

Jorge Ruiz Carrascal.  
Tecnología de Alimentos  
Facultad de veterinaria UEX  
Campus universitario s/n  
10071 Cáceres  
Tfn: +34 927 257123  
email: [@unex.es](mailto:@unex.es)  
web: <://higiene.unex.es/weborges/orges.htm>  
blog: <://www.lamargaritaseagita.com/>

Profesor Titular de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Extremadura. Realizó su doctorado y ha dedicado gran parte de su trayectoria investigadora al cerdo Ibérico y sus productos derivados (carne, jamón, lomo...). Ha desarrollado su actividad investigadora en la Universidad de Extremadura, pero también en el Foulum Research Center (Dinamarca) (1997-98) y en la Universidad de Cornell (USA) (1999). Es autor de más de 200 artículos, comunicaciones a congresos y capítulos de libros. Ha participado en proyectos de investigación regionales, nacionales y europeos. Colabora habitualmente con empresas alimentarias regionales y nacionales en proyectos de investigación, innovación y desarrollo.

A partir del año 1999 colabora con el grupo europeo de “Gastronomía Molecular”, y actualmente desarrolla proyectos sobre investigación científica de procesos culinarios y colabora con varios cocineros de restaurantes de alto nivel. Es el coordinador de la red nacional de grupos de investigación “INDAGA (Investigación, Innovación y Desarrollo Aplicados a la Gastronomía)”, dedicada a la ciencia y la cocina. En estos temas ha impartido numerosas conferencias, tanto en Extremadura, como en diferentes ciudades españolas (Valencia, Murcia, Palma de Mallorca, Zaragoza, Madrid, San Sebastián...) y en otros países (Francia, Italia, Bélgica, Portugal, Perú, China...)

En su labor docente, imparte clase en la licenciatura en Veterinaria, en el Master en Ciencia de la Carne, en el Master en Gestión y Dirección Hostelera y en los cursos de doctorado del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Extremadura, y en el Master sobre el Cerdo Ibérico, en la Universidad Internacional de Andalucía. Ha impartido también clase en la Universidad de Florencia y diversos cursos sobre Nuevas Herramientas en la Cocina en diferentes escuelas de hostelería españolas.

Desde 2005 mantiene el blog [.lamargaritaseagita.com](http://lamargaritaseagita.com) en el que se comentan distintos aspectos de la alimentación (ciencia y cocina, composición de alimentos, nutrición, avances científicos, mitos alimentarios, actividades...)