento e identificación de flora fúngica en quesos andaluces**
Año: 1994
- 7.1.8. Autores: BARRIOS M.J., MEDINA L.M., CORDOBA M.G., SERRANO C.E., JORDANO R.
Lugar: Madrid
Congreso: *Sociedad Española de Microbiología. XV Congreso*
Título de la Comunicación: **Aflatoxina M₁ (AFM₁) en quesos elaborados en la región sur de España (Albacete, Andalucía, Badajoz y Ciudad Real)**
Año: 1995
- 7.1.9. Autores: LOPEZ M.C., BARRIOS M.J., CORDOBA M.G., MEDINA L.M., JORDANO R.
Lugar: Valencia
Congreso: *X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*
Título de la Comunicación: **Aspergillus flavus toxigénico en quesos elaborados en la región sur de España**
Año: 1996
- 7.1.10. Autores: SERRANO C.E., PARDO J.E., MEDINA L.M., GONZALEZ M.E., SERRANO E.
Lugar: Valencia
Congreso: *X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*
Título de la Comunicación: **Aislamiento e identificación de levaduras en queso manchego con denominación de origen**
Año: 1996
- 7.1.11. Autores: POLO L.M., MEDINA L.M.
Lugar: Madrid
Congreso: *I Jornadas Nacionales de Historia de la Veterinaria*
Título de la Ponencia: **Ponencia sobre los hierros del ganado caballar**
Año: 1995
- 7.1.12. Autores: CORDOBA M.G., JORDANO R., ARANDA E., MEDINA L.M., CORDOBA J.J.
Lugar: Barcelona
Congreso: *XVI Congreso de la Sociedad Española de Microbiología*
Título de la Comunicación: **Desarrollo de un método de AP-PCR para diferenciar durante el procesado de alimentos Staphylococcus aureus de otros Staphylococcus sp.**
Año: 1997
- 7.1.13. Autores: CORDOBA M.G., JORDANO R., LOPEZ M.C., MEDINA L.M., CORDOBA J.J.
Lugar: Pamplona
Congreso: *XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*
Título de la Comunicación: **Evaluación en una línea comercial de croquetas de la población microbiana de la bechamel, durante el almacenamiento en refrigeración**
Año: 1998
- 7.1.14. Autores: CORDOBA M.G., JORDANO R., LOPEZ M.C., MEDINA L.M., CORDOBA J.J.
Lugar: Pamplona
Congreso: *XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*
Título de la Comunicación: **Optimización de un método de análisis de productos de PCR para diferenciación de C. perfringens de otros Clostridium sp.**
Año: 1998
- 7.1.15. Autores: MEDINA L.M., RODRIGUEZ M.V., JORDANO R.
Lugar: Sevilla
Congreso: *VIII Simposio Andaluz del Alimento*
Título de la Comunicación: **Prolongación de la vida útil en pan de molde envasado en atmósferas modificadas (EAM/MAP)**

Año: 1999

- 7.1.16. Autores: MEDINA L.M., RODRIGUEZ M.V., JORDANO R.
Lugar: Sevilla
Congreso: *VIII Simposio Andaluz del Alimento*
Título de la Comunicación: ***Incidencia de bacterias anaerobias mesófilas (BAM) y bacterias acidolácticas (BAL) en pan de molde envasado en atmósferas modificadas (EAM/MAP)***
Año: 1999
- 7.1.17. Autores: HUERTA R., DEL RIO C., CABALLERO J., JORDANO R., MEDINA L.M.
Lugar: Granada
Congreso: *XVII Congreso Nacional de Microbiología*
Título de la Comunicación: ***Aislamiento de bacterias acidolácticas de aceituna (fruto) para uso en industrias del sector***
Año: 1999
- 7.1.18. Autores: PRIEGO R., MEDINA L.M., JORDANO R.
Lugar: Oviedo
Congreso: *XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*
Título de la Comunicación: ***Caracterización de Petrifilm Series 2000 como un posible método rápido para el recuento de coliformes en alimentos***
Año: 2000
- 7.1.19. Autores: DE LA ROSA M.P., PRIEGO R., JORDANO R., MEDINA L.M., CORDOBA M.G.
Lugar: Alicante
Congreso: *XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología*
Título de la Comunicación: ***Estudio de posibles sustancias que prolonguen la vida útil de los productos de repostería***
Año: 2001
- 7.1.20. Autores: PRIEGO R., CORDOBA M.G., DE LA ROSA M.P., JORDANO R., MEDINA L.M.
Lugar: Alicante
Congreso: *XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología*
Título de la Comunicación: ***Detección e identificación de bacterias patógenas mediante PCR y su aplicación en derivados cárnicos***
Año: 2001
- 7.1.21. Autores: JORDANO R., MEDINA L.M.
Lugar: Córdoba
Congreso: *I Jornadas de Investigación en Veterinaria*
Título de la Ponencia: ***Actividades de investigación en Microbiología de los Alimentos***
Año: 2001
- 7.1.22. Autores: SERRANO S., MEDINA L.M., VILLAREJO M., RODRIGUEZ I., JODRAL M.
Lugar: Madrid
Congreso: *V Congreso de la Sociedad española de nutrición comunitaria / III Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública.*
Título de la Comunicación: ***Gasterópodos terrestres preparados para el consumo. Calidad microbiológica.***
Año: 2002
- 7.1.23. Autores: PRIEGO R., DE LA ROSA P., MEDINA L.M., JORDANO R..
Lugar: Bilbao
Congreso: *XIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*

Título de la Comunicación: **Aplicación de la medición de la impedancia (Bactometer) en el control microbiológico de embutidos a lo largo de su maduración.**

Año: 2002

- 7.1.24. Autores: DE LA ROSA P., JORDANO R., MEDINA L.M., PRIEGO R., CORDOBA M.G.

Lugar: Bilbao

Congreso: *XIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*

Título de la Comunicación: **Optimización de la técnica Random Amplified Polymorphic DNA (RADP). Para aplicarla a la investigación fúngica**

Año: 2002

- 7.1.25. Autores: MEDINA L.M.

Lugar: Sevilla

Congreso: *I Congreso Andaluz de Voluntariado Universitario*

Título de la Ponencia: **Organización, Gestión y Financiación de los diferentes espacios solidarios de las Universidades**

Año: 2003

- 7.1.26. Autores: MEDINA L.M.

Lugar: Murcia

Congreso: *II Congreso Nacional Universidad y Cooperación al Desarrollo*

Título de la Ponencia: **La Universidad como agente de Cooperación al Desarrollo. Modelos de Gestión**

Año: 2004

- 7.1.27. Autores: MEDINA L.M., PRIEGO R., JORDANO R.

Lugar: Gerona

Congreso: *XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos*

Título de la Comunicación: **Detección rápida de microorganismos patógenos en salchichón mediante PCR y sistema VIDAS**

Año: 2004

- 7.1.28. Autores: DE LA ROSA P., CORDOBA M.G., MARTÍN A., MEDINA L.M., JORDANO R.

Lugar: Cáceres

Congreso: *XX Congreso Nacional de Microbiología*

Título de la Comunicación: **Efecto de la utilización de un conservante ácido en magdalenas sometidas a diferentes condiciones de almacenamiento**

Año: 2005

- 7.1.29. Autores: DE LA ROSA P., JORDANO R., MEDINA L.M.

Lugar: Córdoba

Congreso: *IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos*

Título de la Comunicación: **Efecto de la utilización de bajas concentraciones de un conservante ácido en magdalenas sometidas a diferentes condiciones de almacenamiento**

Año: 2006

- 7.1.30. Autores: PRIEGO R., JORDANO R., MEDINA L.M.

Lugar: La Laguna, Sta. Cruz de Tenerife

Congreso: *IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos*

Título de la Comunicación: **Uso de valores de impedancia en el control de la evolución de parámetros microbiológicos de maduración de embutidos tipo salchichón**

Año: 2007

- 7.1.31. Autores: REITER M.G.R., LÓPEZ C., JORDANO R., MEDINA L.M.

Lugar: Córdoba

Congreso: *XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*

Título de la Comunicación: **Alternative methods for microbiological control in poultry slaughterhouses: comparative study**

Año: 2008

7.1.32. Tutor: MEDINA L.M.

Lugar: Córdoba

Congreso: *II Jornadas de estudiantes de Bromatología y Tecnología de los alimentos*

Título de la Comunicación: **Enfermedades transmitidas por los alimentos en países en vías de desarrollo**

Año: 2008

7.1.33. Autores: MEDINA L.M., PRIEGO R., JORDANO R.

Lugar: Almería

Congreso: *XXII Congreso de la SEM*

Título de la Comunicación: **Comportamiento de microorganismos patógenos en un embutido tipo salchichón durante su maduración**

Año: 2009

7.1.34. Autores: MERINO DE MEDEIROS M.I., NADER FILHO A., MEDINA L.M., O CONDE S., SOUZA V., SVIECH S., MELO P.

Lugar: Córdoba

Congreso: *XXXIII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular*

Título de la Comunicación: **Identificación molecular de toxinas de *Staphylococcus aureus* aisladas de la industria láctea durante el proceso de producción del queso Minas Frescal en Brasil**

Año: 2010

7.1.35. Autores: RUZ V., MERINO DE MEDEIROS M.I., CASTRO G., JORDANO R., GARZÓN A., MEDINA L.M.

Lugar: Salamanca

Congreso: *XXIII Congreso Nacional de Microbiología*

Título de la Comunicación: **Parámetros microbiológicos de calidad en queso manchego obtenido de leche ovejas con diferente tipo de alimentación**

Año: 2011

7.1.36. Autores: MORENO R., AMARO M.A., GÓMEZ R., VIOQUE M., CÁMARA F., MEDINA L.M.

Lugar: Córdoba (12-14 junio)

Congreso: *VII Congreso CyTA Ciencia y Tecnología de los Alimentos*

Título de la Comunicación: **Repositorio de recursos para la docencia en alimentación on line con material audiovisual de temática alimentaria**

Año: 2013

7.1.37. Autores: MEDINA L.M., JORDANO R., NOTARIO M.J., CABANÁS J.M., GARCÍA-VIEJO F.

Lugar: Córdoba (12-14 junio)

Congreso: *VII Congreso CyTA Ciencia y Tecnología de los Alimentos*

Título de la Comunicación: **Incidencia de microorganismos de interés higiénico-sanitario vehiculados por cucarachas en entornos alimentarios**

Año: 2013

7.2. Asistencia y presentación de comunicaciones en congresos y reuniones científicas internacionales

7.2.1. Autores: JORDANO R., MEDINA L.M., LINARES M.J.

Lugar: París

- Congreso: *Les laits fermentés. Actualité de la recherche*
Título de la Comunicación: **Occurrence of *Torulopsis candida* in fermented milk**
Año: 1989
- 7.2.2. Autores: MEDINA L.M., FERNANDEZ C., SLIK S., JORDANO R.
Lugar: Barcelona
Congreso: *III World Congress of Food Technology*
Título de la Comunicación: **Occurrence of molds in fermented milk**
Año: 1990
- 7.2.3. Autores: MEDINA L.M., SALMERON J., BARRIOS M.J., JORDANO R.
Lugar: Toledo
Congreso: *I Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética*
Título de la Comunicación: **Desarrollo y supervivencia de levaduras en leche fermentada durante su conservación**
Año: 1991
- 7.2.4. Autores: BARRIOS M.J., SALMERON J., MEDINA L.M., JORDANO R.
Lugar: Toledo
Congreso: *I Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética*
Título de la Comunicación: **Producción experimental de aflatoxinas en un queso de la sierra norte de Sevilla**
Año: 1991
- 7.2.5. Autores: CARRASCO M.L., CHACON-MANRIQUE DE LARA A., MEDINA L.M., BARRIOS M.J., RODRIGUEZ M.V., JORDANO R.
Lugar: Murcia
Congreso: *II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios*
Título de la Comunicación: **Microbiological study of bread and pastry products**
Año: 1992
- 7.2.6. Autores: CHACON-MANRIQUE DE LARA A., CARRASCO M.L., BARRIOS M.J., RODRIGUEZ M.V., MEDINA L.M., JORDANO R.
Lugar: Murcia
Congreso: *II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios*
Título de la Comunicación: **Microbiological study of spicy sauces**
Año: 1992
- 7.2.7. Autores: MEDINA L.M., BARRIOS M.J., RODRIGUEZ M.V., JORDANO R.
Lugar: Madrid
Congreso: *1st World Congress of Dairy Products in Human Health and Nutrition*
Título de la Comunicación: **Evolution of the population of lactic acid bacteria in fermented milk during refrigerated storage**
Año: 1993
- 7.2.8. Autores: MEDINA L.M., JORDANO R.
Lugar: Madrid
Congreso: *1st World Congress of Dairy Products in Human Health and Nutrition*
Título de la Comunicación: **Microbiological quality of fermented milk containing *bifidobacteria***
Año: 1993
- 7.2.9. Autores: MEDINA L.M., LINARES M.J., JORDANO R.
Lugar: Madrid
Congreso: *1st World Congress of Dairy Products in Human Health and Nutrition*
Título de la Comunicación: **Incidence of yeasts and moulds in fermented milk containing *Lactobacillus acidophilus* and *bifidobacteria***
Año: 1993

- 7.2.10. Autores: MEDINA L.M., BARRIOS M.J., RODRIGUEZ M.V., LOPEZ M.C., JORDANO R.
Lugar: Madrid
Congreso: *Alimentación, Calidad y Salud en el año 2000*
Título de la Comunicación: **Prolongación de la vida útil de pan de molde envasado en atmósferas modificadas**
Año: 1994
- 7.2.11. Autores: MEDINA L.M., RODRIGUEZ M.V., BARRIOS M.J., JORDANO R.
Lugar: Madrid
Congreso: *Alimentación, Calidad y Salud en el año 2000*
Título de la Comunicación: **Control microbiológico de leche fermentada que contiene bifidobacterias y Lactobacillus acidophilus**
Año: 1994
- 7.2.12. Autores: RODRIGUEZ M.V., MEDINA L.M., BARRIOS M.J., CORDOBA M.G., JORDANO R.
Lugar: Madrid
Congreso: *Alimentación, Calidad y Salud en el año 2000*
Título de la Comunicación: **Detección de enterococos en leche fermentada que contiene bifidobacterias y Lactobacillus acidophilus**
Año: 1994
- 7.2.13. Autores: MEDINA L.M., JORDANO R.
Lugar: Caen (Francia)
Congreso: *Lactic 94 Lactic acid bacteria Which strains? For which products?*
Título de la Comunicación: **Survival of lactic acid bacteria in BAT-type fermented milk products during refrigerated storage**
Año: 1994
- 7.2.14. Autores: MEDINA L.M., LOPEZ M.C., JORDANO R.
Lugar: Caen (Francia)
Congreso: *Lactic 94 Lactic acid bacteria Which strains? For which products?*
Título de la Comunicación: **Shelf-life of BAT-type fermented milks**
Fecha: 1994
- 7.2.15. Autores: CORDOBA M.G., BARRIOS M.J., MEDINA L.M., RODRIGUEZ M.V., JORDANO R.
Lugar: Sevilla
Congreso: *Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética*
Título de la Comunicación: **Enumeración de Lactococcus spp. en queso elaborado en Andalucía**
Año: 1995
- 7.2.16. Autores: CASTILLO M.F., MEDINA L.M., JORDANO R.
Lugar: Sevilla
Congreso: *Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética*
Título de la Comunicación: **Control microbiológico de surimi comercializado en España**
Año: 1995
- 7.2.17. Autores: CORDOBA M.G., BARRIOS M.J., MEDINA L.M., LOPEZ M.C., JORDANO R.
Lugar: Sevilla
Congreso: *Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética*
Título de la Comunicación: **Determinación de parámetros microbiológicos en quesos andaluces**
Año: 1995

- 7.2.18. Autores: BARRIOS M.J., MEDINA L.M., JORDANO R.
Lugar: París
Congreso: *Journées d'Etudes "Contrôle microbiologique des denrées alimentaires"*
Título de la Comunicación: ***Fungi in food identification by electron microscopy***
Año: 1995
- 7.2.19. Autores: JORDANO R., LOPEZ M.C., RODRIGUEZ M.V., CORDOBA M.G., MEDINA L.M., BARRIOS M.J.
Lugar: París
Congreso: *Journées d'Etudes "Contrôle microbiologique des denrées alimentaires"*
Título de la Comunicación: ***Enumeration of food microorganisms by Petrifilm™ method***
Año: 1995
- 7.2.20. Autores: LOPEZ M.C., MEDINA L.M., JORDANO R.
Lugar: Caen (Francia)
Congreso: *Lactic 97 Lactic acid bacteria Which strains? For which products?*
Título de la Comunicación: ***Occurrence of psychrotrophic bacteria in yoghurt ice-cream during frozen storage***
Año: 1997
- 7.2.21. Autores: LOPEZ M.C., MEDINA L.M., JORDANO R.
Lugar: Caen (Francia)
Congreso: *Lactic 97 Lactic acid bacteria Which strains? For which products?*
Título de la Comunicación: ***Populations dynamics of lactic acid bacteria in commercial yogurt ice-cream***
Año: 1997
- 7.2.22. Autores: LOPEZ M.C., MEDINA L.M., JORDANO R.
Lugar: Karlsruhe (Alemania)
Congreso: *3rd Karlsruhe Nutrition Symposium European Research towards Safer and Better Food*
Título de la Comunicación: ***Incidence and evolution of starter cultures and contaminant biota in six different European sausages***
Año: 1998
- 7.2.23. Autores: LOPEZ M.C., CORDOBA M.G., BARRIOS M.J., MEDINA L.M., JORDANO R.
Lugar: Aarhus (Dinamarca)
Congreso: *25th International Dairy Congress*
Título de la Comunicación: ***Fungi isolated from spanish cheeses with special reference to genus Aspergillus***
Año: 1998
- 7.2.24. Autores: LOPEZ M.C., JORDANO R., CORDOBA M.G., GARCIA F., MEDINA L.M.
Lugar: Aarhus (Dinamarca)
Congreso: *25th International Dairy Congress*
Título de la Comunicación: ***Microbiological evaluation of yoghurt ice-cream***
Año: 1998
- 7.2.25. Autores: LOPEZ M.C., JORDANO R., CORDOBA M.G., GARCIA F., MEDINA L.M.
Lugar: Aarhus (Dinamarca)
Congreso: *25th International Dairy Congress*
Título de la Comunicación: ***Hygienic quality of farm milk in south of Spain***
Año: 1998
- 7.2.26. Autores: LOPEZ M.C., MEDINA L.M., TOLEDANO A., REITER M.G., DREYFUSS J., JORDANO R.
Lugar: Florianópolis (Brasil)

Congreso: XVII Congreso Nacional de Laticinios

Título de la Comunicación: **Contaminação fungica em sorvetes de iogurte e sua relação com o pH e a acidez titulavel**

Año: 2000

- 7.2.27. Autores: BALDINI P., DIAFERIA C., DOSSENA A., JORDANO R., MEDINA L.M., SPOTTI E.

Lugar: Lanciano (Italia)

Congreso: *Food and Nutrition Better Health*

Título de la Comunicación: **Microbiological, chemical, physico-chemical and sensorial characteristics of some Mediterranean dry sausages**

Año: 2001

- 7.2.28. Autores: TOLEDANO A.M., LOPEZ M.C., DREYFUSS J., REITER M.G., MEDINA L.M., JORDANO R.

Lugar: Córdoba (España)

Congreso: *I Congreso Mundial del Jamón*

Título de la Comunicación: **Evaluación de la actividad proteolítica de bacterias acidolácticas (BAL) y biota fúngica procedente de cultivos iniciadores**

Año: 2001

- 7.2.29. Autores: TOLEDANO A.M., LOPEZ M.C., DREYFUSS J., REITER M.G., MEDINA L.M., JORDANO R.

Lugar: Florianópolis (Brasil)

Congreso: *Farmapolis 2001 –II Encontro de Farmacêuticos e Bioquímicos do Mercosul – X Encontro Estadual de Farmacêuticos e Bioquímicos*

Título de la Comunicación: **Atividade proteolítica de bactérias ácido-lácticas e biota fúngica procedente de cultivos iniciadores**

Año: 2001

- 7.2.30. Autores: TOLEDANO A.M., DREYFUSS J., LOPEZ M.C., REITER M.G., MEDINA L.M., JORDANO R.

Lugar: Florianópolis (Brasil)

Congreso: *I Congresso da cadeia produtiva de arroz*

Título de la Comunicación: **Análises microbiológicas para implantação do sistema HACCP numa indústria de beneficiamento de arroz**

Año: 2002

- 7.2.31. Autores: MODESTO M., D'AIMMO M.R., MEDINA L.M., BIAVATI B.

Lugar: Catania (Italia)

Congreso: 30° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia

Título de la Comunicación: **Antibiotico resistenza di ceppi probiotici isolati da prodotti alimentari e farmaceutici**

Año: 2002 (6-9 octubre)

In: Bollettino della Società Italiana di Microbiologia, Anno 4, octubre 2002, pág. 65

- 7.2.32. Autores: DE LA ROSA P., CORDOBA M.G., MEDINA L.M., JORDANO R.

Lugar: Pamplona

Congreso: *I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria*

Título de la Comunicación: **Control microbiológico de ambiente, superficies de equipos y utensilios y manipuladores en una industria de repostería**

Año: 2003

- 7.2.33. Autores: D'AIMMO M.R., MODESTO M., MEDINA L.M., BIAVATI B.

Lugar: Portoroz (Eslovenia)

Congreso: *19th International ICFMH Symposium FOOD MICRO 2004*

Título de la Comunicación: **Antibiotic resistance of *Lactobacillus* spp. isolated from dairy and pharmaceutical products**

Año: 2004 (12-16 septiembre)

In: FOOD MICRO, Food micro 2004. Abstracts, S.N., s.n, 2004, pp. 295 (atti di: The 19th INTERNATIONAL ICFMH SYMPOSIUM, FOOD MICRO 2004)

- 7.2.34. Autores: LÓPEZ C., MEDINA L.M., PRIEGO R., JORDANO R.
Lugar: Badajoz
Congreso: *I International Conference on Environmental Industrial and Applied Microbiology. BioMicroWorld-2005.*
Título de la Comunicación: **Population dynamics of constitutive biota in two types of spanish dry-fermented sausages**
Año: 2005
- 7.2.35. Autores: TOLEDANO A., LÓPEZ C., MEDINA L.M., JORDANO R.
Lugar: Teruel
Congreso: *III Congreso Mundial del Jamón*
Título de la Comunicación: **Efecto de la adición de cultivos iniciadores sobre biota contaminante presente en jamón curado**
Año: 2005
- 7.2.36. Autores: MEDINA L.M.
Lugar: Colima, México
Congreso: *Congreso Jurídico Internacional*
Título de la Ponencia: **Cultura y Universidad**
Año: 2008
- 7.2.37. Autores: MERINO DE MEDEIROS M.I., MEDINA L.M., JORDANO R., RUZ V., GARCÍA F., NADER FILHO A.
Lugar: Salvador do Bahia, Brasil
Congreso: *V Congreso Latinoamericano e XI Congreso Brasileiro de Higienistas de alimentos*
Título de la Comunicación: **Estudio de la presencia de Staphylococcus aureus e sus toxinas en quesos de la Región de Andalucía - España**
Año: 2011
- 7.2.38. Autores: CANDELARIA MIXIARA M., NADER FILHO A., MERINO DE MEDEIROS M.I., O CONDE S., MEDINA L.M.
Lugar: Buenos Aires, Argentina
Congreso: *I Congreso Internacional de Zoonosis y Enfermedades emergentes*
Título de la Comunicación: **Evaluación fenotípica y genotípica de estirpes de Staphylococcus aureus aisladas de queso Minas Frescal comercializados en asentamiento rural en Brasil**
Año: 2011
- 7.2.39. Autores: MERINO DE MEDEIROS M.I., MEDINA L.M., SVIECH S., MELO P.C., FERREIRA L.M., NADER FILHO A.
Lugar: Foz do Iguaçu, Paraná, Brasil
Congreso: 16th IUFOST World Congress of Food Science and Technology
Título de la Comunicación: **Molecular epidemiology applied to the study of strains of Staphylococcus aureus in the production of Frescal Minas type cheese**
Año: 2012
- 7.2.40. Autores: CASTRO G., BOLIVAR H., TOVAR A., E. VALBUENA, W. BRÍÑEZ, MEDINA L.M.
Lugar: Asunción, Paraguay
Congreso: 12º Congreso Panamericano de la leche
Título de la Comunicación: **Caracterización físico-química del queso Palmita comercializado en la ciudad de Maracaibo, Venezuela**

Año: 2012

- 7.2.41. Autores: MERINO DE MEDEIROS M.I., MEDINA L.M., MELO P.C., GALLINA D.A., RODRIGUES DE SÁ P.B., FERREIRA L.M., NADER FILHO A.

Lugar: Gramado, Brasil

Congreso: VI Congresso latinoamericano e XII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos

Título de la Comunicación: **Identificação molecular de estirpes de *Staphylococcus aureus* isoladas na fabricação de queijo Minas Frescal artesanal**

Año: 2013

- 7.2.42. Autores: MORENO R., CÁMARA F., MEDINA L.M.

Lugar: Madrid. España

Congreso: IX Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética / XVIII Jornadas Nacionales de Nutrición práctica

Título de la Comunicación: **Estandarización del salmorejo elaborado en establecimientos de restauración de Córdoba**

Año: 2014

- 7.2.43. Autores: BARBOZA Y., SEQUERA S., PARRA K., PIÑERO M., BENÍTEZ B., RANGEL L., MEDINA L.M.

Lugar: Madrid. España

Congreso: IX Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética / XVIII Jornadas Nacionales de Nutrición práctica

Título de la Comunicación: **Effect of different formulations prepared with cereals and legumes on the growth of *Lactobacillus reuteri* DSM 17938**

Año: 2014

7.3. ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS

7.3.1. Secretario General y Coordinador

Lugar: Córdoba

Congreso: *29th World Congress on History of Veterinary Medicine*

Año: 1997. Entidad organizadora: Asociación Mundial de Historia de la Veterinaria (WAHVM)

7.3.2. Secretario General y Miembro del Comité Organizador

Lugar: Córdoba

Congreso: *XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*

Año: 2008. Entidad organizadora: Sociedad Española de Microbiología.

- 7.3.3. Vocal del Comité Ejecutivo del **I Encuentro sobre Ciencia, Tecnología, Economía y Legislación del Jamón**. Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Facultad de Veterinaria de Córdoba y Asociación Andaluza de Científicos y Tecnólogos de los alimentos, 1991.

- 7.3.4. Organización **Jornada Técnica sobre envasado de alimentos en atmósfera controlada**. Grupo I+D Microbiología de los alimentos (MICAL, PAI AGR0175), Córdoba, 1996.

- 7.3.5. Organización **Scientific Meeting of DRIP Project** (FAIR CT-96-1220). Universidad de Córdoba, 1997.

- 7.3.6. Organización **Scientific Meeting of DRIP Project** (FAIR CT-96-1220). Universidad de Córdoba, 1999.

- 7.3.7. Adjunto a la Coordinación de la **Visita del Grupo de expertos para la Evaluación de la Facultad de Veterinaria**. Facultad de Veterinaria de Córdoba, 1999.
- 7.3.8. Participante del Proyecto FAIR-DRIP organizador de la Jornada **Il miglioramento delle tecniche di produzione dei salami stagionati**. Camera Commercio, Industria Artgiano e Agricoltura di Parma. Parma, Italia, 2000.
- 7.3.9. Miembro del Comité Científico del **I Congreso Internacional del Jamón**, celebrado en Córdoba del 14 al 16 de marzo de 2001.
- 7.3.10. Miembro del Comité Científico del **IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de los Alimentos**, celebrado en Córdoba del 8 al 10 de noviembre de 2006.
- 7.3.11. Vocal del Comité Organizador del **3rd International Meeting on Animal Health and Food Safety**, celebrado en Córdoba del 14 al 15 de marzo de 2012.
- 7.3.12. Miembro del Comité Científico y Moderador del **III Congreso Científico de Investigadores en Formación de la Universidad de Córdoba** y **II Congreso Científico de Investigadores en Formación en Agroalimentación del ceiA3**. Córdoba, 9 y 10 de abril de 2013.
- 7.3.13. Miembro del Comité Colaborador del **VII Congreso CyTA Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Córdoba, 12-14 de junio de 2013.
- 7.3.14. Miembro del Comité Científico de la **V Conferencia Internacional “Encuentros en el Mediterráneo”**. Campanillas (Málaga), 4 de junio de 2015.
- 7.3.15. Miembro del Comité organizador del **XXI Congreso Nacional y XII Congreso Iberoamericano de Historia de la Veterinaria**. Baeza, 23-25 octubre 2015.

8. BECAS, AYUDAS Y PREMIOS

8.1. BECAS

- **Concesión de beca de Formación de Personal Investigador** por El Monte (Sevilla), adscrito al Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba. 1990.
- **Becario de Formación del Profesorado y Personal Investigador**, dentro del Subprograma General del Programa Sectorial por el Ministerio de Educación y Ciencia, adscrito al Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, desde marzo de 1990.
- **Becario de Formación del Profesorado y Personal Investigador**, dentro del Subprograma General del Programa Sectorial por el Ministerio de Educación y Ciencia, adscrito al Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, renovación válida para 1991.
- **Becario de Formación del Profesorado y Personal Investigador**, dentro del Subprograma General del Programa Sectorial por el Ministerio de Educación y Ciencia, adscrito al Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, renovación válida para 1992.
- **Becario de Formación del Profesorado y Personal Investigador**, dentro del Subprograma General del Programa Sectorial por el Ministerio de Educación y Ciencia, adscrito al Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, renovación válida para 1993.
- **Beca INTERCAMPUS para movilidad del profesorado** para estancia en la Universidad de La Plata (Argentina), verano de 1996.
- **Ayuda de la UE (DG Educación y Cultura. Programa de acción en el ámbito del aprendizaje permanente). Movilidad de personal docente con fines de formación.** 2009.

8.2. PREMIOS DE INVESTIGACION

- **Premio extraordinario de Licenciatura** de la Facultad de Veterinaria (Sección Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos) por la Universidad de Córdoba (España), 1991.
- **Premio extraordinario de Doctorado** de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba (España), 1993.
- **Premio extraordinario de Licenciatura** para Ciencia y Tecnología de los Alimentos por Tesina de Raquel Huerta Díaz, dirigida por el interesado de la Universidad de Córdoba (España), 2001.
- **Accesit a la mejor comunicación oral** del V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y III Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública, celebrado en Madrid en 2002.

9. CURSOS RECIBIDOS DE FORMACION Y PERFECCIONAMIENTO PROFESIONAL

- **Propiedades físicas de los alimentos.** Dentro del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, en el Programa "Tecnología de los Alimentos", curso 1989-90. 4 créditos.
- **Control analítico de la calidad alimentaria.** Dentro del Departamento de Química Analítica de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Córdoba, en su Programa de Doctorado. 5 créditos.
- **I Encuentro sobre Ciencia, Tecnología, Economía y Legislación del Jamón.** Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos. Córdoba, 1991.
- **Semana técnica de la leche y sus derivados.** Instituto Politécnico "Maimónides". Abril 1991. Córdoba.
- **I Curso de Actualización en Microbiología.** Universidad de Córdoba, organizado por el Aula de Veterinaria del Colegio Mayor "Nuestra Señora de la Asunción". Córdoba, 1992. 3 créditos.
- **Curso de Perfeccionamiento Profesional Sanidad y Tecnología de los Productos Cárnicos.** Asociación para la Tecnología de la carne. Córdoba, 1992.
- **Semana técnica de la carne y productos cárnicos.** Instituto Politécnico "Maimónides". Córdoba, 1992.
- **Curso de Epidemiología aplicada a la Alimentación.** Universidad de Córdoba, por el Departamento de Medicina. Córdoba, Noviembre de 1992. 3 créditos.
- **Curso de Orientación en la búsqueda de empleo.** Centro de Orientación e Información de Empleo. Universidad de Córdoba. Córdoba, 2 al 6 de marzo de 1992. 20 horas.
- **Curso de Perfeccionamiento Profesional Las industrias cárnicas: Presente y Futuro.** Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos de Andalucía (ACTA-A). Noviembre-Diciembre de 1992.
- **Cooperación Internacional II.** Casa de la Juventud. Ayuntamiento de Córdoba. 30 noviembre al 5 de diciembre de 1992. 20 horas
- **I Curso de especialización agropecuaria para la Cooperación Internacional,** organizado por Vetermon. Córdoba, Febrero de 1993. 8 créditos.
- **Enseñar y aprender en la Universidad.** ICE. Universidad de Córdoba. Enero, Febrero y Marzo 1993, 15 horas
- **Actualización veterinaria en Producciones y Economía Ganadera.** Ilustre Colegio de Veterinarios y Facultad de Veterinaria de Córdoba, Junio y Julio de 1993, 40 horas.
- **Simposium Internacional sobre Cultura Alimentaria.** Universidad de Córdoba, mayo de 1994, 30 horas.
- **II Jornadas Nacionales de Historia de la Veterinaria.** Asociación Española de Historia de la Veterinaria. Madrid, 29 y 30 de noviembre de 1996.

- **Caracterización de puntos críticos.** Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Salud de la Junta de Andalucía. octubre de 1996, 30 horas.
- **Técnicas rápidas y automatizadas en Microbiología de los Alimentos (TRAMA 97).** Cursos de verano de la Universidad de León. 21-25 julio 1997, 40 horas.
- **XXIX Congreso Mundial de Historia de la Veterinaria.** WAHVM, Asociación Andaluza de Historia de la Veterinaria. Córdoba, 11-13 septiembre 1997.
- **Inspección sanitaria y control del material específico de riesgo (MER) en la industria cárnica del Reino Unido.** Colegio de Veterinarios de Córdoba y Eville & Jones. 4 de marzo de 2000, 7 horas.
- **Primer curso teórico-práctico de Microbiología Predictiva en alimentos.** Instituto de Ciencia y Tecnología de la Carne y Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid. 1 y 2 de marzo de 2001, 10 horas.
- Jornada de Microbiología Industrial **bioMeriéux Próximo Andalucía.** Córdoba, 28 de septiembre de 2006.
- **I Jornadas sobre adaptación al espacio europeo de educación superior de los estudios de grado en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Córdoba, 29 de noviembre de 2007. Aulario de Rabanales.
- Curso **Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el marco del EEES** (10 horas), celebrado entre febrero y marzo de 2009
- Curso sobre **Espectrometría de movilidad iónica** (10 horas), celebrado en octubre de 2010
- **III Edición Congreso de Alta Cocina** – Una odisea gastronómica. Viaje a la dieta mediterránea. Sevilla, 20-23 septiembre 2011
- **Seminario de formación para el profesorado en el marco del plan plurilingüe de la UCO** (10 horas), celebrado en enero de 2012.
- **III Encuentro Internacional en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria**, celebrado en marzo de 2012.
- **Congreso Europeo de Seguridad alimentaria en pequeñas queserías.** Red de las Queserías de Granja de Europa. Zafra (Badajoz), 11 de mayo de 2012.
- **Congreso Nacional para el impulso de la Empleabilidad de los Jóvenes Universitarios**, celebrado en Córdoba del 14 al 16 de octubre de 2012
- **Curso Adaptación del título de Grado de Veterinaria a las recomendaciones de la Organización Mundial de la Sanidad Animal** (10 horas), organizado por la Universidad de Córdoba y celebrado en la Facultad de Veterinaria de Córdoba del 29 de enero al 1 de febrero de 2013
- **Web-based software tool: Predictive models and sampling plans** (4 horas), organizado por Optimum Quality, el 19 de abril de 2013
- **Asignaturas superadas de otras Licenciaturas (Humanidades):**
 - *Hermenéutica contemporánea*
 - *Hermenéutica de la obra de arte*
 - *Historia del pensamiento ético y político*

- *Mitología*
- *Grandes temas de la tragedia griega*
- *Historia moderna*
- *Historia contemporánea*
- *Literatura española*
- *Literatura extranjera (árabe)*

10. PONENCIAS, CURSOS DE EXTENSION UNIVERSITARIA IMPARTIDOS Y CONFERENCIAS

- **Profesor del Curso *Análisis Microbiológico de los Alimentos***, bajo la organización del Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de la Provincia de Córdoba, del 2 al 5 de Abril de 1990.
- **Conferenciante** dentro del ***I Curso de Actualización en Microbiología de los Alimentos***, bajo la organización de la Universidad de Córdoba, en noviembre de 1993.
- **Conferenciante** dentro del ***II Curso de Actualización en Microbiología de los Alimentos***, bajo la organización de la Universidad de Córdoba, en noviembre de 1994.
- **Director académico** del ***III Curso de Actualización en Microbiología de los Alimentos***, bajo la organización de la Universidad de Córdoba, en noviembre de 1998.
- **Conferenciante** del ***III Curso de Actualización en Microbiología de los Alimentos***, bajo la organización de la Universidad de Córdoba, en noviembre de 1998.
- **Director académico** del ***IV Curso de Actualización en Microbiología de los Alimentos***, bajo la organización de la Universidad de Córdoba, en abril de 2000.
- **Conferenciante** del ***IV Curso de Actualización en Microbiología de los Alimentos***, bajo la organización de la Universidad de Córdoba, en abril de 2000.
- **Conferenciante**, dentro de las ***1ªs Jornadas Pedagógicas sobre Dietética y Nutrición de los Diseños curriculares de Educación Primaria y Secundaria***, bajo la dirección del Movimiento de Renovación Pedagógica Alezeya, en marzo de 1995.
- **Conferenciante**, dentro de las ***Jornadas sobre Higiene Alimentaria***, organizado por la CECO, en 2000.
- **Curso de información para alumnos de nuevo ingreso** de la Facultad de Veterinaria, cursos 2000/01 y 2001/02
- **Conferenciante** en el Curso de la Universidad de Verano Corduba 2001 ***Microorganismos, toxinas y priones. Las crisis alimentarias en la sociedad del siglo XXI.***
- **Director académico** de los cursos del ***Festival Internacional de la Guitarra***, incluidos en la Universidad de Verano Corduba, en julio de 2001-02 (24 cursos).
- **Director académico** del curso ***El cine clásico de Hollywood***. Córdoba, 11-15 marzo de 2002
- **Director académico** del curso ***Iniciación al cine***. Córdoba, 15-19 abril de 2002
- **Director académico** del curso ***Iniciación práctica al cine***. Córdoba, 22-26 julio de 2002
- **Director académico** del curso ***Iniciación al cortometraje***. Córdoba, 30 septiembre -4 octubre de 2002
- **Director académico** del ***Curso básico de edición digital***. Córdoba, 15-19 septiembre de 2002

- **Director** académico del curso **Elaboración de proyectos audiovisuales**. Córdoba, 15-19 septiembre de 2002
- **Director** académico del curso **Producción de cortometrajes**. Córdoba, 15-19 septiembre de 2002
- **Conferenciante** en el Curso de Extensión Universitaria **Principios democráticos en la música y el cine**, bajo la organización de la Universidad de Córdoba, en noviembre de 2001
- **Conferenciante** en las **Jornadas de Seguridad alimentaria** que anualmente celebra Gallina Blanca, en 2002.
- **Conferenciante** en el **II Seminário Internacional de Segurança Alimentar**, bajo la organización de la Revista O Médico Veterinário, en enero de 2002.
- **Conferenciante** en el curso de la Universidad de verano **Zoonosis emergentes** de la Universidad Internacional de Andalucía, en septiembre de 2002
- **Conferenciante** en el Curso de Extensión Universitaria **Principios democráticos en la música y el cine**, bajo la organización de la Universidad de Córdoba, en noviembre de 2003
- **I Congreso andaluz de Voluntariado**. Universidad Pablo de Olavide. Sevilla, 9 y 10 de abril de 2003
- Jornadas de trabajo **La universidad española y la Cooperación al Desarrollo. Acciones y Estrategias**. Córdoba, 4 y 5 junio 2003.
- **Conferenciante** en el Curso de extensión universitaria **La dignidad en el espejo** con la ponencia *Las ideologías como salvación*, en diciembre de 2004.
- **Dirección académica** del Programa formativo del Festival de la Guitarra de Córdoba 2003 y 2004 (30 cursos)
- **Conferenciante** en el Curso **Seguridad alimentaria y Sanidad animal**. Córdoba, 18-22 julio 2005.
- **Conferenciante** en el **IV Seminário Internacional de Segurança Alimentar**, bajo la organización de la Revista O Médico Veterinário, 13-15 mayo de 2005.
- **Dirección académica** del Programa formativo del Festival de la Guitarra de Córdoba 2005 (15 cursos)
- **Conferenciante** del curso de Extensión Universitaria Gestión de la industria alimentaria: Tratamientos preventivos DDD Legionella, con la conferencia **Problemática y tratamiento de la Legionella en las instalaciones de riesgo**, 2005.
- **Conferenciante** en el curso **Vitivinicultura: Ciencia y Cultura**. Córdoba, 25-29 julio 2005.
- **Conferenciante** en el curso **Principios democráticos en la música y el cine**. 5ª edición. Córdoba, abril-mayo 2006.
- **Conferenciante** en el ciclo de conferencias científicas **La diversidad como motor de progreso y paz**. Tánger (Marruecos), 30-31 marzo 2006.
- **Moderador** en el **Seminario Erasmus Mundus: Primeras implantaciones, primeras soluciones**. Cádiz, 4 de abril 2006.

- **Profesor** en el curso **Manipulación higiénica en la industria alimentaria**. Córdoba, 3 abril – 3 mayo 2006.
- **Profesor** en el curso **Manipulación higiénica en la industria alimentaria**. Córdoba, 7-28 noviembre 2006.
- **Dirección académica** del Programa formativo del Festival de la Guitarra de Córdoba 2006 (15 cursos)
- **Director académico** del Curso **Diseño Gráfico**. Córdoba, 2006
- **Conferenciante** en el curso **Gotas de luz**. Córdoba, 15-19 octubre 2007.
- **Conferenciante** en el ciclo de conferencias **Encuentro académico internacional: Maestros españoles en México**. México DF, 24-25 noviembre 2008.
- **Ponente** en el **Congreso Jurídico Internacional**. Colima, México.
- **Profesor** en el curso **Seguridad alimentaria y Salud Pública**. Sevilla, diciembre 2008.
- **Director académico y conferenciante** del curso de la Universidad de Verano Corduba 2009 **Evaluación sensorial de productos cárnicos y lácteos: iniciación a la cata**
- **Moderador** en el **I Congreso Científico de Investigadores en Formación**. Córdoba, 15-16 octubre 2009.
- **Director académico y conferenciante** del curso de la Universidad de Verano Corduba 2010 **Valoración organoléptica de productos cárnicos y lácteos: Iniciación a la cata**, en julio de 2008
- **Ponente** en el curso **Marco normativo y estructura universitaria**. Córdoba, 21-23 marzo 2011.
- **Docente de análisis microbiológico de alimentos** en el **Curso de formación profesional para auxiliares de laboratorio**. Servicio Andaluz de Empleo. Córdoba, febrero-junio 2011.
- **Moderador** en el **I Congreso Científico de Investigadores en Agroalimentación y II Congreso Científico de Investigadores en Formación**. Córdoba, 8-9 mayo 2012.
- **Ponente** en el curso **Marco normativo y estructura universitaria**. Córdoba, 3-28 mayo 2012.
- **Conferenciante** en la Jornada **El impacto de la Microbiología en la industria alimentaria**. Vitoria, 21 junio 2012.
- **Moderador** en el **III Congreso Científico de Investigadores en Formación y II Congreso Científico de Investigadores en Agroalimentación del ceiA3**. Córdoba, 9-10 abril 2013.
- **Coordinador y Director académico** de la **Jornada sobre virtualización de actividades formativas en la Universidad de Córdoba: Claves, buenas prácticas y debate**. Córdoba, 3 diciembre 2015.
- **Participante** en el **1º Plan Anual de Captación de Estudiantes (PACE)** curso 2014/15, dentro del Programa I, visita de la Universidad de Córdoba a los Institutos de Educación Secundaria/Centros Docentes Privados.

11. REPRESENTATIVIDAD, PARTICIPACIÓN EN ASOCIACIONES Y CARGOS ACADEMICOS

Desempeño de cargos unipersonales en gestión universitaria durante al menos un año

<u>Denominación del puesto</u>	<u>Fecha desde</u>	<u>Fecha hasta</u>
Vicedecano de Relaciones Institucionales e Internacionales	01/04/2000	31/05/2002
Coordinador del Aula de Cinematografía y Artes escénicas	05/12/2001	20/12/2002
Director de la Oficina de Relaciones Internacionales (asimilado a Decano)	01/06/2002	16/07/2006
Director del Servicio de Idiomas / Director académico de UCOIDOMAS (asimilado a Decano, con reducción docente de Director de Departamento)	01/01/2007	13/06/2014
Coordinador General de Comunicación, Proyección Social y Cultural (con rango académico, administrativo y efectos económicos de Decano)	14/06/2014	actualidad

Otros cargos y/o participación en órganos de gestión

- **Alumno colaborador** del **Departamento de Bromatología y Tecnología de los alimentos** de la Universidad de Córdoba curso 1987/88
- **Alumno colaborador** del **Departamento de Bromatología y Tecnología de los alimentos** de la Universidad de Córdoba curso 1988/89
- **Colaborador honorario** del **Departamento de Bromatología y Tecnología de los alimentos** de la Universidad de Córdoba, curso 1992/93
- **Colaborador honorario** del **Departamento de Bromatología y Tecnología de los alimentos** de la Universidad de Córdoba, curso 1993/94
- **Miembro** del **Comité interno para la Evaluación Europea de la Facultad de Veterinaria de Córdoba**, desde el 5 de noviembre de 1998 al 20 de noviembre de 1999
- **Adjunto** a la **Coordinación de la Evaluación Europea de la Facultad de Veterinaria de Córdoba**, 1999.
- **Miembro** de la **Comisión de actividades culturales de la Facultad de Veterinaria de Córdoba**, desde el 23 de febrero de 2005 al 27 de junio de 2006
- **Presidente**, por delegación del Decano, de la **Comisión del Plan de Estudios de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, desde el 3 de abril de 2000 hasta el 13 de marzo de 2002
- **Miembro** de la **Junta de Facultad de Veterinaria**, en representación del Departamento de Bromatología y Tecnología de los alimentos, desde el 18 de febrero de 2000 hasta el 3 de abril de 2000
- **Miembro** de la **Junta de Facultad de Veterinaria**, como Vicedecano, desde el 1 de abril de 2000 hasta el 31 de mayo de 2002

- **Miembro**, como Director de la Oficina de Relaciones Internacionales de la Universidad de Córdoba entre 2002 y 2006, del Consejo asesor de la **Cátedra de Cooperación al Desarrollo**.
- **Miembro de la Junta de Facultad de Veterinaria**, por designación del Decano, desde el 11 de marzo de 2004 hasta el 13 de junio de 2006
- **Miembro de la Comisión de Relaciones Internacionales** de la Universidad de Córdoba, como Director de la ORIPU, des de 2002 hasta 2006
- **Miembro de la Junta de Gobierno de la Universidad de Córdoba**, por designación del rector, entre 2003 y 2005
- **Miembro del Grupo interno de trabajo del Comité para la Evaluación Europea de la Facultad de Veterinaria de Córdoba** desde el 3 de diciembre de 2007 hasta el 9 de diciembre de 2009
- **Miembro electo del Claustro de la Universidad de Córdoba** desde el 2 de mayo de 2006 hasta la actualidad, con dos reelecciones
- **Coordinador de 2º curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos**, curso 2012/13
- **Evaluador de la Comisión de Evaluación de Centros Universitarios** de la Agencia Andaluza del Conocimiento, desde el 1 de octubre de 2013 hasta la actualidad
- **Evaluador externo de la European Association of Establishments of Veterinary Education (EAEVE)**

Pertenencia a asociaciones y otras entidades

- **Miembro de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Andalucía (ACTA-A)** hasta su extinción
- **Miembro de Vetermon - Andalucía**
- **Miembro del International College Alexandre Tessier** hasta su extinción
- **Miembro de la Asociación Andaluza de Historia de la Veterinaria**
- **Miembro de la Asociación Española de Historia de la Veterinaria**
- **Miembro de la Sociedad Española de Microbiología (SEM)** desde 2007 hasta 2012
- **Miembro del European Farmhouse Cheese Network**
- **Miembro del Club UNESCO** de la Universidad de Córdoba, desde su constitución
- **Secretario de la Cátedra de Estudios sobre Hambre y Pobreza**, de la Universidad de Córdoba y la Diputación de Córdoba, desde 2004 hasta julio de 2006
- **Coordinador y Director académico del Programa Formativo del Festival de la Guitarra de Córdoba** desde 2001 hasta 2015.
- **Miembro del Consejo de Administración y Junta General de la Orquesta de Córdoba** entre los años 2008 y 2011

- **Miembro** de la **Sociedad de Autores y Editores de España (SGAE)** desde 1995 hasta la actualidad
- **Coordinador de la sección Trovadores, de Cosmopoética, Portas del Mundo en Córdoba, desde 2007 hasta 2013**
- **Coordinador del libro *John McLaughlin***, de la serie *Nombres propios de la guitarra* (nº 9), publicado por el Instituto Municipal de Artes Escénicas Gran Teatro de Córdoba, en 2011