

**DEPARTAMENTO DE  
ZOOTECNIA**

*cuyos cargos unipersonales son:*

Director

**D. JESÚS VENTANAS BARROSO**  
Facultad de Veterinaria  
Tel.: 927 257 122 # Fax: 927 257 110  
Correo electrónico: ventanas@unex.es

Secretaria

**Dña. ARACELI RABASCO MANGAS**  
Facultad de Veterinaria  
Tel.: 927 257 149 # Fax: 927 257 110  
Correo electrónico: arabasco@unex.es

**APARTADOS:**

<b>I. RECURSOS HUMANOS:</b>				
I.1. Personal: Doctores			39	
I.2. Personal: No Doctores			9	<b>66</b>
I.3. Personal de Administración y Servicios			18	
<b>II. LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN.</b>				<b>29</b>
<b>III. PROYECTOS, CONTRATOS Y CONVENIOS DE INVESTIGACIÓN.</b>				<b>15</b>
<b>IV. PUBLICACIONES:</b>				
		<b>INTERNACIONALES</b>	<b>NACIONALES</b>	
IV.1. Artículos en Revistas		10	25	35
IV.2. Libros o Capítulos de Libros				
	Libros	2	0	2
	Capítulos de Libro	1	1	2
				<b>40</b>
IV.3. Patentes				1
IV.4. Otras Publicaciones				0
<b>V. PONENCIAS Y COMUNICACIONES A CONGRESOS:</b>				
V.1. Presidencias de Sesión, Mesas Redondas y Conferencias o Ponencias Invitadas				2
V.2. Comunicaciones a Congresos publicadas como Resumen		14	4	18
V.3. Otras Comunicaciones a Congresos		2	0	2
				<b>22</b>
<b>VI. TESIS DOCTORALES, TRABAJOS DE GRADO Y PROYECTOS FIN CARRERA :</b>				
VI.1. Tesis Doctorales				4
VI.2. Trabajos de Grado				2
VI.3. Proyectos Fin de Carrera				0
				<b>6</b>
<b>VII. ESTANCIAS:</b>				
VII.1. Estancias de Investigadores del Dpto. em otros Centros				3
VII.2. Profesores o Investigadores Visitantes				1
				<b>4</b>
<b>VIII. CURSOS Y CONGRESOS ORGANIZADOS:</b>				
VIII.1. Cursos de Postgrado o Especialización organizados				0
VIII.2. Congresos organizados				0
				<b>0</b>
<b>IX. CONFERENCIAS IMPARTIDAS EN OTROS CENTROS.</b>				<b>20</b>
<b>TOTAL REGISTROS INTRODUCIDOS EN ESTE DEPARTAMENTO . . . . .</b>				<b>202</b>

## **I. RECURSOS HUMANOS**

### *I.1. Personal: Doctores*

	<b>Puesto Docente</b>
Dña. ANA ISABEL ANDRES NIETO	AS I
Dña. TERESA ANTEQUERA ROJAS	TU
D. MIGUEL ÁNGEL APARICIO TOVAR	TU
D. EMILIO ARANDA MEDINA	AU I
D. MIGUEL ÁNGEL ASENSIO PÉREZ	CU
Dña. M <sup>a</sup> JOSE BENITO BERNÁLDEZ	AS I
Dña. ELENA BERMÚDEZ POLO	TU
Dña. ANA ISABEL CARRAPISO MARTINEZ	AS I
D. RAMÓN CAVA LÓPEZ	TU
D. JUAN JOSÉ CÓRDOBA RAMOS	TU
Dña. M <sup>a</sup> DE GUÍA CÓRDOBA RAMOS	TU
Dña. MARÍA ANTONIA CHASO CRIADO	TU
D. MIGUEL ESCRIBANO SÁNCHEZ	TU
D. JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ GARCÍA	TU
Dña. MARÍA CARMEN GARCÍA GONZÁLEZ	TU
Dña. MARÍA ELENA GONZÁLEZ SÁNCHEZ	AU I
Dña. LEONOR MARTÍN CÁCERES	TU
Dña. LOURDES MARTÍN CÁCERES	TU
D. ALBERTO MARTÍN GONZÁLEZ	AU I
Dña. MARGARITA MARTÍNEZ TRANCÓN	TU
D. FÉLIX NÚÑEZ BREÑA	TU
D. JOSÉ ÁNGEL PADILLA PEÑAS	TU
D. JUAN CARLOS PAREJO ROSAS	AS I
Dña. M <sup>a</sup> ROSARIO PASCUAL PASCUAL	TU
D. DANIEL PATÓN DOMÍNGUEZ	TU
D. FRANCISCO PÉREZ NEVADO	AU I
Dña. MARIA JESUS PETRON TESTON	AU I
Dña. ARACELI RABASCO MANGAS	TU
D. ANTONIO RODRÍGUEZ DE LEDESMA VEGA	AS I
Dña. M <sup>a</sup> MAR RODRÍGUEZ JOVITA	TU
D. PEDRO LUIS RODRÍGUEZ MEDINA	TU
Dña. ANA ISABEL ROJAS LÓPEZ	TU
Dña. ANA MARÍA ROTA GARCÍA	TU
D. JORGE RUIZ CARRASCAL	TU
D. JUAN FLORENCIO TEJEDA SERENO	AS I
Dña. M <sup>a</sup> LUISA TIMÓN ANDRADA	AU I
D. JULIO TOVAR ANDRADA	CU
D. JUAN DE DIOS VARGAS GIRALDO	TU
D. JESÚS VENTANAS BARROSO	CU

### *I.2. Personal: No Doctores*

	<b>Puesto Docente</b>
Dña. RAQUEL ACOSTA GUERRERO	BEC - JEX
Dña. MERCEDES ALONSO CANDELA	BEC - JEX
D. JOSÉ MARÍA ANARTE GONZÁLEZ	TEU
Dña. MARIA JESUS ANDRADE GRACIA	BEC - JEX
D. RAMÓN ARCOS NIETO-GUERRERO	AS I
D. CARLOS BOTE SERRANO	BEC - MEC



D. ALEJANDRO HERNANDEZ LEON  
D. ANTONIO LATORRE ARTECHE  
D. DAVID MORCUENDE SÁNCHEZ

BEC - MEC  
AS I  
AEU

*1.3. Personal de Administración y Servicios*

D. JOSÉ ANTONIO ANDRADA BAZAGA  
Dña. MARIA MERCEDES ARANDA MEDINA  
D. MARIANO CABRERO RUBIO  
D. EUSEBIO CARRASCO REDONDO  
D. CÁNDIDO CEBRIÁN FERNÁNDEZ  
Dña. BLANCA COLIN CANO  
Dña. INMACULADA FLORES CERRO  
Dña. ANA GALAZ MOLLÓN  
D. ANTONIO GALLEGO NUÑEZ  
D. MANUEL GONZALEZ IGLESIAS  
Dña. NATIVIDAD HURTADO MARCOS  
Dña. LIBRADA JIMÉNEZ DEL NERO  
Dña. INMACULADA LINARES GÓMEZ  
D. JUAN LUIS RODRÍGUEZ, CRUZ  
Dña. JUSTA SALAZAR RUBIO  
Dña. LUCÍA SÁNCHEZ GÓMEZ  
D. MANUEL SERRADILLA SANCHEZ  
Dña. MARÍA JOSÉ SOSA ZUIL

**Puesto Administrativo**

Técnico Esp. - Laboratorios  
Titulado Superior  
Técnico Esp. - Laboratorios  
Técnico Esp. - Laboratorios  
Oficial Oficinos - Laboratorios  
Titulado Superior  
Técnico Esp. - Laboratorios  
Técnico Esp. - Laboratorios  
Técnico Esp. - Laboratorios  
Auxiliar Administrativo  
Técnico Esp. - Laboratorios  
Oficial Oficinos - Laboratorios  
Técnico Esp. - Laboratorios  
Técnico Esp. - Laboratorios  
Técnico Esp. - Laboratorios  
Auxiliar Administrativo  
Titulado Superior  
Titulado Superior

## II. LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

<i>Título</i>	<i>Clase de Investigación</i>	<i>Campo Científico</i>
* Análisis de costes de producción en sistemas extensivos.	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Análisis de sistemas agrosilvopastorales extensivos: gestión técnico-económica.	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Análisis del genoma mediante técnicas moleculares.	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Cambios estructurales en grasas y proteínas y su relación con la calidad del jamón.	Investigación Aplicada	TECNOLOGICO
* Caracterización de microorganismos de interés tecnológicos en jamón.	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Compuestos volátiles en jamón ibérico: Generación y técnicas para su determinación.	Investigación Aplicada	TECNOLOGICO
* Desarrollo de nuevos productos cárnicos del cerdo ibérico.	Investigación Aplicada	TECNOLOGICO
* Elaboración de un cultivo estarter para aceitunas.	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Elaboración de un cultivo estarter para embutidos.	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Envasado de carne y productos del cerdo ibérico y sus efectos sobre la calidad.	Investigación Aplicada	TECNOLOGICO
* Estudio de los embutidos de cerdo ibérico: Choizo y salchichón.	Innovación Tecnológica	TECNOLOGICO
* Estudio y caracterización tecnológica de sistemas extensivos de producción animal.	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Evaluación de enzimas y manipulación genética de microorganismos para la maduración de productos cárnicos	Investigación Aplicada	TECNOLOGICO
* Evaluación de microorganismos toxigénicos en alimentos	Investigación Aplicada	TECNOLOGICO
* ganaderas.	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Evaluación sensorial y oftactometría	Investigación Aplicada	TECNOLOGICO
* Identificación y detección de microorganismos por técnicas de ácidos nucleicos.	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Implantación de sistemas APPCC	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Manejo de pasto en fincas de caza mayor	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Marcadores de calidad en carne fresca y productos elaborados.	Investigación Aplicada	TECNOLOGICO
* Mejora de la calidad del pimentón.	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Normalización de la calidad del lomo ibérico curado.	Innovación Tecnológica	TECNOLOGICO
* Selección de microorganismos de interés en productos cárnicos	Investigación Aplicada	TECNOLOGICO
* Selección de mohos productores de sustancias antimicrobianas en jamón.	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Suplementación del ganado ovino.	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Tecnología de la producción porcina en extensivo.	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Tecnología de la reproducción en extensivo.	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Transferencias de tecnologías a ganaderos de ovinos.	Investigación Aplicada	CIENTIFICO
* Utilización e la técnica NIRS como método rápido de análisis.	Investigación Aplicada	TECNOLOGICO

### III. PROYECTOS, CONTRATOS Y CONVENIOS DE INVESTIGACIÓN

<b>TÍTULO</b>	<b>Análisis de la estructura y evaluación tecnológica de los sistemas extensivos de vacuno de carne en Extremadura</b>
<b>INVESTIGADOR PRINCIPAL</b>	ESCRIBANO SÁNCHEZ, MIGUEL
<b>MIEMBROS EQUIPO INVESTIGADOR</b>	PULIDO F.; RODRÍGUEZ DE LEDESMA, A; MESÍAS F.J. y ANARTE, J.M. <b>Total Investigadores: 5</b>
<b>ENTIDAD FINANCIADORA</b>	<i>Junta de Extremadura</i>
<b>CAMPO CIENTÍFICO (C. Unesco)</b>	TECNOLOGICO; 3309
<b>CLAVE REF.</b>	2PR01C031
<b>PRESUPUESTO TOTAL</b>	<b>13.703,00 €</b>
<b>ANUALIDAD DE 2002</b>	<b>4.156,00 €</b>
<b>TÍTULO</b>	<b>Aplicación de las técnicas analíticas a la mejora de la calidad de aceitunas de mesa</b>
<b>INVESTIGADOR PRINCIPAL</b>	CÓRDOBA RAMOS, Mª DE GUÍA
<b>MIEMBROS EQUIPO INVESTIGADOR</b>	ARANDA, E.; BENITO, M.J.; MARTÍN, A. y PÉREZ, F <b>Total Investigadores: 5</b>
<b>ENTIDAD FINANCIADORA</b>	<i>Empresa J.S. Nabeiro, Lda.</i>
<b>CAMPO CIENTÍFICO (C. Unesco)</b>	CIENTIFICO; 2414
<b>CLAVE REF.</b>	368/01
<b>PRESUPUESTO TOTAL</b>	<b>6.000,00 €</b>
<b>ANUALIDAD DE 2002</b>	<b>6.000,00 €</b>
<b>TÍTULO</b>	<b>Conservación de razas en peligro de extinción</b>
<b>INVESTIGADOR PRINCIPAL</b>	PADILLA PEÑAS, JOSÉ ÁNGEL
<b>MIEMBROS EQUIPO INVESTIGADOR</b>	RABASCO, A.; MARTÍNEZ-TRANCON, M.; PAREJO, J.C. y SANSIFORIANO M.E. <b>Total Investigadores: 5</b>
<b>ENTIDAD FINANCIADORA</b>	<i>Junta de Extremadura</i>
<b>CAMPO CIENTÍFICO (C. Unesco)</b>	CIENTIFICO; 3104
<b>CLAVE REF.</b>	32801
<b>PRESUPUESTO TOTAL</b>	<b>69.116,39 €</b>
<b>ANUALIDAD DE 2002</b>	<b>15.025,30 €</b>



<b>TÍTULO</b>	<b>Control de la maduración de jamones de cerdos ibéricos y estudio para la adecuación de las condiciones a las normas de calidad vigentes</b>
<b>INVESTIGADOR PRINCIPAL</b>	RUIZ CARRASCAL, JORGE
<b>MIEMBROS EQUIPO INVESTIGADOR</b>	VENTANAS, J. <b>Total Investigadores: 2</b>
<b>ENTIDAD FINANCIADORA</b>	<i>Encinar del Cabezón S.L.</i>
<b>CAMPO CIENTÍFICO (C. Unesco)</b>	TECNOLOGICO; 3309
<b>CLAVE REF.</b>	364.01
<b>PRESUPUESTO TOTAL</b>	<b>8.329,86 €</b>
<b>ANUALIDAD DE 2002</b>	<b>8.329,86 €</b>
<b>TÍTULO</b>	<b>Desarrollo de un método para la caracterización molecular de levaduras de interés tecnológico en jamón ibérico</b>
<b>INVESTIGADOR PRINCIPAL</b>	CÓRDOBA RAMOS, JUAN JOSÉ
<b>MIEMBROS EQUIPO INVESTIGADOR</b>	RODRÍGUEZ, M.M.; ARANDA, E.; CORDOBA, M.G. y PÉREZ, F. <b>Total Investigadores: 5</b>
<b>ENTIDAD FINANCIADORA</b>	<i>CICYT</i>
<b>CAMPO CIENTÍFICO (C. Unesco)</b>	TECNOLOGICO; 3309
<b>CLAVE REF.</b>	AGL2001-0804
<b>PRESUPUESTO TOTAL</b>	<b>47.780,46 €</b>
<b>ANUALIDAD DE 2002</b>	<b>28.848,58 €</b>
<b>TÍTULO</b>	<b>Estudio analítico: calidad de carne en cerdo ibérico</b>
<b>INVESTIGADOR PRINCIPAL</b>	TEJEDA SERENO, JUAN FLORENCIO
<b>MIEMBROS EQUIPO INVESTIGADOR</b>	GONZÁLEZ E. <b>Total Investigadores: 2</b>
<b>ENTIDAD FINANCIADORA</b>	<i>Empresa Diego Alvarez Sánchez</i>
<b>CAMPO CIENTÍFICO (C. Unesco)</b>	TECNOLOGICO; 3309
<b>CLAVE REF.</b>	394/02
<b>PRESUPUESTO TOTAL</b>	<b>491,15 €</b>
<b>ANUALIDAD DE 2002</b>	<b>491,15 €</b>
<b>TÍTULO</b>	<b>Estudio de los costes de producción del cerdo ibérico en Extremadura</b>
<b>INVESTIGADOR PRINCIPAL</b>	APARICIO TOVAR, MIGUEL ÁNGEL
<b>MIEMBROS EQUIPO INVESTIGADOR</b>	VARGAS, J.D. <b>Total Investigadores: 2</b>
<b>ENTIDAD FINANCIADORA</b>	<i>Junta de Extremadura</i>
<b>CAMPO CIENTÍFICO (C. Unesco)</b>	CIENTIFICO; 3104
<b>CLAVE REF.</b>	IPR99A011
<b>PRESUPUESTO TOTAL</b>	<b>30.055,60 €</b>
<b>ANUALIDAD DE 2002</b>	<b>3.005,50 €</b>
<b>TÍTULO</b>	
<b>INVESTIGADOR PRINCIPAL</b>	APARICIO TOVAR, MIGUEL ÁNGEL
<b>MIEMBROS EQUIPO INVESTIGADOR</b>	VARGAS, J.D. <b>Total Investigadores: 2</b>
<b>ENTIDAD FINANCIADORA</b>	<i>Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación</i>
<b>CAMPO CIENTÍFICO (C. Unesco)</b>	CIENTIFICO; 3104
<b>PRESUPUESTO TOTAL</b>	<b>15.025,30 €</b>
<b>ANUALIDAD DE 2002</b>	<b>15.025,30 €</b>

<b>TÍTULO</b>	<b>Hacia el establecimiento de predictores de la calidad en la materia prima y en el producto final del cerdo ibérico mediante parámetros físico-químicos e instrumentales</b>
<b>INVESTIGADOR PRINCIPAL</b>	VENTANAS BARROSO, JESÚS
<b>MIEMBROS EQUIPO INVESTIGADOR</b>	CAVA, R.; JURADO, A.; TIMÓN, ML. y TEJEDA, J.F. <b>Total Investigadores: 5</b>
<b>ENTIDAD FINANCIADORA</b>	CICYT
<b>CAMPO CIENTÍFICO (C. Unesco)</b>	TECNOLOGICO; 3309
<b>CLAVE REF.</b>	agl2001.0932.C03.01
<b>PRESUPUESTO TOTAL</b>	<b>91.882,73 €</b>
<b>ANUALIDAD DE 2002</b>	<b>56.410,99 €</b>
<b>TÍTULO</b>	<b>Identificación genética de heces de Lince ibérico.</b>
<b>INVESTIGADOR PRINCIPAL</b>	PADILLA PEÑAS, JOSÉ ÁNGEL
<b>MIEMBROS EQUIPO INVESTIGADOR</b>	MARTÍNEZ-TRANCON, M.; RABASCO, A. y PAREJO, J.C. <b>Total Investigadores: 4</b>
<b>ENTIDAD FINANCIADORA</b>	Junta de Extremadura
<b>CAMPO CIENTÍFICO (C. Unesco)</b>	CIENTIFICO; 3104
<b>CLAVE REF.</b>	352/01
<b>PRESUPUESTO TOTAL</b>	<b>19.122,73 €</b>
<b>ANUALIDAD DE 2002</b>	<b>19.122,73 €</b>
<b>TÍTULO</b>	<b>Indicación geográfica protegida "Ternera de Extremadura": parámetros diferenciadores y calidad de la carne</b>
<b>INVESTIGADOR PRINCIPAL</b>	VENTANAS BARROSO, JESÚS
<b>MIEMBROS EQUIPO INVESTIGADOR</b>	RUIZ, J. y MAYORAL, A.I. <b>Total Investigadores: 3</b>
<b>ENTIDAD FINANCIADORA</b>	Junta de Extremadura
<b>CAMPO CIENTÍFICO (C. Unesco)</b>	TECNOLOGICO; 3309
<b>CLAVE REF.</b>	2PR0IB014
<b>PRESUPUESTO TOTAL</b>	<b>2.958,00 €</b>
<b>ANUALIDAD DE 2002</b>	<b>2.958,00 €</b>
<b>TÍTULO</b>	<b>Obtención de fermentos autóctonos (cultivos starter) para la elaboración de chorizo y salchichón de cerdo ibérico en Extremadura</b>
<b>INVESTIGADOR PRINCIPAL</b>	CÓRDOBA RAMOS, Mª DE GUÍA
<b>MIEMBROS EQUIPO INVESTIGADOR</b>	ARANDA, E.; MARTÍN, A. y BENITO, M.J. <b>Total Investigadores: 4</b>
<b>ENTIDAD FINANCIADORA</b>	Consejería de Educación y Juventud de la Junta de Extremadura
<b>CAMPO CIENTÍFICO (C. Unesco)</b>	CIENTIFICO; 2414
<b>CLAVE REF.</b>	IPR00B019
<b>PRESUPUESTO TOTAL</b>	<b>31.547,13 €</b>
<b>ANUALIDAD DE 2002</b>	<b>7.885,28 €</b>



<b>TÍTULO</b>	Selección de <i>Penicilium</i> productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados
<b>INVESTIGADOR PRINCIPAL</b>	ASENSIO PÉREZ, MIGUEL ÁNGEL
<b>MIEMBROS EQUIPO INVESTIGADOR</b>	NÚÑEZ, F.; MARTÍN, A.; BERMÚDEZ, M.E. y BENITO, M.J. <b>Total Investigadores: 5</b>
<b>ENTIDAD FINANCIADORA</b>	CICYT
<b>CAMPO CIENTÍFICO (C. Unesco)</b>	TECNOLOGICO; 3309
<b>CLAVE REF.</b>	AGL2001-0521
<b>PRESUPUESTO TOTAL</b>	56.398,99 €
<b>ANUALIDAD DE 2002</b>	34.005,27 €
<b>TÍTULO</b>	Utilización de técnicas moleculares del ADN para la determinación de variantes alélicas de genes que influyen en el crecimiento en la raza vacuna Blanca Cacerreña
<b>INVESTIGADOR PRINCIPAL</b>	PADILLA PEÑAS, JOSÉ ÁNGEL
<b>MIEMBROS EQUIPO INVESTIGADOR</b>	RABASCO, A.; MARTÍNEZ-TRANCON, M.; PAREJO, J.C. y SANSIFORIANO M.E. <b>Total Investigadores: 5</b>
<b>ENTIDAD FINANCIADORA</b>	Junta de Extremadura
<b>CAMPO CIENTÍFICO (C. Unesco)</b>	CIENTIFICO; 3104
<b>CLAVE REF.</b>	IPR00A096
<b>PRESUPUESTO TOTAL</b>	22.213,41 €
<b>ANUALIDAD DE 2002</b>	5.553,35 €

## IV. PUBLICACIONES

### IV.1. Artículos en Revistas

- AUTORES** ANDRÉS, A.I.; CAVA, R. y RUIZ, J.  
**TÍTULO** Monitoring volatile compounds during dry-cured ham ripening by solid-phase microextraction coupled to a new direct-extraction device  
**Revista periódica** **J CHROMATOGR A. J.C.R.: 2,793.**  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** **963** , 83-88 (2002)
- AUTORES** APARICIO, M.A. y VARGAS, J.D.  
**TÍTULO** Análisis de la evolución de los precios del cerdo ibérico 1987-2001  
**Revista periódica** . **J.C.R.: 0.**  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** (222), 101-107 (2002).
- AUTORES** ARANDA, E.; RODRÍGUEZ, M.M.; BENITO, M.J.; ASENSIO, M.A. y CÓRDOBA, J.J.  
**TÍTULO** Molecular cloning of verrucosidin-producing *Penicillium polonicum* genes by differential screening to obtain a DDNA probe  
**Revista periódica** **INT J FOOD MICROBIOL. J.C.R.: 1,579.**  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** **76** , 55-61 (2002)
- AUTORES**  
**TÍTULO** Purification and characterization of an extracellular protease from *Penicillium chrysogenum* Pg222 active against meat proteins  
**Revista periódica** **APPL ENVIRON MICROB. J.C.R.: 3,688.**  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** **68** (7), 3532-3536 (2002).
- AUTORES** CARO, A.; RODRIGUEZ, P.G.; CERNADAS, E. y ANTEQUERA, T.  
**TÍTULO** Disminución volumétrica del jamón ibérico durante su maduración analizando imágenes de resonancia magnética mediante contornos activos  
**Revista periódica** . **J.C.R.: 0.**  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** **13** (3), 175-180 (2002).
- AUTORES** CARRAPISO, A.I.; JURADO, A.; TIMÓN, ML. y GARCÍA, C.  
**TÍTULO** Odor-active compounds of iberian hams with different aroma characteristics  
**Revista periódica** **J AGR FOOD CHEM. J.C.R.: 1,576.**  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** **50** , 6453-6458 (2002)
- AUTORES** CARRAPISO, A.I.; VENTANAS, J. y GARCÍA, C.  
**TÍTULO** Characterization of the most odor-active compounds of iberian ham headspace  
**Revista periódica** **J AGR FOOD CHEM. J.C.R.: 1,576.**  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** **50** , 1996-2000 (2002)

- AUTORES** CARRAPISO, A.I.; JURADO, A. y GARCÍA, C.  
**TÍTULO** Compuestos del jamón ibérico con olor cárnico extraídos mediante dióxido de carbono supercrítico  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** (110), 91-98 (2002).
- AUTORES** CARRAPISO, A.I.; MARTÍN, L.; JURADO, A.; ANDRÉS, A.I. y TIMÓN, ML.  
**TÍTULO** Estudio de los compuestos volátiles implicados en el aroma del jamón ibérico  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** (21), 19-21 (2002).
- AUTORES** CERNADAS, E.; DURAN, M.L. y ANTEQUERA, T.  
**TÍTULO** Recognizing marbling in dry-cured iberian ham by multiscale analysis  
**Revista periódica** **PATTERN RECOGN LETT. J.C.R.: ,552.**  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** **23** , 1311-1321 (2002)
- AUTORES** CHASO, M.A.; RODRÍGUEZ, P.L.; PASCUAL, M.R.; GONZÁLEZ E. y LOPEZ GALLEGO, F.  
**TÍTULO** Alimentación de ganado ovino en condiciones de dehesa  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** **JULIO 2002** (81), 61-77 (2002).
- AUTORES** ESCRIBANO, M.; RODRÍGUEZ DE LEDESMA, A; MESÍAS F.J. y PULIDO F.  
**TÍTULO** Stocking rate and capital indicators in extensive sheep farms (SW Spain)  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** **51** , 457-460 (2002)
- AUTORES** ESCRIBANO, M.; RODRÍGUEZ DE LEDESMA, A; MESÍAS F.J. y PULIDO F.  
**TÍTULO** Niveles de cargas ganaderas en la dehesa extremeña  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** **51** , 315-326 (2002)
- AUTORES** JURADO, A.; GARCÍA, C.; CARRAPISO, A.I. y TIMÓN, ML.  
**TÍTULO** Modificaciones de los compuestos volátiles de distintos tipos de jamón ibérico durante la etapa de secadero  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** (108), 61-66 (2002).
- AUTORES** JURADO, A.; GARCÍA, C.; TIMÓN, ML.; CARRAPISO, A.I. y VENTANAS, J.  
**TÍTULO** Desarrollo del aroma y calidad del jamón ibérico. I. Estudios de los compuestos volátiles en las primeras etapas de procesado: salado, post-salado y secadero  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** 49-53 (2002)
- AUTORES** JURADO, A.; GARCÍA, C.; TIMÓN, ML.; CARRAPISO, A.I. y VENTANAS, J.  
**TÍTULO** Desarrollo del aroma y calidad del jamón ibérico. II. Estudios de los compuestos volátiles en la etapa de bodega y en el producto final  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** 58- (2002)

- AUTORES** JURADO, A.; CARRAPISO, A.I.; GARCÍA, C. y TIMÓN, ML.  
**TÍTULO** Elaboración del jamón ibérico en cámaras de atmósfera controlada  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** 148 . 60-62 (2002)
- AUTORES** MARTÍN, A.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, M.E.; CORDOBA, M.G.; ARANDA, E. y CÓRDOBA, J.J.  
**TÍTULO** Proteolytic activity of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* during controlled ripening of pork loins  
**Revista periódica** **MEAT SCI. J.C.R.: 1,229.**  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** 62 , 129-137 (2002)
- AUTORES** J.A.  
**TÍTULO** Tratamiento con melatonina y esponjas vaginales en ovejas castellana x ripollesa durante dos años consecutivos  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** 3 (3), 32-34 (2002).
- AUTORES** MARTIN-BELLIDO, M.; ESCRIBANO, M.; MESÍAS F.J.; RODRÍGUEZ DE LEDESMA, A y PULIDO F.  
**TÍTULO** Sistemas extensivos de producción animal  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** 50 , 465-489 (2002)
- AUTORES** MESÍAS F.J.; ESCRIBANO, M.; ARROYO, M.; RODRÍGUEZ DE LEDESMA, A y PULIDO F.  
**TÍTULO** Preferencias y actitudes en el consumo de diferentes tipos de queso  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** 85-91 (2002)
- AUTORES** MESÍAS F.J.; RODRÍGUEZ DE LEDESMA, A; ESCRIBANO, M. y PULIDO F.  
**TÍTULO** Percepción y conocimientos de los principales tipos de quesos  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** (2002)
- AUTORES** MURIEL, E.; ANTEQUERA, T. y RUIZ, J.  
**TÍTULO** Utilización de piensos con elevado contenido en ácido oleico. Influencia sobre la composición de la grasa intramuscular de cerdos ibéricos  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** (103), 179-190 (2002).
- AUTORES** MURIEL, E.; RUIZ, J.; VENTANAS, J. y ANTEQUERA, T.  
**TÍTULO** Free-range rearing increases (n-3) polyunsaturated fatty acids of neutral and polar lipids in swine muscles  
**Revista periódica** **FOOD CHEM. J.C.R.: 1,156.**  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** 78 , 219-225 (2002)

- AUTORES** MURIEL, E.; RUIZ, J.; PETRON, M.J. y ANTEQUERA, T.  
**TÍTULO** Características de calidad en carne fresca de cerdo ibérico  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** 148 , 56-59 (2002)
- AUTORES** MURIEL, E.; ANTEQUERA, T. y RUIZ, J.  
**TÍTULO**  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** 3 (4), 241-247 (2002).
- AUTORES** PAREJO, J.C.; PADILLA, J.A.; RABASCO, A.; SANSIFORIANO M.E. y MARTÍNEZ-TRANCON, M.  
**TÍTULO** Population structure in the endangered Blanca cacereña bovine breed demonstrated by RAPD analyses  
**Revista periódica** **GENES GENET SYST. J.C.R.: 1,036.**  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** 77 , 51-58 (2002)
- AUTORES** PORRES, J.M.; BENITO, M.J. y LEI, X.  
**TÍTULO**  
**Revista periódica** **BIOTECHNOL LETT. J.C.R.: ,915.**  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** (24), 631-636 (2002).
- AUTORES** RUIZ, J.; GARCÍA, C.; MURIEL, E.; ANDRÉS, A.I. y VENTANAS, J.  
**TÍTULO** Influence of sensory characteristics on the acceptability of dry-cured ham  
**Revista periódica** **MEAT SCI. J.C.R.: 1,229.**  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** 61 , 347-354 (2002)
- AUTORES** RUIZ, J. y REGENSTEIN, J.  
**TÍTULO** Emulsion stability and water uptake ability of chicken breast muscle proteins as affected by microbial transglutaminase  
**Revista periódica** **J FOOD SCI. J.C.R.: ,921.**  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** 67 (2), 734-739 (2002).
- AUTORES** RUIZ, J.; ANTEQUERA, T. y MURIEL, E.  
**TÍTULO** Ácidos grasos en la alimentación animal  
**Revista periódica** . J.C.R.: 0.  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** 54 , 56-58 (2002)
- AUTORES** NÚÑEZ, F.  
**TÍTULO** Production of cyclopiazonic acid by *Penicillium commune* isolated from dry-cured ham on a meat extract-based substrate  
**Revista periódica** **J FOOD PROTECT. J.C.R.: 1,808.**  
**Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)** 65 , 988-992 (2002)

<b>AUTORES</b>	TEJEDA, J.F.; GRANDEMÉR, G.; ANTEQUERA, T.; VIAU, M. y GARCÍA, C.
<b>TÍTULO</b>	Lipid traits of muscles as related to genotype and fattening diet in Iberian pigs: total intramuscular lipids and triacylglycerols
<b>Revista periódica</b>	<b>MEAT SCI. J.C.R.: 1,229.</b>
<b>Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)</b>	<b>60</b> , 357-363 (2002)
<b>AUTORES</b>	TEJEDA, J.F.; GARCÍA, C. y ANTEQUERA, T.
<b>TÍTULO</b>	Estudio de la fracción lipídica de tres líneas de cerdo ibérico
<b>Revista periódica</b>	<b>. J.C.R.: 0.</b>
<b>Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)</b>	(107), 61- (2002).
<b>AUTORES</b>	VARGAS, J.D. y APARICIO, M.A.
<b>TÍTULO</b>	Aspectos económicos de la caza mayor en Extremadura
<b>Revista periódica</b>	<b>. J.C.R.: 0.</b>
<b>Ref.: Vol(nº), pg ini-pg fin (año)</b>	<b>31</b> , 24-28 (2002)

*IV.2. Libros o Capítulos de Libros*

<b>AUTOR</b>	RUIZ, J.
<b>TÍTULO DEL LIBRO</b>	Tierras de Montánchez
<b>Título del Capítulo</b>	<b>El jamón ibérico</b>
<b>EDITORES</b>	<b>Excma. Diputación &lt;provincial de Cáceres</b>
<b>I.S.B.N.; pg ini-pg fin (año)</b>	84-95239-28-0; 225-229 (2002)
<b>AUTORES</b>	CÓRDOBA, J.J.; NÚÑEZ, F. y ASENSIO, M.A.
<b>TÍTULO DEL LIBRO</b>	Research advances in the quality of meat products
<b>Título del Capítulo</b>	<b>Contribution of the fungal population to the quality of dry cured ham</b>
<b>EDITORES</b>	<b>Fidel Toldrá</b>
<b>EDITORIAL</b>	Research Singpost
<b>I.S.B.N.; pg ini-pg fin (año)</b>	81-7736-125-2; 661- (2002)
<b>AUTORES</b>	RUIZ, J. y LOPEZ-BOTE, C.
<b>TÍTULO DEL LIBRO</b>	Research advances in the quality of meat products
<b>Título del Capítulo</b>	<b>Improvement of dry cured ham quality by lipid modification through dietary means</b>
<b>EDITORES</b>	<b>Fidel Toldrá</b>
<b>EDITORIAL</b>	Research Singpost
<b>I.S.B.N.; pg ini-pg fin (año)</b>	81-7736-125-2. (2002)
<b>AUTORES</b>	RUIZ, J.; MURIEL, E. y VENTANAS, J.
<b>TÍTULO DEL LIBRO</b>	Research advances in the quality of meat products
<b>Título del Capítulo</b>	<b>The flavour of Iberian ham</b>
<b>EDITORES</b>	<b>Fidel Toldrá</b>
<b>EDITORIAL</b>	Research Singpost
<b>I.S.B.N.; pg ini-pg fin (año)</b>	81-7736-125-2. (2002)



*IV.3. Patentes*

<b>AUTORES</b>	BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.M. y NÚÑEZ, F.
<b>NOMBRE REGISTRADO</b>	Nuevo enzima proteolítico, procedimiento para su obtención y aplicaciones
<b>Nº DE REGISTRO</b>	200201211
<b>FECHA</b>	27/05/2002

## V. PONENCIAS Y COMUNICACIONES A CONGRESOS

### *V.1. Presidencias de Sesión, Mesas Redondas y Conferencias Invitadas*

**AUTOR** APARICIO, M.A.  
**TÍTULO** T. manejo y sistemas de producción del cerdo ibérico  
**CONGRESO** Congreso venezolano de Producción e industria animal  
**Ciudad (PAÍS)** Valera (VENEZUELA)  
**Fecha de celebración** 22-26 Octubre, 2002  
**TIPO de participación** Ponencia Invitada

**AUTOR** APARICIO, M.A.  
**TÍTULO** Manejo y sistemas de producción del cerdo ibérico  
**CONGRESO** Congreso venezolano de Producción e industria animal  
**Ciudad (PAÍS)** Valera (VENEZUELA)  
**Fecha de celebración** 22-26 Octubre, 2002  
**TIPO de participación** Conferencia Invitada

### *V.2. Comunicaciones a Congresos publicadas como resumen*

**AUTORES** SOSA M.J.; BONILLA F.; GARCÍA, C.; CAVA, R.; VENTANAS, J. y CÓRDOBA, J.J.  
**TÍTULO**  
**CONGRESO** International Congress of Meat Science and Technology  
**Publicado en** Libro de Resúmenes, 448-449.  
**Ciudad (PAÍS)** Roma (ITALIA)  
**Fecha de celebración** 25 Julio-30 Agosto, 2002  
**TIPO de participación** Comunicación

**AUTORES** CAVA, R.; MINGOARRANZ, F.J. y CARRASCO, J.A.  
**TÍTULO** Color and lipid oxidation changes in dry cured loins treated with high hydrostatic pressure: development of a response surface model to optimize the combination of pressure and time of treatment  
**CONGRESO** International Congress of Meat Science and Technology  
**Publicado en** Libro de Actas, -.  
**Ciudad (PAÍS)** Roma (ITALIA)  
**Fecha de celebración** 25-30 Agosto, 2002  
**TIPO de participación** Comunicación

**AUTORES** JURADO, A.; CARRAPISO, A.I.; GARCÍA, C. y TIMÓN, ML.  
**TÍTULO** Changes in free fatty acid composition in subcutaneous adipose tissue during the drying stage of iberian ham  
**CONGRESO** International Congress of Meat Science and Technology  
**Publicado en** Libro de Actas, -.  
**Ciudad (PAÍS)** Roma (ITALIA)  
**Fecha de celebración** 25-30 Agosto, 2002  
**TIPO de participación** Comunicación

<b>AUTORES</b>	JURADO, A.; CARRAPISO, A.I.; GARCÍA, C.; VENTANAS, J. y TIMÓN, ML.
<b>TÍTULO</b>	Changes in volatile aldehydes in subcutaneous adipose tissue during the drying stage of iberian ham
<b>CONGRESO</b>	<b>International Congress of Meat Science and Technology</b>
<b>Publicado en</b>	<b>Libro de Actas, -.</b>
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	Roma (ITALIA)
<b>Fecha de celebración</b>	25-30 Agosto, 2002
<b>TIPO de participación</b>	<b>Comunicación</b>
<b>AUTORES</b>	BONILLA F.; GARCÍA, C.; CARRAPISO, A.I.; CAVA, R.; ANDRÉS, A.I. y VENTANAS, J.
<b>TÍTULO</b>	Instrumental and sensorial evaluation of dry cured ham textural properties
<b>CONGRESO</b>	<b>International Congress of Meat Science and Technology</b>
<b>Publicado en</b>	<b>Libro de Actas, -.</b>
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	Roma (ITALIA)
<b>Fecha de celebración</b>	25-30 Agosto, 2002
<b>TIPO de participación</b>	<b>Comunicación</b>
<b>AUTORES</b>	ESTEVEZ, M.; MORCUENDE D.; VENTANAS, J. y CAVA, R.
<b>TÍTULO</b>	Lipolytic changes in M. longissimus dorsi from three lines of free-range reared iberian pigs slaughtered at 90 Kg live weight and commercial pigs under refrigerated storage
<b>CONGRESO</b>	<b>International Congress of Meat Science and Technology</b>
<b>Publicado en</b>	<b>Libro de Actas, -.</b>
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	Roma (ITALIA)
<b>Fecha de celebración</b>	25-30 Agosto, 2002
<b>TIPO de participación</b>	<b>Comunicación</b>
<b>AUTORES</b>	CAVA, R.; FERRER, J.M.; ESTEVEZ, M.; MORCUENDE D. y TOLDRA, F
<b>TÍTULO</b>	Meat composition and proteolytic and lipolytic enzyme activities in muscle longissimus dorsi from iberian and white pigs
<b>CONGRESO</b>	<b>International Congress of Meat Science and Technology</b>
<b>Publicado en</b>	<b>Libro de Actas, -.</b>
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	Roma (ITALIA)
<b>Fecha de celebración</b>	25-30 Agosto, 2002
<b>TIPO de participación</b>	<b>Comunicación</b>
<b>AUTORES</b>	TEJEDA, J.F.; GARCÍA, C.; MURIEL, E. y ANTEQUERA, T.
<b>TÍTULO</b>	Muscle lipid composition of iberian pig meat as related to genetic line
<b>CONGRESO</b>	<b>International Congress of Meat Science and Technology</b>
<b>Publicado en</b>	<b>Libro de Actas, -.</b>
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	Roma (ITALIA)
<b>Fecha de celebración</b>	25-30 Agosto, 2002
<b>TIPO de participación</b>	<b>Comunicación</b>
<b>AUTORES</b>	ESTEVEZ, M.; MORCUENDE D.; VENTANAS, J. y CAVA, R.
<b>TÍTULO</b>	Oxidative and colour changes in M. longissimus dorsi from three lines of free-range reared iberian pigs slaughtered at 90 Kg live weight and commercial pigs under refrigerated storage
<b>CONGRESO</b>	<b>International Congress of Meat Science and Technology</b>
<b>Publicado en</b>	<b>Libro de Actas, -.</b>
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	Roma (ITALIA)
<b>Fecha de celebración</b>	25-30 Agosto, 2002
<b>TIPO de participación</b>	<b>Comunicación</b>



<b>AUTORES</b>	BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.M.; ASENSIO, M.A.; SOSA M.J. y CÓRDOBA, J.J.
<b>TÍTULO</b>	
<b>CONGRESO</b>	<b>International Congress of Meat Science and Technology</b>
<b>Publicado en</b>	<b>Libro de Resúmenes, 380-381.</b>
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	Roma (ITALIA)
<b>Fecha de celebración</b>	25-30 Agosto, 2002
<b>TIPO de participación</b>	<b>Comunicación</b>
<b>AUTORES</b>	ALONSO, M.; ASENSIO, M.A.; BERMÚDEZ, M.E.; ACOSTA, R. y NÚÑEZ, F.
<b>TÍTULO</b>	Generation of volatile compounds by <i>Staphylococcus xylosum</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> and <i>Penicillium chrysogenum</i> during pork ripening
<b>CONGRESO</b>	<b>International Congress of Meat Science and Technology</b>
<b>Publicado en</b>	<b>Libro de Resúmenes, 382-383.</b>
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	Roma (ITALIA)
<b>Fecha de celebración</b>	25-30 Agosto, 2002
<b>TIPO de participación</b>	<b>Comunicación</b>
<b>AUTORES</b>	BENITO, M.J.; RODRÍGUEZ, M.M.; SOSA M.J.; ALONSO, M. y CÓRDOBA, J.J.
<b>TÍTULO</b>	Efecto de la adición del enzima proteolítico EPg222 obtenido de <i>P. chrysogenum</i> sobre las características sensoriales del salchichón
<b>CONGRESO</b>	<b>Congreso de Microbiología de Alimentos</b>
<b>Publicado en</b>	<b>Libro de Resúmenes, 100-.</b>
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	Bilbao (ESPAÑA)
<b>Fecha de celebración</b>	17-19 Septiembre, 2002
<b>TIPO de participación</b>	<b>Comunicación</b>
<b>AUTORES</b>	HERNANDEZ, A.; MARTÍN, A.; PÉREZ, F.; ARANDA, E. y CORDOBA, M.G.
<b>TÍTULO</b>	Selección de levaduras por la actividad lipolítica y polisacarolítica para el desarrollo de un cultivo estarter en aceitunas de mesa
<b>CONGRESO</b>	<b>Congreso de Microbiología de Alimentos</b>
<b>Publicado en</b>	<b>Libro de Resúmenes, 100-.</b>
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	Bilbao (ESPAÑA)
<b>Fecha de celebración</b>	17-19 Septiembre, 2002
<b>TIPO de participación</b>	<b>Póster o Panel</b>
<b>AUTORES</b>	SOSA M.J.; CÓRDOBA, J.J.; BENITO, M.J.; ACOSTA, R. y NÚÑEZ, F.
<b>TÍTULO</b>	
<b>CONGRESO</b>	<b>Congreso de Microbiología de Alimentos</b>
<b>Publicado en</b>	<b>Libro de Resúmenes, 101-.</b>
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	Bilbao (ESPAÑA)
<b>Fecha de celebración</b>	17-19 Septiembre, 2002
<b>TIPO de participación</b>	<b>Comunicación</b>
<b>AUTORES</b>	ALONSO, M.; BERMÚDEZ, M.E.; NÚÑEZ, F.; ACOSTA, R. y ASENSIO, M.A.
<b>TÍTULO</b>	Formación de compuestos volátiles por <i>Staphylococcus xylosum</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> y <i>Penicillium</i> en carne de cerdo madurada
<b>CONGRESO</b>	<b>Congreso de Microbiología de Alimentos</b>
<b>Publicado en</b>	<b>Libro de Resúmenes, 70-.</b>
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	Bilbao (ESPAÑA)
<b>Fecha de celebración</b>	17-19 Septiembre, 2002
<b>TIPO de participación</b>	<b>Comunicación</b>

**AUTORES**

**TÍTULO**

**CONGRESO**

**Publicado en**

**Ciudad (PAÍS)**

**Fecha de celebración**

**TIPO de participación**

MORILLO, C.

Efectos de diferentes pautas de alimentación en el cebo de corderos merinos. Repercusión sobre el crecimiento.

**Jornadas científicas nacionales y VI internacionales de la SEOC**

**Libro de Actas, 160-166.**

Valencia (ESPAÑA)

19-21 Septiembre, 2002

**Comunicación Oral**

**AUTORES**

**TÍTULO**

**CONGRESO**

**Publicado en**

**Ciudad (PAÍS)**

**Fecha de celebración**

**TIPO de participación**

MESÍAS F.J.; ESCRIBANO, M.; RODRÍGUEZ DE LEDESMA, A y PULIDO F.

Análisis de las preferencias en el consumo de queso mediante análisis factorial

**Jornadas científicas nacionales y VI internacionales de la SEOC**

**Libro de Actas, 322-328.**

Valencia (ESPAÑA)

19-21 Septiembre, 2002

**Comunicación Oral**

**AUTORES**

**TÍTULO**

**CONGRESO**

**Publicado en**

**Ciudad (PAÍS)**

**Fecha de celebración**

**TIPO de participación**

ESCRIBANO, M.; MESÍAS F.J.; RODRÍGUEZ DE LEDESMA, A y PULIDO F.

Efecto de los niveles de cargas ganaderas sobre parámetros de gestión en explotaciones ovinas

**Jornadas científicas nacionales y VI internacionales de la SEOC**

**Libro de Actas, 838-843.**

Valencia (ESPAÑA)

19-21 Septiembre, 2002

**Comunicación Oral**

*V.3. Otras comunicaciones a Congresos*

**AUTORES**

**TÍTULO**

**CONGRESO**

**Ciudad (PAÍS)**

**Fecha de celebración**

**TIPO de participación**

CORDOBA, M.G.; CIRUELOS, A.; PÉREZ, F; MARTINEZ, J. y ARANDA, E.

Comparative study of the pigment content of different crop cycle tomato varieties for industry

**World Congress on the processing Tomato**

Estambul (TURQUIA)

8-10 Junio, 2002

**Póster o Panel**

**AUTORES**

**TÍTULO**

**CONGRESO**

**Ciudad (PAÍS)**

**Fecha de celebración**

**TIPO de participación**

LATORRE, A.; BOTE, C.; HERNANDEZ, A.; GONZALEZ ARAUJO, C.; MARTÍN, A. y MANGUT, V.

Effect of processing of tomato Paste on the pigment content

**World Congress on the processing Tomato**

Estambul (TURQUIA)

8-10 Junio, 2002

**Póster o Panel**

## VI. TESIS DOCTORALES, TRABAJO DE GRADO Y PROYECTO FIN DE CARRERA

### VI.1. Tesis Doctoral

<b>AUTOR</b>	<b>MARIA JESUS PETRON TESTON</b>
<b>TÍTULO</b>	Estudio de la fracción lipídica-intramuscular en diferentes tipos de jamón ibérico
<b>DIRECTORES</b>	Dra. Dña. TERESA ANTEQUERA ROJAS y Dr. D. JUAN FLORENCIO TEJEDA SERENO.
<b>Fecha de Lectura</b>	21/06/2002
<b>Calificación</b>	
<b>AUTOR</b>	<b>Mª JOSÉ BENITO BERNALDEZ</b>
<b>TÍTULO</b>	Caracterización de una protesasa de <i>Penicillium chrysogenum</i> aislado de jamón curado y detrmnació efecto en carne y embutidos madurados
<b>DIRECTORES</b>	Dr. D. JUAN JOSÉ CÓRDOBA RAMOS y Dra. Dña. Mª MAR RODRÍGUEZ JOVITA.
<b>Fecha de Lectura</b>	12/09/2002
<b>Calificación</b>	
<b>AUTOR</b>	<b>ANA ISABEL CARRAPISO MARTINEZ</b>
<b>TÍTULO</b>	Caracterización del jamón ibérico mediante el estudio del aroma
<b>DIRECTOR</b>	Dra. Dña. MARÍA CARMEN GARCÍA GONZÁLEZ.
<b>Fecha de Lectura</b>	13/09/2002
<b>Calificación</b>	
<b>AUTOR</b>	<b>ANA ISABEL ANDRES NIETO</b>
<b>TÍTULO</b>	Efecto del nivel de sal y de las condiciones madurativas sobre la fracción lipídica y la formación de compuestos volátiles en el jamón ibérico
<b>DIRECTORES</b>	Dr. D. JORGE RUIZ CARRASCAL y Dr. D. RAMÓN CAVA LÓPEZ.
<b>Fecha de Lectura</b>	24/09/2002
<b>Calificación</b>	

### VI.2. Trabajo de Grado

<b>AUTOR</b>	<b>MARIO ESTEVEZ GARCÍA</b>
<b>TÍTULO</b>	Características fisico-químicas de la carne de cerdo ibérico para el consumo en fresco (cerdo de primor) y cerdo comercial: estudio comparativo
<b>DIRECTOR</b>	Dr. D. RAMÓN CAVA LÓPEZ.
<b>Fecha de Lectura</b>	19/06/2002
<b>Calificación</b>	<b>Calificación obtenida: SOBRESALIENTE. Defendido el: 19/06/2002.</b>
<b>AUTOR</b>	<b>DAVID MORCUENDE SANCHE</b>
<b>TÍTULO</b>	Establecimiento de las características fisico-químicas determinantes de la calidad en carne de cerdo ibérico destinada al consumo en fresco: cerdo de primor
<b>DIRECTORES</b>	Dr. D. JORGE RUIZ CARRASCAL y Dr. D. RAMÓN CAVA LÓPEZ.
<b>Fecha de Lectura</b>	03/07/2002
<b>Calificación</b>	<b>Calificación obtenida: SOBRESALIENTE. Defendido el: 03/07/2002.</b>



## VII. ESTANCIAS

### *VII.1. Estancias de Investigadores del Departamento en otros Centros*

<b>INVESTIGADOR</b>	<b>EMILIO ARANDA MEDINA</b>
<b>CENTRO RECEPTOR</b>	Institute of Food Research
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Norwich (INGLATERRA)</b>
<b>Duración</b>	Del 10/04/2002 al 09/08/2002
<b>INVESTIGADOR</b>	<b>ALBERTO MARTÍN GONZÁLEZ</b>
<b>CENTRO RECEPTOR</b>	Institute of Food Research
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Norwich (INGLATERRA)</b>
<b>Duración</b>	Del 05/06/2002 al 31/08/2002
<b>INVESTIGADOR</b>	<b>MARÍA ELENA GONZÁLEZ SÁNCHEZ</b>
<b>CENTRO RECEPTOR</b>	Danish Institute of Agricultural Sciences
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Tjele (DINAMARCA)</b>
<b>Duración</b>	Del 05/08/2002 al 15/09/2002

### *VII.2. Profesores o Investigadores Visitantes*

<b>INVESTIGADOR</b>	<b>CARLOS GONZALEZ ARAUJO</b>
<b>CENTRO DE ORIGEN</b>	Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Cáceres (ESPANA)</b>
<b>Duración</b>	Del 01/04/2002 al 15/04/2002

## IX. CONFERENCIAS IMPARTIDAS EN OTROS CENTROS

<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>JUAN JOSÉ CÓRDOBA RAMOS</b>
<b>TÍTULO</b>	Efectos beneficiosos de los microorganismos en el jamón curado
<b>INSTITUCIÓN</b>	Primeras Jornadas Hispano-Lusas del cerdo y del jamón ibérico
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Almaden de la Plata (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	07/03/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>EMILIO ARANDA MEDINA</b>
<b>TÍTULO</b>	Sistema de Calidad Integrados, ISO 9000-2000, Medio Ambiente y APPCC
<b>INSTITUCIÓN</b>	Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Extremadura
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Badajoz (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	06/05/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>JUAN JOSÉ CÓRDOBA RAMOS</b>
<b>TÍTULO</b>	Evaluación de conformidad en la implantación del sistema APPCC
<b>INSTITUCIÓN</b>	Escuela de Estudios de Ciencias de la Salud
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Badajoz (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	10/05/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>MIGUEL ÁNGEL ASENSIO PÉREZ</b>
<b>TÍTULO</b>	Análisis de peligros y control de puntos críticos en mataderos y salas de despiece
<b>INSTITUCIÓN</b>	Escuela de Estudios de Ciencias de la Salud
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Badajoz (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	10/05/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>MIGUEL ÁNGEL ASENSIO PÉREZ</b>
<b>TÍTULO</b>	Virus transmisibles por los alimentos
<b>INSTITUCIÓN</b>	Universidad de Verano de Teruel
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Teruel (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	25/07/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>MIGUEL ÁNGEL ASENSIO PÉREZ</b>
<b>TÍTULO</b>	Toxinas fúngicas de los alimentos: problemas derivados de su presencia
<b>INSTITUCIÓN</b>	Universidad de Verano de Teruel
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Teruel (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	26/07/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>MIGUEL ÁNGEL APARICIO TOVAR</b>
<b>TÍTULO</b>	La producción porcina extensiva. El cerdo ibérico
<b>INSTITUCIÓN</b>	Facultad de Agronomía. Universidad Dentrual de Venezuela
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Maracay (VENEZUELA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	16/10/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>PEDRO LUIS RODRÍGUEZ MEDINA</b>
<b>TÍTULO</b>	Patología de la nutrición ovina y caprina. Prevención
<b>INSTITUCIÓN</b>	Diputación de Salamanca y Caja Rural
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Salamanca (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	18/10/2002



<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>MIGUEL ÁNGEL APARICIO TOVAR</b>
<b>TÍTULO</b>	El cerdo en Extremadura y en España
<b>INSTITUCIÓN</b>	Escuela de Zootecnia de la Universidad de Oriente
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Maturín (VENEZUELA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	18/10/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>MIGUEL ÁNGEL ASENSIO PÉREZ</b>
<b>TÍTULO</b>	La implantación del APPCC en mataderos
<b>INSTITUCIÓN</b>	XIV Jornadas nacionales de inspección y calidad de la carne
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Zafra (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	24/10/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>MIGUEL ÁNGEL ASENSIO PÉREZ</b>
<b>TÍTULO</b>	Las colecciones de cultivo y la higiene de los alimentos
<b>INSTITUCIÓN</b>	Simposio Internacional: Colecciones de cultivo. Fundación Ramón Areces
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Valencia (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	25/10/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>JUAN JOSÉ CÓRDOBA RAMOS</b>
<b>TÍTULO</b>	Análisis de peligros y control de puntos críticos en mataderos y salas de despiece
<b>INSTITUCIÓN</b>	Escuela de Estudios de Ciencias de la Salud
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Cáceres (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	08/11/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>MIGUEL ESCRIBANO SÁNCHEZ</b>
<b>TÍTULO</b>	Futuro de las ganaderías autóctonas
<b>INSTITUCIÓN</b>	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Badajoz (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	12/11/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>M<sup>a</sup> ROSARIO PASCUAL PASCUAL</b>
<b>TÍTULO</b>	Necesidades nutritivas de las diferentes especies animales
<b>INSTITUCIÓN</b>	Escuela de Administración Pública de Extremadura
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Merida (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	13/11/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>MARÍA ANTONIA CHASO CRIADO</b>
<b>TÍTULO</b>	Naturaleza, composición y métodos de análisis de los alimentos
<b>INSTITUCIÓN</b>	Escuela de Administración Pública de Extremadura
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Merida (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	13/11/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>PEDRO LUIS RODRÍGUEZ MEDINA</b>
<b>TÍTULO</b>	Técnicas empleadas en la fabricación de piensos
<b>INSTITUCIÓN</b>	Escuela de Administración Pública de Extremadura
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Merida (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	13/11/2002



<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>JUAN JOSÉ CÓRDOBA RAMOS</b>
<b>TÍTULO</b>	
<b>INSTITUCIÓN</b>	FUNDECYT
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Fregenal de la Sierra (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	27/11/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>MIGUEL ESCRIBANO SÁNCHEZ</b>
<b>TÍTULO</b>	
<b>INSTITUCIÓN</b>	FUNDECYT
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Fregenal de la Sierra (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	27/11/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>MIGUEL ÁNGEL ASENSIO PÉREZ</b>
<b>TÍTULO</b>	Papel de los microorganismos en la calidad de los productos cárnicos madurados
<b>INSTITUCIÓN</b>	Universidad de Burgos
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Burgos (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	12/12/2002
<b>CONFERENCIANTE</b>	<b>PEDRO LUIS RODRÍGUEZ MEDINA</b>
<b>TÍTULO</b>	Interacción nutrición-reproducción en ovino
<b>INSTITUCIÓN</b>	Consejo de Alumnos
<b>Ciudad (PAÍS)</b>	<b>Cáceres (ESPAÑA)</b>
<b>Fecha de celebración</b>	13/12/2002