



Ministerio de Educación y Cultura

Secretaría de Estado de Universidades, Investigación y Desarrollo
Dirección General de Enseñanza Superior

Curriculum vitae Impreso Normalizado n ° 3

Número de hojas que contiene..... 62

Nombre: JORGE RUIZ CARRASCAL

Fecha: 12 de diciembre de 2011

Firma:

El arriba firmante declara que son ciertos los datos que figuran en este curriculum, asumiendo en caso contrario las responsabilidades que pudieran derivarse de las inexactitudes que consten en el mismo.

No olvide que es necesario firmar al margen de cada una de las hojas.

Este curriculum no excluye que en el proceso de evaluación se le requiera para ampliar la información aquí contenida.

APELLIDOS: RUIZ CARRASCAL
NOMBRE: JORGE **SEXO: V**
NIF: 6.999.912-T **FECHA DE NACIMIENTO: 21/11/1968**
Nº FUNCIONARIO: 069991235 A504
DIRECCIÓN PARTICULAR: AV. RUTA DE LA PLATA 6, 2ºD
CIUDAD: CÁCERES **CÓDIGO POSTAL: 10001** **TELÉFONO: 927 23 69 15**
ESPECIALIZACIÓN (Código UNESCO): 3309

FORMACIÓN ACADÉMICA

<u>LICENCIATURA/INGENIERIA</u>	<u>CENTRO</u>	<u>FECHA</u>
VETERINARIA	FAC. VETERINARIA UEx	25-7-1991
<u>DOCTORADO:</u> VETERINARIA	FAC. VETERINARIA UEx	5-7-1996

DIRECTORES DE TESIS: Jesús Ventanas Barroso y Carmen García González

SITUACIÓN PROFESIONAL DEL SOLICITANTE:

ORGANISMO: Universidad de Extremadura
FACULTAD, ESCUELA o INSTITUTO: Facultad de Veterinaria
DEPT./SECC./ UNIDAD ESTR.: Dpto Zootecnia. Tecnología de los Alimentos
CATEGORÍA PROFESIONAL Y FECHA DE INICIO: Profesor Titular (Junio 2002)
DIRECCIÓN POSTAL: Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria.
 Campus Universitario s/n 10071 Cáceres
TELÉFONO (indicar prefijo, número y extensión): 927257122
PLANTILLA: **OTRAS SITUACIONES:** **(ESPECIFICAR)**
CONTRATADO: **DEDICACIÓN A TIEMPO COMPLETO:**
BECARIO: **A TIEMPO PARCIAL:**
INTERINO:

ACTIVIDADES ANTERIORES DE CARACTER CIENTIFICO O PROFESIONAL

<u>FECHAS</u>	<u>PUESTO</u>	<u>INSTITUCION</u>
De 01-01-92 a 31-07-92	Becario	Universidad de Extremadura
De 01-08-92 a 30-09-93	Colaborador	Universidad de Extremadura
De 01-10-93 a 2002	Profesor Asociado (TC)	Universidad de Extremadura

IDIOMAS DE INTERÉS CIENTÍFICO (R= regular, B= bien, C= correctamente)

<u>IDIOMA</u>	<u>HABLA</u>	<u>LEE</u>	<u>ESCRIBE</u>
INGLÉS	C	C	C
FRANCÉS	--	R	--

FECHA DE CUMPLIMENTACION: 12 de diciembre de 2011 FIRMA:

Apellidos y nombre: Jorge Ruiz Carrascal
--

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FINANCIADOS

COMO INVESTIGADOR PRINCIPAL

PROY. IP- 1. Hacia el establecimiento de compuestos y parámetros objetivos indicadores de la calidad en el jamón Ibérico. Empleo de la microextracción en fase sólida (SPME) con sondas de cala como método de control de calidad on-line. IPR98CO18

ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura.

DURACIÓN: 1999

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. **J. Ruiz**

PROY. IP- 2. Desarrollo y puesta a punto de una sonda de cala pasiva para el control de defectos en jamones Ibéricos

ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de Extremadura /Caja de Extremadura

DURACIÓN: 2001

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. **J. Ruiz**

PROY. IP- 3. Puesta A Punto De Un Método Para Detección De Nitrosaminas E Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos En Alimentos De Manera No Destructiva Mediante Microextracción En Fase Sólida Acoplada A Un Dispositivo De Extracción Directa (SPME-DED)

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Sanidad y Consumo. Junta de Extremadura

DURACIÓN: 2003

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. **J. Ruiz**

PROY. IP- 4. Uso del ácido linoleico conjugado como suplemento en la alimentación del ganado porcino: efecto sobre parámetros productivos, calidad de la canal y características de calidad de la carne y los productos cárnicos

ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT

DURACIÓN: 2003-2006

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. **J. Ruiz**

PROY. IP- 5. Estudio y mejora de procesos culinarios empleados en la alta restauración (3PR05B032)

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación

DURACIÓN: 2006-2008

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. **J. Ruiz**

PROY. IP- 6. Estudio de factores nutricionales y de bienestar animal para la obtención de productos curados de cerdo Ibérico de calidad

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Economía y Trabajo de la Junta de Extremadura (nºAI-02-0103); Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI-2003-07607)

ENTIDADES PARTICIPANTES: SAT Villavieja, Universidad Politécnica de Madrid, Universidad de Extremadura, Imasde Agropecuaria S.L.

DURACIÓN: 2003-2005

RESPONSABLE CIENTÍFICO: Dr. **J. Ruiz**

PROY. IP- 7. Desarrollo de un plan de control integral de elaboración de jamones ibéricos para la obtención de productos trazados de calidad homogénea y contrastada

ENTIDAD FINANCIADORA: Programa PROFIT (FIT-0600000-2004-41) del Ministerio de Ciencia y Tecnología; Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI-2004-387); Agencia de Desarrollo Económico de Castilla y León (Expediente 04/04/SA/0005)

ENTIDADES PARTICIPANTES: Sociedad cooperativa CRAPE, Universidad Complutense de Madrid, Universidad de Extremadura, Imasde Agropecuaria S.L.

DURACIÓN: 2004-2007

RESPONSABLE CIENTÍFICO: Dr. **J. Ruiz**

PROY. IP- 8. Estudio integral y desarrollo del de envasado en atmósfera modificada de la carne fresca de cerdo ibérico

ENTIDAD FINANCIADORA: Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI-2005-0619); Consejería de Economía y Trabajo de la Junta de Extremadura (nº AI-05-0060-1; Programa PROFIT del Ministerio de Industria y comercio (FIT-010000-2006-116))

ENTIDADES PARTICIPANTES: IBERSELEC MONTÁNCHÉZ S.A. Universidad de Extremadura, Imasde Agropecuaria S.L.

DURACIÓN: 2005-2008

RESPONSABLE CIENTÍFICO: Dr. **J. Ruiz**

PROY. IP- 9. Estudio integral del efecto de la genética sobre los rendimientos reproductivos y la calidad del cerdo ibérico"

ENTIDAD FINANCIADORA: Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI-2005-0619); Programa PROFIT del Ministerio de Industria y comercio (FIT-010000-2006-116); Consejería de Economía y Trabajo de la Junta de Extremadura (nºAI-05-0060-1)

ENTIDADES PARTICIPANTES: AGROPECUARIA ROBINA, S.L., Universidad de Extremadura, Imasde Agropecuaria S.L.

DURACIÓN: 2006-2008

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. **J. Ruiz** y Dr. P. Medel

PROY. IP- 10. Innovacion, Investigacion y Desarrollo Aplicado a la Gastronomía: INDAGA"

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia

ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura, Universidad Politécnica de Valencia, Universidad de Murcia, Universidad de Valencia, Universidad de Zaragoza, Universidad Complutense de Madrid, Fundación Alicia

DURACIÓN: 2008-2009

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. [J. Ruiz](#)

PROY. IP- 11. Desarrollo de platos preparados con diferentes estabilizantes y antioxidantes: estudios de características sensoriales, físico-químicas y de conservabilidad (PDT08A026)

ENTIDAD FINANCIADORA: PDT. Consejería de Economía, Comercio e Innovación, Junta de Extremadura

ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura

DURACIÓN: 6 de Agosto de 2008 HASTA: 6 Agosto de 2010

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. [J. Ruiz](#)

PROY. IP- 12. Características físico-químicas, microbiológicas y estructurales de la carne de cordero cocinada al vacío (AGL2008-00890/ALI)

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Ciencia e Innovación

ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura,

DURACIÓN: 2009-2011

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. [J. Ruiz](#)

PROY. IP- 13. INDAGA 2010-2012: Innovación, Investigación y Desarrollo Aplicado a la Gastronomía (AGL2009-05765-E)

ENTIDAD FINANCIADORA: Acciones complementarias del Ministerio de Educación y Ciencia.

ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura, Universidad Politécnica de Valencia, Universidad de Murcia, Universidad de Valencia, Universidad de Zaragoza, Universidad Complutense de Madrid, Fundación Alicia...

DURACIÓN: 2010-2011

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. [J. Ruiz](#)

COMO INVESTIGADOR

PROY. NO IP- 1. Dietary Treatment and Oxidative Stability of Muscle and Meat Products: Nutritive Value, Sensory Quality and Safety"

ENTIDAD FINANCIADORA: Union Europea (programa FAIR)

DURACION: 1994-1997

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Leif Skibsted

RESPONSABLE CIENTÍFICO PARTNER 06: Dr. C. López-Bote

PROY. NO IP- 2. Hacia el establecimiento de compuestos y parámetros objetivos indicadores de la calidad en el jamón Ibérico. ALI96-1242.

ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT

DURACIÓN: 1996-1999

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Ventanas

PROY. NO IP- 3. Evaluación de la aptitud tecnológica de levaduras para su utilización como cultivos iniciadores en jamón curado

ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura

DURACIÓN: 1999

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Félix Núñez Breña

PROY. NO IP- 4. Optimización de la evaluación genética de cerdos Ibéricos con inclusión de parámetros de calidad en la materia prima y en los productos elaborados

ENTIDAD FINANCIADORA: FEDER

DURACIÓN DESDE: 2000-2002

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Teresa Antequera Rojas

PROY. NO IP- 5. Sistemas electrónicos para el control del procesado y la calidad del jamón Ibérico ("JAMOTRON")

ENTIDAD FINANCIADORA: FEDER

DURACIÓN: 2000-2002

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Francisco Javier López Aligué

PROY. NO IP- 6. Estudio de la influencia de los factores genéticos (líneas productoras) y de procesado (salazón y temperatura) asociados a la aparición de texturas anómalas en el jamón curado

ENTIDAD FINANCIADORA: FEDER

DURACIÓN: 2000-2002

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Jesús Ventanas Barroso

PROY. NO IP- 7. Establecimiento de parámetros predictores de la calidad en carne fresca de cerdo Ibérico y Alentejano destinada a la elaboración de productos cárnicos curados y al consumo en fresco.

ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura

DURACIÓN: 2000-2002

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Ramón Cava López

PROY. NO IP- 8. Indicación Geográfica Protegida "Ternera de Extremadura": parámetros diferenciadores y calidad de la carne

ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura

DURACIÓN: 2002

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Ventanas

PROY. NO IP- 9. Técnicas de olfacción aplicables al análisis de alimentos

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Educación, Ciencia y Tecnología. Junta de Extremadura (2PR03A015)

DURACIÓN: 2004-2006

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. Carmen García González

PROY. NO IP- 10. Desarrollo de una tecnología basada en el salado y descongelación en salmuera saturada, con y sin empleo de la impregnación a vacío, para la obtención de jamones curados a partir de perniles congelados procedentes de cerdo Ibérico.

ENTIDAD FINANCIADORA: PETRI

DURACIÓN: 2004-2006

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. Teresa Antequera Rojas

PROY. NO IP- 11. Identificación de QTLs implicados en parámetros de calidad pre y poscosecha de fruto usando un conjunto de líneas de introgresión de melón.

ENTIDAD FINANCIADORA: Fundación Séneca de la Región de Murcia. Centro de Coordinación de la Investigación. 00620/PI/04

DURACIÓN: 2005-2006

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Pablo Fernández-Trujillo

PROY. NO IP- 12. : Monitorización de la salazón en jamones ibéricos mediante análisis de imágenes de resonancia magnética.

ENTIDAD FINANCIADORA: PDT. Consejería de Economía, Comercio e Innovación, Junta de Extremadura

DURACIÓN: 6 de Agosto de 2008 HASTA: 6 Agosto de 2010

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. Teresa Antequera Rojas

CANTIDAD TOTAL ADJUDICADA EN €: 89650 €

AYUDAS PARA INFRAESTRUCTURA

PROY. INFRA 1. Ayuda EIA94_46 adjudicada por resolución del Consejero de Educación y Juventud de la Junta de Extremadura, en el marco de la Orden 28 Octubre de 1994 (D.O.E.) de 05.11.94

ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Extremadura

DURACION: 1994

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Ventanas

CANTIDAD TOTAL ADJUDICADA: 825.000pts

PROY. INFRA 2. Equipamiento servicio I+D de Tecnología de Alimentos. (Sala de catas informatizada)

ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (Infraestructura, Ref. IN94 0035)

DURACIÓN: 1994

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Ventanas

CANTIDAD TOTAL ADJUDICADA: 9.000.000pts

PROY. INFRA 3. Equipamiento servicio I+D de Tecnología de Alimentos (Espectrómetro de Masas)

ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (Infraestructura, Ref. IN95 0068)

DURACIÓN: 1995

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. M.A. Asensio

CANTIDAD TOTAL ADJUDICADA: 15.000.000pts

PROY. INFRA 4. Dotación complementaria de laboratorios de la titulación de Licenciado en Bioquímica

ENTIDAD FINANCIADORA: FEDER (Secretaría de Estado de Política Científica y Tecnológica) FEDER III-IV

DURACIÓN: 2003 a 2004

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Ilmo. Sr. Decano de la Facultad de Veterinaria

CANTIDAD TOTAL ADJUDICADA: 103,7 millones Pesetas

PROY. INFRA 5. Equipamiento para el Instituto Universitario del cerdo Ibérico (Ref-UNEX-E010)

ENTIDAD FINANCIADORA: FEDER (Secretaría de Estado de Política Científica y Tecnológica) FEDER III-IV

DURACIÓN: 2003 a 2004

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Ventanas

CANTIDAD TOTAL ADJUDICADA: 542.308 €

PROY. INFRA 6. Equipamiento para el Centro de Estudios del Cerdo Ibérico

ENTIDAD FINANCIADORA: FEDER (Secretaría de Estado de Política Científica y Tecnológica) FEDER V y VI

DURACIÓN: 2005

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Ventanas

CANTIDAD TOTAL ADJUDICADA: 385.000 €

PROY. INFRA 7. Ayudas a consolidación y apoyo a los grupos de investigación inscritos en el Catálogo de Grupos de Investigación de Extremadura

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Infraestructuras y Desarrollo Tecnológico. Junta de Extremadura.

DURACIÓN: 2006

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Ventanas

CANTIDAD TOTAL ADJUDICADA: 13.200 €

PUBLICACIONES

(no incluir proceedings ni abstracts de Congresos)

LIBROS

Difusión internacional

LIB INT 1. J. Ruiz y C. López-Bote

TÍTULO Improvement of dry-cured ham quality by lipid modification through dietary means

REF. LIBRO: Research Advances in the Quality of Meat and Meat Products. Ed. Fidel Toldrá. Research Signpost, Trivandrum, India, 2002 pp: 255-271 (ISBN: 81-7736-125-2)

LIB INT 2. J. Ruiz, E. Muriel y J. Ventanas

TÍTULO The flavour of Iberian ham

REF. LIBRO: Research Advances in the Quality of Meat and Meat Products. Ed. Fidel Toldrá. Research Signpost, Trivandrum, India, 2002 pp: 289-309 (ISBN: 81-7736-125-2)

LIB INT 3. S. Ventanas, J. Ventanas, J. Ruiz y M. Estévez

TÍTULO Iberian pigs for the development of high-quality cured products

REF. LIBRO: Recent Research Developments in Agricultural y Food Chemistry, 6. Ed. P.G. Pandalai. Research Signpost, Trivandrum, India, 2005, pp: 27-53 (ISBN: 81-308-0045-4)

LIB INT 4. J. Ruiz

TÍTULO Ingredients

REF. LIBRO: Handbook of Fermented meat and poultry. Ed. Fidel Toldrá. Blackwell Publishing, Ames, USA, 2007, pp: 59-76 (ISBN-13: 978-0-8138-1477-3/2007)

LIB INT 5. J. Ruiz, E. Muriel, T. Perez-Palacios y T. Antequera

TÍTULO: Analysis of phospholipids in muscle foods

REF. LIBRO: Handbook of Muscle Foods Analysis. Ed. Leo Nollet y Fidel Toldrá. CRC Press, USA, 2008, pp: 167-186 (ISBN-978-1-4200-4529-1)

LIB INT 6. D. Martín & J. Ruiz

TÍTULO: Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in solid-matrix foods using a non-destructive method

REF. LIBRO: Polycyclic Aromatic Hydrocarbons: Pollution, Health Effects and Chemistry (Series: Polymer Science and Technology). Ed. Pierre A. Haines and Milton D. Hendrickson. Nova Science Publishers, NY, USA, 2009, pp: 295-308 (ISBN 978-1-60741-462-469)

LIB INT 7. J. Ruiz & J. Calvarro

TÍTULO: Searching the best approach for restructuring pig trotters stuffed with boletus and foie.

REF. LIBRO: The kitchen as laboratory: Reflections on the Science of Food and Cooking. Ed. César Vega, Job Ubbink & Erik van der Linden. Columbia University Press, USA, 2012, (in press) ISBN: 978-0-231-15344-7

Difusión nacional

LIB. 1. C. López-Bote y J. Ruiz.

TÍTULO: Carne de cerdo y enfermedad cardiovascular. Perspectivas de Manipulación.

REF. LIBRO: Ciencias Veterinarias. Biotecnología Aplicada a la Especie Porcina. Nº10, 135-161.(1993) Depósito legal. M-2794-1990

LIB. 2. J. Ruiz

TÍTULO: Influencia de la Alimentación sobre las características y composición de la grasa subcutánea y hepática del cerdo Ibérico

REF. LIBRO: Bases de la Calidad del Jamón Ibérico. Materia Prima – Procesado – Producto Final. Consejería de Agricultura y Comercio; Junta de Extremadura. 17-33 (1997) (ISBN: 84-8107-022-X)

LIB. 3. J. Ruiz

TÍTULO: Estudio de Parámetros sensoriales y físico-químicos implicados en la calidad del jamón Ibérico

REF. LIBRO: Bases de la Calidad del Jamón Ibérico. Materia Prima – Procesado – Producto Final. Consejería de Agricultura y Comercio; Junta de Extremadura. 165-194 (1997) (ISBN: 84-8107-022-X)

LIB. 4. J. Ruiz y M.J. Petró

TÍTULO: Métodos para la clasificación de la material prima.

REF. LIBRO: Tecnología del Jamón Ibérico. Ed. J. Ventanas . Ediciones Mundi Prensa. pp: 45-71 (2001) (ISBN: 87-7114-944-3)

LIB. 5. J. Ventanas, J. Ruiz y J.J. Córdoba

TÍTULO: El jamón curado de cerdo Ibérico: descripción del proceso tradicional de elaboración

REF. LIBRO: Tecnología del Jamón Ibérico Ed. J. Ventanas . Ediciones Mundi Prensa. pp:131-159 (2001) (ISBN: 87-7114-944-3)

LIB. 6. A.I. Andrés y **J. Ruiz**

TÍTULO: Tecnología del salazonado del jamón Ibérico.

REF. LIBRO: Tecnología del Jamón Ibérico Ed. J. Ventanas . Ediciones Mundi Prensa.

pp:227-253 (2001) (ISBN: 87-7114-944-3)

LIB. 7. J. Ventanas, **J. Ruiz** y J. Córdoba

TÍTULO El jamón curado de cerdo Ibérico: descripción del proceso tradicional de elaboración

REF. LIBRO: Enciclopedia de la Carne. Ed. S. Martín Bejarano. Ediciones Martín Macias, Plasencia, Cáceres. 1221-1245. (2002) (ISBN. 84-85263-09-X)

LIB. 8. **J. Ruiz**

TÍTULO El jamón Ibérico

REF. LIBRO: Tierras de Montánchez: caminos de plata. Patronato de Turismo y Artesanía de la Excm. Diputación de Cáceres: 225-229. (2002) (ISBN: 84-95239-28-0)

LIB. 9. **J. Ruiz** y C.J. López-Bote

TÍTULO Mejora de las características del jamón curado a través de la alimentación

REF. LIBRO: Avances en la Ciencia, Tecnología y Comercialización del jamón. Ed. Jesús Ventanas. Conjamón. 42-56 (2004) (ISBN: 84-7723-629-1)

LIB. 10. C. López-Bote, **J. Ruiz**, A. Rey y A. Daza

TÍTULO: Efecto de la nutrición en la calidad de la grasa del jamón de Teruel

REF. LIBRO: III Congreso Mundial del Jamón. Teruel. Ed. Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Jamón de Teruel» pp. 33-38 (2005) (ISBN: 84-934078-0-1)

LIB. 11. **J. Ruiz**, E. Muriel y T. Antequera

TÍTULO: Calidad de la carne de cerdo Ibérico

REF. LIBRO: Carnes de Extremadura. El cerdo Ibérico. Ed.: Servicio de Publicaciones de la Junta de Extremadura. pp: 75-90 (2006) (ISBN: 84-95872-54-4)

LIB. 12. **J. Ruiz**, F. Bonilla, J. Hidalgo y M. Morillo-Velarde

TÍTULO: Calidad de la carne de razas de vacuno autóctono

REF. LIBRO: Carnes de Extremadura. El Vacuno de la Dehesa. Ed.: Servicio de Publicaciones de la Junta de Extremadura. pp: 121-137 (2006) (ISBN: 84-95872-55-2)

LIB. 13. J. Ruiz, E. Peña y J.F. Tejada

TÍTULO: Calidad de la carne de cordero y cabrito

REF. LIBRO: Carnes de Extremadura. Ovino-caprino. Ed.: Servicio de Publicaciones de la Junta de Extremadura. pp: 77-89 (2006) (ISBN: 84-95872-56-0)

LIB. 14. J. Ruiz, D. Martín, S. Ventanas y A. Martín

TÍTULO: Calidad de la carne de caza

REF. LIBRO: Carnes de Extremadura. La caza de Extremadura. Ed.: Servicio de Publicaciones de la Junta de Extremadura. pp: 105-120 (2006) (ISBN: 84-95872-57-9)

LIB. 15. J. Ruiz y J. Calvarro

TÍTULO: Estudio de nitrosaminas en productos cárnicos mediante microextracción en fase sólida (SPME)

REF. LIBRO: Productos cárnicos para el siglo XXI: Seguros, nutritivos y saludables. Ed. Servici de Publicaciones UEx. pp: 133-137 (2011) (ISBN: 84-95872-57-9)

ARTÍCULOS

Science Citation Index

- SCI. 1.** T. Antequera, J.J. Córdoba, **J. Ruiz**, L. Martín, C. García, E. Bermúdez y J. Ventanas
TÍTULO: Liberación de ácidos grasos durante la maduración del jamón Ibérico.
REF. REVISTA: Revista Española de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ahora Food Science and Technology International) 33, 197-208 (1993)
- SCI. 2.** C. García, J. Ventanas, T. Antequera, **J. Ruiz**, R. Cava y P. Alvarez.
TÍTULO: Measuring sensorial quality of Iberian ham by Rasch model.
REF. REVISTA: Journal of Food Quality, 16, 397-412 (1996).
- SCI. 3.** R. Cava, **J. Ruiz**, C. López-Bote, L. Martín, C. García, J. Ventanas y T. Antequera.
TÍTULO: Influence of finishing diet on fatty acid profiles of intramuscular lipids, tryglicerides and phospholipids in muscles of the Iberian pig.
REF. REVISTA: Meat Science, 45, 263-270 (1997).
- SCI. 4.** C. López-Bote, A. Rey, **J. Ruiz**, B. Isabel y R. Sanz
TÍTULO: Effect of feeding diets high in monounsaturated fatty acids and α -tocopherol to rabbits on resulting carcass fatty acid profile and lipid oxidation.
REF. REVISTA: Animal Science, 64, 177-186 (1997)
- SCI. 5.** L. Martín, T. Antequera, **J. Ruiz**, R. Cava, J.F. Tejeda y J.J. Córdoba
TÍTULO: Influence of the processing conditions on the proteolysis during ripening of Iberian ham
REF. REVISTA: Food Science and Technology International, 4, 17-22 (1998)
- SCI. 6.** **J. Ruiz**, R. Cava, T. Antequera, L. Martín, J. Ventanas y C. López-Bote
TÍTULO: Prediction of the feeding background of Iberian pigs using the fatty acid profile of subcutaneous, muscle and hepatic fat.
REF. REVISTA: Meat Science, 49, 155-159 (1998)
- SCI. 7.** **J. Ruiz**, R. Cava, J. Ventanas y M.T. Jensen
TÍTULO: Headspace solid phase microextraction for the analysis of volatiles in a meat product: dry cured Iberian ham.
REF. REVISTA: Journal of Agricultural and Food Chemistry, 46, 4688-4694 (1998)

SCI. 8. J. Ruiz, J. Ventanas, R. Cava, M.L. Timón y C. García

TÍTULO: Sensory characteristics of Iberian ham: Influence of processing time and slice location

REF. REVISTA: Food Research International, 31, 53-58 (1998)

SCI. 9. J. Ruiz, J. Ventanas, R. Cava, A.I. Andrés y C. García

TÍTULO: Volatile compounds of dry-cured Iberian ham as affected by the length of the curing process

REF. REVISTA: Meat Science, 52, 19-27 (1999)

SCI. 10. R. Cava, J. Ruiz, J. Ventanas y T. Antequera

TÍTULO: Oxidative and lipolytic changes during ripening of Iberian hams as affected by feeding regime: extensive feeding and alpha-tocopheryl acetate supplementation

REF. REVISTA: Meat Science, 52, 165-172 (1999)

SCI. 11. A.I. Mayoral, M. Dorado, M.T. Guillén, A. Robina, J.M. Vivo, C. Vázquez y J. Ruiz

TÍTULO: Development of meat and carcass quality characteristics in Iberian pigs reared outdoors

REF. REVISTA: Meat Science, 52: 315-324 (1999)

SCI. 12. J.F. Tejeda, T. Antequera, J. Ruiz, R. Cava, J. Ventanas y C. García

TÍTULO: Unsaponifiable fraction content and n-alkane profiles of subcutaneous fat from Iberian hams

REF. REVISTA: Food Science and Technology International, 5, 229-233 (1999)

SCI. 13. R. Cava, J. Ruiz, J. Ventanas y T. Antequera

TÍTULO: Effect of alpha-tocopheryl acetate supplementation and extensive feeding of the pigs on the evolution of volatile aldehydes during the processing of Iberian ham

REF. REVISTA: Food Science and Technology International, 5, 235-241 (1999)

SCI. 14. B. Isabel, M.L. Timón, R. Cava, C. García, J. Ruiz, J.M. Carmona y C.J. López-Bote

TÍTULO: Dietary alpha-tocopheryl acetate supplementation modify dry-cured ham volatile profile and acceptability

REF. REVISTA: Irish Journal of Agricultural and Food Research, 38, 137-142 (1999)

- SCI. 15.** J. Ruiz, C. García, M.C. Díaz, R. Cava, J.F. Tejeda y J.Ventanas
TÍTULO: Dry cured Iberian ham non-volatile components as affected by the length of the curing process
REF. REVISTA: Food Research International, 32, 643-651 (1999)
- SCI. 16.** A.I. Andrés, J. Ruiz, J.Ventanas, J.F. Tejeda y A.I. Mayoral
TÍTULO: Muscle fibre types in Iberian pigs: influence of crossbreeding and rearing conditions
REF. REVISTA: Annales de Zootechnie (ahora Animal Research), 48: 397-405 (1999)
- SCI. 17.** J. Ruiz-Carrascal, J. Ventanas, R. Cava, A.I. Andrés y C. García
TÍTULO: Texture and appearance of dry-cured ham as affected by fat content and fatty acid composition.
REF. REVISTA: Food Research International, 33, 91-95 (2000)
- SCI. 18.** R. Cava, J. Ruiz, J.F. Tejeda, J.Ventanas y T. Antequera.
TÍTULO: Effect of free-range rearing and α -tocopherol and copper supplementation on fatty acid profiles and susceptibility to lipid oxidation of fresh meat from Iberian pigs.
REF. REVISTA: Food Chemistry, 68, 51-59 (2000)
- SCI. 19.** A.I. Andrés, J. Ruiz, A.I. Mayoral, J.F. Tejeda y R. Cava,
TÍTULO: Influence of rearing conditions and crossbreeding on muscle colour in Iberian pigs
REF. REVISTA: Food Science and Technology International, 6, 315-321. (2000)
- SCI. 20.** R. Cava, J. Ventanas, J. Ruiz, A.I. Andrés y T. Antequera
TÍTULO: Sensory characteristics of Iberian hams: influence of rearing system and anatomical location
REF. REVISTA: Food Science and Technology International, 6, 235-242 (2000)
- SCI. 21.** A.I. Andrés, R. Cava, A.I. Mayoral, J.F. Tejeda, D. Morcuende y J. Ruiz
TÍTULO: Oxidative stability and fatty acid composition of pig muscles as affected by rearing system, crossbreeding and metabolic type of muscle fibre
REF. REVISTA: Meat Science, 59, 39-47 (2001)
- SCI. 22.** J. Ruiz, J. Ventanas y R. Cava
TÍTULO: New device for direct extraction of volatiles in solid samples using SPME
REF. REVISTA: Journal of Agricultural and Food Chemistry, 49, 5115-5121 (2001)

SCI. 23. J. Ruiz, C. García, E. Muriel, A.I. Andrés y J. Ventanas

TÍTULO: Influence of sensory characteristics on the acceptability of dry-cured ham

REF. REVISTA: Meat Science, 61, 347-354 (2002)

SCI. 24. E. Muriel, J. Ruiz, J. Ventanas y T. Antequera

TÍTULO: Free-range rearing increases n-3 polyunsaturated fatty acids of neutral and polar lipids in swine muscles

REF. REVISTA: Food Chemistry 78, 219-225 (2002)

SCI. 25. A.I. Andrés, R. Cava y J. Ruiz

TÍTULO Monitoring volatiles during Dry-Cured ham Ripening by SPME Coupled to a New Direct Extraction Device (DED)

REF. REVISTA: Journal of Chromatography A, 963, 83-88 (2002)

SCI. 26. J. Ruiz y J.M. Regenstein

TÍTULO: Emulsion stability and water uptake ability of chicken breast proteins as affected by microbial transglutaminase.

REF. REVISTA: Journal of Food Science, 67, 734-739 (2002)

SCI. 27. R Cava, M. Estévez, J. Ruiz y D. Morcuende

TÍTULO: Physico-chemical characteristics of three muscles from three muscles of free-range reared Iberian pigs slaughtered at 90 kg live weight.

REF. REVISTA: Meat Science, 63, 533-541 (2003)

SCI. 28. B. Isabel, C.J. Lopez-Bote, L.de la Hoz, M.L. Timón, C.García y J. Ruiz

TÍTULO: Effects of feeding elevated concentrations of monounsaturated fatty acids and vitamin E to swine on characteristics of dry cured hams

REF. REVISTA: Meat Science, 64, 475-482 (2003)

SCI. 29. T. Antequera, E. Muriel, J. Ruiz, P. G. Rodríguez y E. Cernadas

TÍTULO: Magnetic Resonance Imaging as a Predictive Tool for Sensory Characteristics and Intramuscular Fat Content of Dry-Cured Loin

REF. REVISTA: Journal of the Science of Food and Agriculture, 83, 268-274 (2003)

SCI. 30. D. Morcuende, M. Estevez, J. Ruiz y R. Cava

TÍTULO: Oxidative and lipolytic deterioration of different muscles from free-range reared Iberian pigs slaughtered at 90kg live weight

REF. REVISTA: Meat Science, 65, 1157-1164 (2003)

- SCI. 31.** C.J. Lopez-Bote, B. Isabel, **J. Ruiz** y A. Daza
TÍTULO: Effect of vitamin E supplementation and partial substitution of poly- with monounsaturated fatty acids in pig diets on muscle and microsome extract α -tocopherol concentration and lipid oxidation
REF. REVISTA: Archives of Animal Nutrition, 57, 11-12 (2003)
- SCI. 32.** A.I. Andrés, R. Cava, J. Ventanas, E. Muriel y **J. Ruiz**
TÍTULO: Lipid oxidative changes throughout the ripening of dry cured Iberian hams with different salt content and processing conditions
REF. REVISTA: Food Chemistry, 84, 375-381 (2004)
- SCI. 33.** E. Muriel, **J. Ruiz**, J. Ventanas, M.J. Testón y T. Antequera
TÍTULO: Meat quality characteristics in different lines of Iberian pigs
REF. REVISTA: Meat Science, 67, 299-307 (2004)
- SCI. 34.** P. Sans, M.J. Andrade, S. Ventanas y **J. Ruiz**
TÍTULO: Quality characteristics of fresh meat from pigs of the Gascon breed
REF. REVISTA: Food Science and Technology International, 10, 29-36 (2004)
- SCI. 35.** E. Muriel, **J. Ruiz**, D. Martin, M.J. Petron y T. Antequera
TÍTULO: Physicochemical and sensory characteristics of dry cured loin from different Iberian pig lines
REF. REVISTA: Food Science and Technology International, 10, 117-123 (2004)
- SCI. 36.** A.I. Andrés, R. Cava, J. Ventanas, V. Thovar y **J. Ruiz**
TÍTULO: Sensory characteristics of Iberian ham: influence of salt content and processing conditions
REF. REVISTA: Meat Science, 68, 45-51 (2004)
- SCI. 37.** E. Muriel, T. Antequera, M.J. Petró, A.I. Andrés y **J. Ruiz**
TÍTULO: Volatile compounds in Iberian dry-cured loin
REF. REVISTA: Meat Science, 68, 391-400 (2004)
- SCI. 38.** M. García-Esteban, D. Ansorena, I. Astiasaran, D. Martín y **J. Ruiz**
TÍTULO: Comparison Of Simultaneous Distillation Extraction (SDE) And Solid-Phase Microextraction (SPME) For The Analysis Of Volatile Compounds In Dry Cured Ham
REF. REVISTA: Journal of the Science of Food and Agriculture, 84: 1364-1370 (2004)

- SCI. 39.** M. García-Esteban, I. Astiasaran, D. Ansorena y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: Study of the effect of different fiber coatings and extraction conditions on dry cured ham volatile compounds extracted by solid phase microextraction (SPME)
REF. REVISTA: Talanta, 64: 458-466 (2004)
- SCI. 40.** [J. Ruiz](#), T. Antequera, A.I. Andres, M.J. Petron y E. Muriel
TÍTULO: Improvement of a solid phase extraction method for analysis of lipid fractions in muscle foods
REF. REVISTA: Analytica Chimica Acta, 520: 201-205 (2004)
- SCI. 41.** E. Muriel, T. Antequera, M.J. Petró, D. Martín y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: Volatile compounds in the surface and the depth of Iberian dry-cured loin
REF. REVISTA: European Food Research and Technology , 219: 445-451 (2004)
- SCI. 42.** E. Muriel, T. Antequera, M.J. Testón, A.I. Andrés y [J. Ruiz](#),
TÍTULO: Stereospecific analysis of fresh and dry cured muscle phospholipids from Iberian pigs
REF. REVISTA: Food Chemistry, 90: 437-443 (2005)
- SCI. 43.** A. Daza, A.I.Rey, [J. Ruiz](#) y C.J.Lopez-Bote
TÍTULO: Effects of feeding in free-range conditions or in confinement with different dietary MUFA/PUFA ratios and α -tocopheryl acetate, on antioxidants accumulation and oxidative stability in Iberian pigs
REF. REVISTA: Meat Science, 69: 151-163 (2005)
- SCI. 44.** A.I. Andrés, R. Cava, D. Martin, J. Ventanas y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: Lipolysis in dry cured ham: influence of salt content and processing conditions
REF. REVISTA: Food Chemistry, 90: 523-533 (2005)
- SCI. 45.** A.I. Andrés, J. Ventanas, S. Ventanas, R. Cava y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: Physicochemical changes throughout the ripening of dry cured hams with different salt content and processing conditions.
REF. REVISTA: European Food Research and Technology, 221: 30-35 (2005)
- SCI. 46.** [J. Ruiz](#), L. de la Hoz, B. Isabel, A.I. Rey, A. Daza y C.J. Lopez-Bote
TÍTULO: Improvement of dry cured Iberian ham quality characteristics through modifications of dietary fat composition and supplementation with vitamin E
REF. REVISTA: Food Science and Technology International, 11: 327-336 (2005)

SCI. 47. S. Ventanas, M. Estévez, J.F. Tejeda y [J. Ruiz](#)

TÍTULO: Protein and lipid oxidation in dry cured loin as affected by crossbreeding, and diet

REF. REVISTA: Meat Science, 72: 647-655 (2006)

SCI. 48. A.I. Andrés, C.E. Adamsen, J.K.S. Moller, [J. Ruiz](#) y L.H. Skibsted

TÍTULO: High-pressure treatment of dry-cured Iberian ham. Effect on colour and oxidative stability during chill storage packed in modified atmosphere

REF. REVISTA: European Food Research and Technology, 222: 486-491 (2006)

SCI. 49. S. Ventanas, D. Martín. M. Estévez y [J. Ruiz](#)

TÍTULO: Analysis of volatile nitrosamines from a model system using SPME-DED at different temperatures and times of extraction

REF. REVISTA: Food Chemistry, 99: 842-850 (2006)

SCI. 50. T. Pérez-Palacios, T. Antequera, E. Muriel y [J. Ruiz](#)

TÍTULO: Stereospecific analysis of phospholipid classes in rat muscle

REF. REVISTA: European Journal of Lipid Science and Technology, 108: 835-841 (2006)

SCI. 51. S. Ventanas y [J. Ruiz](#)

TÍTULO: On-site analysis of volatile nitrosamines in food model systems by solid-phase microextraction coupled to a direct extraction device

REF. REVISTA: Talanta, 70: 1017-1023 (2006)

SCI. 52. D. Martín, [J. Ruiz](#), M. Flores y F. Toldrá

TÍTULO: Effect of dietary conjugated linoleic acid (CLA) on pig muscle and adipose tissue lipase and esterase activity

REF. REVISTA: Journal of Agricultural and Food Chemistry, 54:9241-9247 (2006)

SCI. 53. S. Ventanas, J. Ventanas y [J. Ruiz](#)

TÍTULO: Sensory characteristics of Iberian dry-cured loins: Influence of crossbreeding and rearing system

REF. REVISTA: Meat Science, 75: 211-219 (2007)

SCI. 54. E. Muriel, A.I. Andrés, T. Antequera y [J. Ruiz](#)

TÍTULO: Lipolytic and oxidative changes in Iberian dry-cured loin

REF. REVISTA: Meat Science, 75: 325-333 (2007)

- SCI. 55.** T. Pérez-Palacios, J. Ruiz y T. Antequera
TÍTULO: Improvement of a solid phase extraction method for separation of muscle phospholipid classes
REF. REVISTA: Food Chemistry, 102: 875-879 (2007)
- SCI. 56.** D. Martín y J. Ruiz
TÍTULO: Analysis of polycyclic aromatic hydrocarbons in food model systems and smoked foods by solid-phase microextraction coupled to a direct extraction device
REF. REVISTA: Talanta, 71: 751–757 (2007)
- SCI. 57.** S. Ventanas, M. Estévez, C.L. Delgado y J. Ruiz
TÍTULO: Phospholipid oxidation, nonenzymatic browning development and volatile compounds generation in model systems containing liposomes from porcine longissimus dorsi and selected amino acids
REF. REVISTA: European Food Research and Technology, 225: 665-675 (2007)
- SCI. 58.** A.I. Andrés, R. Cava, E. Muriel, S. Ventanas y J. Ruiz
TÍTULO: Effect of salt content and processing temperature on volatile compounds formation throughout the ripening of Iberian ham
REF. REVISTA: European Food Research and Technology, 225, 677-684 (2007).
- SCI. 59.** T. Pérez-Palacios, T. Antequera y J. Ruiz
TÍTULO: Stereospecific Analysis of Phospholipid Classes in Skeletal Muscle from Rats fed Different Fat Sources
REF. REVISTA: Journal of Agricultural and Food Chemistry, 55, 6191-6197 (2007).
- SCI. 60.** A. Daza, J. Ruiz-Carrascal, A. Olivares, D. Menoyo y C.J. López-Bote
TÍTULO: Fatty acids profile of the subcutaneous backfat layers from Iberian pigs raised under free-range conditions
REF. REVISTA: Food Science and Technology Internacional, 13: 135-140 (2007)
- SCI. 61.** S. Ventanas, J. Ruiz, C. Gacía y J. Ventanas
TÍTULO: Preference and juiciness of Iberian dry-cured loin as affected by intramuscular fat content, crossbreeding and rearing system
REF. REVISTA: Meat Science, 77: 324-330 (2007)

- SCI. 62.** A. Daza, C.J. López-Bote, A. Olivares, D. Menoyo y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: The age at the beginning of the free-range fattening period affects growth, carcass characteristics and the fatty acid profile of lipids from Iberian pigs
REF. REVISTA: Animal Feed Science and Technology, 139: 81-91 (2007)
- SCI. 63.** D. Martín, T. Antequera, E. González, C. López-Bote y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: Changes in the fatty acid profile of subcutaneous fat of swine throughout fattening as affected by dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids.
REF. REVISTA: Journal of Agricultural and Food Chemistry, 55: 10820-10826 (2007)
- SCI. 64.** D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, T. Perez-Palacios y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: Fatty acid composition and oxidative susceptibility of fresh loin and liver from pigs fed conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids.
REF. REVISTA: Food Chemistry, 108: 86-96 (2008)
- SCI. 65.** A. Daza, C.J. López-Bote, A. Olivares, D. Menoyo y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: Influence of a severe reduction of the feeding level during the period immediately prior to free-range fattening on performance and fat quality in Iberian pigs
REF. REVISTA: Journal of the Science of Food and Agriculture, 88: 449-454 (2008)
- SCI. 66.** S. Ventanas, M. Estévez, A.I. Andrés y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: Analysis of volatile compounds of Iberian dry-cured loins with different intramuscular fat content by using SPME-DED
REF. REVISTA: Meat Science, 79: 172-180 (2008)
- SCI. 67.** T. Pérez-Palacios, [J. Ruiz](#) y T. Antequera
TÍTULO: Comparison of different methods for total lipid quantification in meat and meat products
REF. REVISTA: Food Chemistry, 110: 1025-1029 (2008)
- SCI. 68.** D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, A.I. Andres y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: Oxidative changes of fresh loin from pig as affected by dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids during refrigeration storage
REF. REVISTA: Food Chemistry, 111: 730-737 (2008)
- SCI. 69.** D. Martín, E. González, C., J. Viguera, E. Muriel y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: Effect of dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids on productive, carcass and meat quality traits
REF. REVISTA: Livestock Production Science, 117: 155-164 (2008)

- SCI. 70.** D. Martín, [J. Ruiz](#), E. Puolanne y R Kivikari
TÍTULO: Partial replacement of pork fat on liver pâtés by either conjugated linoleic acid or olive oil. Effect on physicochemical characteristics and oxidation stability.
REF. REVISTA: Meat Science, 80: 495-504 (2008)
- SCI. 71.** D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, T. Perez-Palacios y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: Effect of dietary conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids on the meat composition and quality traits of dry-cured loin
REF. REVISTA: Meat Science, 80: 1309-1319 (2008).
- SCI. 72.** D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, T. Perez-Palacios y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: Volatile compounds of fresh and dry-cured loin from pigs fed conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids
REF. REVISTA: Meat Science, 81: 549-556 (2009)
- SCI. 73.** T. Pérez-Palacios, [J. Ruiz](#), J.F. Tejeda, y T. Antequera
TÍTULO: Subcutaneous and intramuscular lipid traits as tools for classifying Iberian pigs as a function of their feeding background
REF. REVISTA: Meat Science, 81: 632-640 (2009)
- SCI. 74.** D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, T. Perez-Palacios y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: Liver pâté from pigs fed conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids
REF. REVISTA: European Food Research and Technology, 228: 749-758 (2009)
- SCI. 75.** D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, A.I. Andres y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: Quantitative changes in the fatty acid profile of fresh loin from pig as affected by dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids during refrigeration storage
REF. REVISTA: Journal of Food Composition and Analysis, 22: 102-111 (2009).
- SCI. 76.** C. Pugliese, F. Sirtori, [J. Ruiz](#), D. Martin, S. Parenti y O. Franci
TÍTULO: Effect of pasture on chestnut or acorn on fatty acid composition and aromatic profile of fat of Cinta Senese dry-cured ham
REF. REVISTA: Grasas y Aceites (International Journal of Oils and Fats), 60: 271-276 (2009).
- SCI. 77.** D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, A.I. Andrés y [J. Ruiz](#)
TÍTULO: Volatile compounds of experimental liver pates from pigs fed conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids
REF. REVISTA: Journal of the Science of Food and Agriculture, 89: 2096-2106 (2009)

- SCI. 78.** T. Pérez-Palacios, **J. Ruiz**, R. Grau, M. Flores & T. Antequera
TÍTULO: Influence of pre-cure freezing Iberian hams on lipolytic changes and lipid oxidation throughout the ripening process
REF. REVISTA: International Journal of Food Science and Technology, 44 :2287-2295 (2009)
- SCI. 79.** J.M. Obando-Ulloa, **J. Ruiz**, A.J. Monforte, J.P. Fernández-Trujillo
TÍTULO: Aroma profile of a collection of near-isogenic lines of melon (Cucumis melo L.)
REF. REVISTA: Food Chemistry, 118: 815-822 (2010).
- SCI. 80.** T. Pérez-Palacios, **J. Ruiz**, K. Dewettinck, T.T. Le & T. Antequera
TÍTULO: Individual phospholipid classes from Iberian pig meat as a function of the feeding background
REF. REVISTA: Journal of Agricultural and Food Chemistry, 58: 1755-1760 (2010)
- SCI. 81.** T. Pérez-Palacios, T. Antequera, M.L. Durán, A. Caro, P.G. Rodríguez, & **J. Ruiz**
TÍTULO: MRI-based analysis, lipid composition and sensory traits for studying Iberian dry-cured hams from pigs fed with different diets.
REF. REVISTA: Food Research International, 43: 248-254 (2010)
- SCI. 82.** T. Pérez-Palacios, **J. Ruiz**, K. Dewettinck, T.T. Le & T. Antequera
TÍTULO: Muscle individual phospholipid classes throughout the processing of dry-cured ham: Influence of pre-cure freezing
REF. REVISTA: Meat Science, 84: 431-436 (2010)
- SCI. 83.** T. Pérez-Palacios, **J. Ruiz**, J.M. Barat, M. Aristoy & T. Antequera
TÍTULO: Influence of pre-cure freezing of Iberian ham on proteolytic changes throughout the ripening process
REF. REVISTA: Meat Science, 85: 121-126 (2010)
- SCI. 84.** T. Pérez-Palacios, **J. Ruiz**, D. Martín, & T. Antequera
TÍTULO: Influence of pre-cure freezing on the profile of volatile compounds throughout the processing of Iberian hams
REF. REVISTA: Journal of the Science of Food and Agriculture 90: 882–890 (2010)
- SCI. 85.** S. Ventanas, J. Ventanas, M. Estévez & **J. Ruiz**
TÍTULO: - Analysis of volatile molecules in Iberian dry-cured loins as affected by genetic, feeding systems and ingredients
REF. REVISTA: European Food Research and Technology 231:225–235 (2010)

SCI. 86. D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, T. Pérez-Palacios y **J. Ruiz**
TÍTULO: Effect of dietary conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids on the composition and quality traits of cooked loin
REF. REVISTA: Food Chemistry, 124:518-526 (2011).

SCI. 87. T. Pérez-Palacios, **J. Ruiz**, D. Martín, & T. Antequera
TÍTULO: Pre-cure freezing effect on physicochemical, texture and sensory characteristics of Iberian ham
REF. REVISTA: Food Science and Technology International, 17(2): 127–133 (2011)

SCI. 88. J. Sánchez del Pulgar, A. Gazquez & **J. Ruiz**
TÍTULO: -Chemical, textural and histological features of sous-vide cooked pork meat as influenced by vacuum, cooking temperature and cooking time.
REF. REVISTA: Meat Science (en prensa)

No incluidas en el Science Citation Index

NAL. 1. T. Antequera, J.J. Córdoba, **J. Ruiz**, L. Martín y J. Ventanas.

TÍTULO: Productos derivados de la lipólisis y de la oxidación lipídica en jamones Ibéricos y cruzados con Duroc.

REF. REVISTA: Alimentaria, Diciembre, 27-30 (1993)

LIB. 16. J. Ventanas, M.A. Asensio, C. López, C. García, T. Antequera, J.J. Córdoba, L. Martín y **J. Ruiz**

TÍTULO: La calidad del jamón "Dehesa de Extremadura".

REF. LIBRO: Anuario Cárnica 2000, 177-178. (1993)

NAL. 2. C. García, **J. Ruiz** y J. Ventanas

TÍTULO: Evaluación de la calidad sensorial del jamón Ibérico

REF. REVISTA: Frontera. Nº25. 1995

NAL. 3. **J. Ruiz**

TÍTULO: La grasa y el perfil sensorial del jamón. Características de la grasa diferenciadoras de distintos tipos de jamón

REF. REVISTA: El Guijuelo (Revista del CR DO). Nº1 (1997)

NAL. 4. J. Ventanas, **J. Ruiz**, T. Antequera, L. Martín, C. García, J.F. Tejeda y R. Cava.

TÍTULO: Características de la materia prima y del producto que determinan la calidad del jamón Ibérico

REF. REVISTA: Eurocarne (1997), 62, 35-42

NAL. 5. A.I. Andrés, **J. Ruiz**, M.L. Tello y A.I. Mayoral

TÍTULO: Tipos de fibras musculares en el cerdo Ibérico: influencia del sistema de explotación

REF. REVISTA: Solo Cerdo Ibérico, Vol. 1 Pag.:77-86 (1998)

NAL. 6. R. Cava, J.F. Tejeda, A.I. Andrés y **J. Ruiz**

TÍTULO: Métodos analíticos en la clasificación de cerdos Ibéricos según su alimentación (I)

REF. REVISTA: Carnica 2000, nº175, Agosto-Septiembre, 59-64 (1998)

NAL. 7. J.F. Tejeda, R. Cava, A.I. Andrés y **J. Ruiz**

TÍTULO: Métodos analíticos en la clasificación de cerdos Ibéricos según su alimentación (II)

REF. REVISTA: Carnica 2000, nº175, Octubre, 56-63 (1998)

NAL. 8. J. Ventanas, R.Cava, L. Martín, M.L. Timón, J.F. Tejeda y **J. Ruiz**

TÍTULO: Posibilidades analíticas para la caracterización del jamón

REF. REVISTA: El Guijuelo (Revista del CRDO), nº2, 16-19 (1998)

NAL. 9. J. Ventanas, A.I. Andrés, R. Cava, J.F. Tejeda y **J. Ruiz**

TÍTULO: Composición y características de la grasa en el cerdo Ibérico e influencia sobre la calidad del jamón

REF. REVISTA: Cárnica 2000. Marzo 1999 p.p.: 55-59

NAL. 10. R. Cava, A.I. Andrés, M.J. Petró, A.I. Carrapiso, **J. Ruiz**

TÍTULO: Evaluación de la aptitud tecnológica de la carne de cerdo Ibérico para la obtención de jamones de alta calidad sensorial (Parte 1)

REF. REVISTA: Eurocarne 82: 29-35 (1999)

NAL. 11. **J. Ruiz**, J.F. Tejeda y J. Ventanas

TÍTULO: Productos del cerdo Ibérico

REF. REVISTA: Solo Cerdo Ibérico, 3: 81-87 (1999)

NAL. 12. C. García, J.F. Tejeda, **J. Ruiz**, M.L. Timón y J. Ventanas

TÍTULO: Análisis de los compuestos volátiles de jamones Ibéricos procedentes de cerdos con distintos sistemas de alimentación

REF. REVISTA: Solo Cerdo Ibérico, 3: 117-120 (1999)

NAL. 13. R. Cava, D. Morcuende, **J. Ruiz** y J. Ventanas

TÍTULO: Características físico-químicas de la carne de cerdo Ibérico con destino al consumo en fresco: Cerdo de Primor

REF. REVISTA: Solo Cerdo Ibérico, Abril (4): 107-112. (2000)

NAL. 14. M. L. Timón, A. I, Carrapiso, R. Cava, **J. Ruiz** y J. Ventanas

TÍTULO: Hacia el establecimiento de parámetros y compuestos indicadores de la calidad en el jamón Ibérico

REF. REVISTA: Carnica 2000, Junio: 67-70. (2000)

NAL. 15. R. Cava, D. Morcuende, **J. Ruiz** y J. Ventanas

TÍTULO: Carne de cerdo de primor: cambios lipolíticos y oxidativos en tres músculos diferentes durante el almacenamiento a refrigeración.

REF. REVISTA: Solo Cerdo Ibérico, Octubre: 101-108. (2000)

NAL. 16. J. Ventanas, A.I. Andrés, M.J. Petró, C. García y **J. Ruiz**

TÍTULO: Factores que determinan las atribuciones de calidad del jamón Ibérico

REF. REVISTA: Anaporc, 200: 105-119 (2000)

NAL. 17. E. Muriel, T. Antequera y **J. Ruiz**

TÍTULO Utilización de piensos con elevado contenido en ácido oleico. Influencia sobre la composición de la grasa intramuscular de cerdos ibéricos

REF. REVISTA: Eurocarne, 103, 179-190 (2002)

NAL. 18. **J. Ruiz**, T. Antequera y E. Muriel

TÍTULO Ácidos grasos en la alimentación del cerdo Ibérico

REF. REVISTA: Albeitar, 54, 56-58 (2002)

NAL. 19. E. Muriel, T. Antequera y **J. Ruiz**

TÍTULO Efecto del tipo de músculo sobre parámetros de calidad en carne fresca de cerdo Ibérico

REF. REVISTA: Revista de Ciencia y Tecnología Alimentaria, 3: 241-247. (2002)

NAL. 20. M.E. Muriel, **J. Ruiz**, M.J. Petró y T. Antequera.

TÍTULO : Características de calidad en carne fresca de cerdo ibérico

REF. REVISTA: Mundo Ganadero, 148: 56-59 (2002)

NAL. 21. S. Ventanas y **J. Ruiz**

TÍTULO: Calidad de la carne de cordero

REF. REVISTA: Qazris, Dic, 81-84 (2002)

NAL. 22. J. Ventanas, A.I. Andrés, S. Ventanas y **J. Ruiz**

TÍTULO: Retos y perspectivas de los productos del cerdo Ibérico.

REF. REVISTA: Alimentación, equipos y tecnología,75, 55-59 (2003)

NAL. 23. E. Muriel, **J. Ruiz** y T. Antequera

TÍTULO: Estudio de predictores de calidad de carne fresca de cuatro estirpes de cerdo Ibérico destinadas a la elaboración de productos curados

REF. REVISTA: Solo Cerdo Ibérico, Abril, 73-82 (2003)

NAL. 24. E. Muriel, **J. Ruiz**, M.J. Petró, A.I. Andrés y T. Antequera

TÍTULO: Influencia de la alimentación sobre parámetros físico-químicos y sensoriales del lomo curado de cerdo Ibérico

REF. REVISTA: Eurocarne, 121, 75-82 (2003)

NAL. 25. S. Ventanas, D. Martín, M. Estévez y **J. Ruiz**

TÍTULO: Nitratos, Nitritos y Nitrosaminas en Productos Cárnicos (I)

REF. REVISTA: Eurocarne, 129: 95-114 (2004)

NAL. 26. S. Ventanas, D. Martín, J. Ventanas y **J. Ruiz**

TÍTULO: Nitratos, Nitritos y Nitrosaminas en Productos Cárnicos (II) Estrategias de actuación y métodos de análisis de nitrosaminas

REF. REVISTA: Eurocarne, 130: 37-49 (2004)

NAL. 27. A.I. Andrés, J Moller, C Adamsen, **J. Ruiz** y L. Skibsted

TÍTULO: Efecto de la aplicación de alta presión hidrostática (APH) sobre el color y estabilidad oxidativa de jamón ibérico loncheado y envasado en atmósfera protectora

REF. REVISTA: Eurocarne, 131: 47-53 (2004)

NAL. 28. **J. Ruiz**, D. Martín y S. Ventanas

TÍTULO La calidad de la carne en porcino

REF. REVISTA: Porci, Nov (84): 14-33 (2004)

NAL. 29. **J. Ruiz** y C. López-Bote

TÍTULO: El ácido linoleico conjugado (CLA) en la alimentación del cerdo (I)

REF. REVISTA: Avances en Tecnología Porcina , Feb: 4-23 (2005)

NAL. 30. **J. Ruiz** y C. López-Bote

TÍTULO: El ácido linoleico conjugado (CLA) en la alimentación del cerdo (II)

REF. REVISTA: Avances en Tecnología Porcina, Marzo: 4-21 (2005)

NAL. 31. M. García-Esteban, **J. Ruiz**, D. Ansorena y I. Astiasarán

TÍTULO Evaluación de la calidad sensorial del jamón curado

REF. REVISTA: Eurocarne, 135 (Abril): 45-56 (2005)

NAL. 32. E. Muriel, T. Antequera, T. Pérez-Palacios y **J. Ruiz**

TÍTULO: Análisis sensorial de lomo curado procedente de distintas estirpes de cerdo ibérico

REF. REVISTA: Solo Cerdo Ibérico (2005) 14: 77-91

NAL. 33. **J. Ruiz** y C.J. Lopez-Bote

TÍTULO: Alimentación y calidad sensorial en cerdos destinados a la obtención de productos de calidad diferenciada

REF. REVISTA: Avances en tecnología Porcina (2006) III: 17-38

- NAL. 34.** S. Ventanas, J. Ventanas, M. Estévez y, J. Ruiz
TÍTULO: Método analítico para la clasificación de la materia prima de cerdo Ibérico en función de la alimentación recibida durante la fase de cebo
REF. REVISTA: Eurocarne (2006), 148 :35-44
- NAL. 35.** S. Ventanas, J. Ventanas, M. Estévez y J. Ruiz
TÍTULO: Características sensoriales y de preferencia del lomo curado de cerdo Ibérico: influencia de la raza, de la alimentación y del contenido en grasa intramuscular
REF. REVISTA: Solo Cerdo Ibérico (2006) Octubre: 77-90
- NAL. 36.** J. Ruiz Carrascal, A. Jurado, A., M.J. Petró. y M.E. Muriel.
TÍTULO: Influencia de la estirpe sobre la calidad de los productos cárnicos del cerdo ibérico.
REF. REVISTA: Albéitar (2006) Octubre: 56-59
- NAL. 37.** J. Ruiz
TÍTULO: Carne de cerdos autóctonos
REF. REVISTA: Apicius, Cuaderno de Alta Gastronomía (2007) 8, Mayo, 75-77
- NAL. 38.** J. Ruiz
TÍTULO: Cozinha a vácuo. Vantagens e desvantagens.
REF. REVISTA: Inter Magazine (2007) 193, Octubre, 18-19
- NAL. 39.** S. Ventanas, J. Ruiz, M. Estévez y J. Ventanas
TÍTULO: Estudio del perfil de compuestos volátiles en lomo curado de cerdo Ibérico: influencia de la alimentación y del procesado
REF. REVISTA: Eurocarne (2007) 160, Octubre, 93-102
- NAL. 40.** T. Pérez-Palacios, J. Ruiz, T. Antequera
TÍTULO: Perfil de ácidos grasos de la grasa subcutánea e intramuscular de cerdos ibéricos cebados en montanera y con pienso "alto oleico"
REF. REVISTA: Eurocarne (2008), 163, pp.:
- NAL. 41.** P. García Segovia, J. Martínez Monzo, J. Ruiz
TÍTULO: I+D+i aplicada a la gastronomía
REF. REVISTA: Alimentación, Equipos y Tecnología (2008) 237: 26-29
- NAL. 42.** M. Flores, M.-C.Aristoy, F. Toldrá, J.M. Barat, R. Grau, T. Antequera y J. Ruiz
TÍTULO: Influencia de la congelación de la materia prima en la calidad del jamón ibérico.
REF. REVISTA: Eurocarne (2009) 174: 60-66

NAL. 43. T. Pérez-Palacios, J. Ruiz, F. Toldrá y T. Antequera

TÍTULO: Influencia de la congelación de perniles Ibéricos sobre parámetros físico-químicos de la materia prima (I)

REF. REVISTA: Eurocarne (2010) 185: 135-142

NAL. 44. T. Pérez-Palacios, J. Ruiz, J.M. Barat y T. Antequera

TÍTULO: Influencia de la congelación de perniles Ibéricos sobre parámetros físico-químicos y sensoriales del jamón curado (II)

REF. REVISTA: Eurocarne (2010) 186: 92-100

NAL. 45. J. Ruiz

TÍTULO: Cocina al vacío y a temperaturas controladas

REF. REVISTA: Revista de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular (2010) 166: 11-14

OTRAS PUBLICACIONES

OTRAS. 1. C.J. López-Bote y J. Ruiz

TÍTULO: Improving dry-cured ham attributes by dietary supplementation with vitamin E

REF. REVISTA: Feedinfo News Service Scientific Reviews. (2004) <http://www.feedinfo.com>

OTRAS. 2. J. Ruiz

TÍTULO: Utilización de ácido linoleico conjugado en la alimentación porcina

REF. REVISTA: <http://www.3tres3.com/> (2003)

OTRAS. 3. J. Ruiz

TÍTULO : Multitud de artículos de divulgación científica

REF. REVISTA: www.lamargaritaseagita.com (2005-2008)

Más de 800.000 entradas en tres años

OTRAS. 4. J. Ruiz

TÍTULO: Ciencia y cocina se dan la mano.

REF. REVISTA: Diario "El Mundo" ; suplemento "Campus" , sección "Lección de Ciencia" (2007), número 502 (12/12/2007), pp: 4.

OTRAS. 5. J. Ruiz

TÍTULO : Cooperación entre cocina y ciencia

REF. REVISTA: www.informacionconsumidor.com (Opinión, la voz de los expertos)
<http://www.informacionconsumidor.com/Opinioacuten/ArticuloOpinion/tabid/72/ItemID/66/Default.aspx>

OTRAS. 6. J. Ruiz

TÍTULO: Ya estábamos allí

REF. REVISTA: Restauradores. Sección propia "H₂O, agua" (2009), número 201, pp:18.

OTRAS. 7. J. Ruiz

TÍTULO: Buscamos placer

REF. REVISTA: Restauradores. Sección propia "H₂O, agua" (2009), número 202, pp:8-9.

OTRAS. 8. J. Ruiz

TÍTULO: Impresionismo químico

REF. REVISTA: Restauradores. Sección propia "H₂O, agua" (2009), número 203, pp:12-13.

OTRAS. 9. J. Ruiz

TÍTULO: Selección Natural

REF. REVISTA: Restauradores. Sección propia "H₂O, agua" (2009), número 204, pp:16-18.

PARTICIPACIÓN EN CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN DE ESPECIAL RELEVANCIA CON EMPRESAS Y/O ADMINISTRACIONES

CONV.-1. Caracterización de las grasas de cerdo Ibérico con distintos tipos de alimentación. Métodos analíticos rápidos que permitan diferenciar las distintas calidades de materia prima.

EMPRESA: CARCESA

DURACIÓN DESDE: 1991 HASTA: 1992

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. J. Ventanas

CONV.-2. Asistencia Técnica a Purina S.A.

EMPRESA: PURINA

DURACION DESDE: 1998 HASTA: 1999

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. J. Ventanas

CONV.-3. Realización de trabajos de carácter científico

EMPRESA: Universidad de Toulouse

DURACION DESDE: 1999 HASTA: 2000

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. J. Ventanas y Dr. **J. Ruiz**

CONV.-4. Control de la composición en ácidos grasos de tocino de cerdos Ibéricos en función de la alimentación

EMPRESA: PREMIX IBÉRICA S.A.

DURACION DESDE: 2000 HASTA: 2000

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. **J. Ruiz** y Dr. R. Cava

CONV.-5. Determinación de parámetros diferenciadores de la explotación extensiva previa al cebo en carne de ternera

EMPRESA: IGP Ternera de Extremadura

DURACION: 2002

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. **J. Ruiz** y Dr. J. Ventanas

CONV.-6. Control de la maduración de jamones de cerdos Ibéricos y estudio para la adecuación de las condiciones a las normas de calidad vigentes.

EMPRESA: Encinar del Cabezón

DURACION: 2002

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. **J. Ruiz** y Dr. J. Ventanas

CONV.-7. Estudio de factores nutricionales y de bienestar animal para la obtención de productos curados de cerdo ibérico de calidad.

EMPRESA: SAT Villavieja

DURACION: 2003-2005

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. **J. Ruiz**

CONV.-8. Estudio y caracterización de la materia prima y productos del cerdo Ibérico.

EMPRESA: AECERIBER

DURACION: 2003-2004

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. J. Ventanas

- CONV.-9.** Desarrollo de un plan de control integral de elaboración de jamones ibéricos para la obtención de productos trazados de calidad homogénea y contrastada
EMPRESA: CRAPE
DURACION: 2004-2007
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. [J. Ruiz](#)
- CONV.-10.** Estudio integral y desarrollo del de envasado en atmósfera modificada de la carne fresca de cerdo ibérico
EMPRESA: IBERSELEC MONTÁNCHEZ S.A.
DURACION: 2005-2008
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. [J. Ruiz](#) y Dr. M.A. Asensio
- CONV.-11.** Estudio integral del efecto de la genética sobre los rendimientos reproductivos y la calidad del cerdo ibérico
EMPRESA: AGROPECUARIA ROBINA, S.L.
DURACION: 2006-2008
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. [J. Ruiz](#)
- CONV.-12.** Desarrollo de platos preparados con requerimientos nutricionales específicos y calidad diferenciada
EMPRESA: VEGENAT S.A.
DURACION: 2008
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. [J. Ruiz](#)
- CONV.-13.** Ácido linolénico como precursor de CLA ruminal y su influencia sobre el perfil de ácidos grasos de la carne de cordero: caracterización nutricional
EMPRESA: OVISO S.L.
DURACION: 2009-2010
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. [J. Ruiz](#) y Dra. T. Antequera
- CONV.-14.** Estrategias multidisciplinares para la consecución de productos de cerdo adecuados a las exigencias de los consumidores (PROCADECO)
EMPRESA: VITAECAPS S.A
DURACION: 2009-2011
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. [J. Ruiz](#) y Dra. T. Antequera
- CONV.-15.** Desarrollo de nuevos productos reestructurados de carne de cordero
EMPRESA: OVISO S.L.
DURACION: 2011-2012
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. [J. Ruiz](#) y Dra. T. Antequera

PATENTES Y MODELOS DE UTILIDAD

(que estén o hayan estado en explotación)

AUTORES(p.o. de firma): J. Ruiz, J. Ventanas y R. Cava
TÍTULO: Dispositivo para análisis de compuestos volátiles
Nº DE REGISTRO: 200.001.082 AÑO: 2000
ENTIDAD TITULAR:
PAÍSES: España

ESTANCIAS EN CENTROS EXTRANJEROS **(superiores a cuatro semanas)**

Clave D= doctorado, P= postdoctoral. Y= invitado, C= contratado, O= otras (especificar)

CENTRO: Foulum Research Center

LOCALIDAD: Foulum **PAIS:** Dinamarca **AÑO:** 1997-98 **DURACION:** 28 semanas

TEMA: Influencia de la alimentación sobre la calidad de la carne

CLAVE: P

CENTRO: Cornell University

LOCALIDAD: Ithaca (NY) **PAIS:** EUA **AÑO:** 1999 **DURACION:** 30 semanas

TEMA: Empleo de aditivos proteicos en la elaboración de sistemas modelos cárnicos, con especial mención a la transglutaminasa

CLAVE: P

CONGRESOS Y CONFERENCIAS

CONFERENCIAS INVITADAS EN CONGRESOS Y JORNADAS INTERNACIONALES

CONF. INT.1. Le goût du jambon cru (Iberian ham: the importance of the flavour)

ACTO: II Jornadas Francesas sobre Gastronomía Molecular

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de Cergy-Pontoise. París(Francia) AÑO: 2001

CONF. INT.2. Mejora de las características de la carne y los productos cárnicos (jamón curado) a través de la alimentación

ACTO: II Congreso Mundial del Jamón

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Cáceres AÑO: 2003

CONF. INT.3. Comparative effect of dietary fatty acid composition and vitamin E supplementation on meat quality characteristics in light and heavy pigs

ACTO: 54th meeting of the European Association of Animal Production

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Roma (Italia) AÑO: 2003

CONF. INT.4. When liquid meets food at low temperature II: marinades

ACTO: 6th International Workshop on Molecular Gastronomy « N. Kurti »

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Erice, Sicilia AÑO: 2004

CONF. INT.5. New methods in the kitchen: the science behind

ACTO: Journée de Formation Scientifique en Gastronomie Moléculaire

LUGAR DE PRESENTACIÓN: París (Francia) AÑO: 2005

CONF. INT.6. Gastronomía Molecular

ACTO: I Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Murcia AÑO: 2005

CONF. INT.7. Alimentación porcina y calidad de la carne

ACTO: III Jornadas Internacionales de Porcino Trough Nutrition

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Madrid AÑO: 2005

CONF. INT.8. Fresh meat lipids of Iberian pigs as affected by diet and its subsequent effect on sensory features of dry cured ham

ACTO: 4th Euro Fed Lipid Congress

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Madrid, AÑO: 2006

CONF. INT.9. New tools in the kitchen: the science behind

ACTO: Seminar on Molecular Gastronomy

LUGAR DE PRESENTACIÓN: KATHO University, Roeselare (Bélgica) AÑO: 2006

CONF. INT.10. New tools in the kitchen: the science behind

ACTO: XXX Ciclo de Conferências, Departamento de Química, Universidade Nova de Lisboa

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidade Nova de Lisboa, Lisboa (Portugal) AÑO: 2007

- CONF. INT.11.** Some new tools for the chefs
 ACTO: "Chefs meet Scientists" XIV EuroFoodChem.
 LUGAR DE PRESENTACIÓN: Agro Paris Tech, 29-31 Agosto, París AÑO: 2007
- CONF. INT.12.** Jamón Ibérico: el aroma de la dehesa extremeña.
 ACTO: "Historia, Imaginación y Tecnología en la Gastronomía Española" .
 LUGAR DE PRESENTACIÓN: Instituto Cervantes, 11-13 Septiembre, Pekín (China) AÑO: 2007
- CONF. INT.13.** Sopa de Letras: Los secretos de las nuevas cocinas españolas
 ACTO: "Historia, Imaginación y Tecnología en la Gastronomía Española" .
 LUGAR DE PRESENTACIÓN: Instituto Cervantes, 11-13 Septiembre, Pekín (China) AÑO: 2007
- CONF. INT.14.** A cozinha a vácuo e a baixa temperatura.
 ACTO: "CONGRESSO NACIONAL DOS PROFISSIONAIS DE COZINHA"
 LUGAR DE PRESENTACIÓN: Santarem (Portugal) 22 y 23 Octubre AÑO: 2007
- CONF. INT.15.** Investigación, Innovación y Desarrollo Aplicados a La Gastronomía
 ACTO: VIII CONIA
 LUGAR DE PRESENTACIÓN: Lima, 29 de Noviembre AÑO: 2008
- CONF. INT.16.** Avances en el estudio del ácido linoleico conjugado (ALC) en la alimentación porcina y productos cárnicos: efecto de la combinación con ácidos grasos monoinsaturados
 ACTO: VIII CONIA
 LUGAR DE PRESENTACIÓN: Lima, 29 de Noviembre AÑO: 2008
- CONF. INT.17.** Vacuum cooking of meat at moderate to low temperatures: physico-chemical changes and formation of volatile flavour compounds
 ACTO: "Analytical and chemical aspects related to thermally processed foods" (COST 927 Action "Thermally processed foods: possible health implications")
 LUGAR DE PRESENTACIÓN: Aveiro, Portugal , 17 de Abril AÑO: 16-17 Abril 2009
- CONF. INT.18.** Role of science & technology in haute cuisine
 ACTO: "International Workshop: "Creativity and Innovation in Haut Cuisine"
 LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad Politécnica de Valencia, Valencia AÑO: 29 Octubre 2010
- CONF. INT.19.** Ciencia y cocina: aplicaciones
 CONFERENCE: Cumbre gastronómica SABE
 Cuenca (Ecuador) 7 Octubre 2011

CONFERENCIAS INVITADAS EN CONGRESOS Y JORNADAS NACIONALES

- CONF. NAL. 1.** La grasa y el perfil sensorial del jamón Ibérico
ACTO: XII día del Jamón de Guijuelo
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Estación Tecnológica de la Carne. Guijuelo (Salamanca)
AÑO: 1997
- CONF. NAL. 2.** Características de la grasa diferenciadoras de distintos tipos de jamón.
ACTO: XII día del Jamón de Guijuelo
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Estación Tecnológica de la Carne. Guijuelo (Salamanca)
AÑO: 1997
- CONF. NAL. 3.** Productos del Cerdo Ibérico
ACTO: II Jornadas Medioambientales y Culturales. Aprovechamiento de los Recursos
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Casa de cultura "Mario Roso de Luna" Logrosán (Cáceres)
AÑO: 1998
- CONF. NAL. 4.** Optimización de la evaluación genética de cerdos Ibéricos con inclusión de parámetros de calidad en la materia prima y en los productos elaborados.
ACTO: II Jornadas sobre Modernización de las Explotaciones de Ganado Porcino Ibérico
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Zafra (Badajoz) AÑO: 2000
- CONF. NAL. 5.** Carne de ternera de la dehesa: un aroma distintivo
ACTO: Túnel de los Sentidos. Salón del Gourmet
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Madrid AÑO: 2003
- CONF. NAL. 6.** Procesado del jamón Ibérico: puntos de control
ACTO: 4ª Jornada sobre el cerdo Ibérico (SYVA)
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Fregenal de la Sierra (Badajoz) AÑO: 2003
- CONF. NAL. 7.** Calidad de la carne porcina
ACTO: XXVII Jornadas de ANAPORC
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Murcia AÑO: 2005
- CONF. NAL. 8.** Alimentación y calidad sensorial en cerdos destinados a la obtención de productos cárnicos de calidad diferenciada.
ACTO: XXI Curso de Especialización FEDNA: Avances en Nutrición y Alimentación Animal
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Madrid AÑO: 2005
- CONF. NAL. 9.** Influencia de la estirpe sobre la calidad de los productos cárnicos
ACTO: 8ª Jornadas sobre el cerdo Ibérico (SYVA)
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Fregenal de la Sierra (Badajoz) AÑO: 2006
- CONF. NAL. 10.** Nuevas Herramientas en la Cocina
ACTO: El Vino y la Gastronomía Molecular. Universidad de Verano de Almería
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Adra (Almería) AÑO: 2006
- CONF. NAL. 11.** Gastronomía Molecular
ACTO: XVII Jornadas Nacionales de Calidad de la Carne y la Seguridad Alimentaria (AVESA)
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Palma de Mallorca AÑO: 2006

- CONF. NAL. 12.** Nuevas Herramientas en la Cocina
ACTO: Cocina Creativa
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Badajoz AÑO: 2006
- CONF. NAL. 13.** Enzimas en la cocina
ACTO: Lunes Tecnológicos en Iberzentrum
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Zaragoza AÑO: 2006
- CONF. NAL. 14.** Influencia de la alimentación y su manejo en la calidad de la carne
ACTO: V Foro de Ganadería Extensiva PFYZER
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Cáceres AÑO: 2007
- CONF. NAL. 15.** Condiciones tecnológicas implicadas en la maduración y el desarrollo del aroma del jamón Ibérico
ACTO: II Jornada Científico-Técnica del Jamón Ibérico de Jabugo
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Jabugo, Huelva AÑO: 2007
- CONF. NAL. 16.** Calidad diferenciada en carne y productos cárnicos
ACTO: XII Symposium Internacional Dr. Santiago Martín Rillo Reproducción e I.A. en porcino
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Toledo AÑO: 2007
- CONF. NAL. 17.** Ciencia y tecnología para la Innovación en la Cocina
ACTO: San Francisco de Asís – XXIV Aniversario de la Facultad de Veterinaria
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Cáceres AÑO: Octubre, 2007
- CONF. NAL. 18.** Ciencia y Cocina: Aplicaciones
ACTO: IV Jornadas en Alimentación y Salud
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Fac. Veterinaria de Murcia, Murcia AÑO: Noviembre, 2007
- CONF. NAL. 19.** Ciencia y Cocina en Extremadura
ACTO: Extremadura es Ciencia. Semana de la Ciencia y la Tecnología en Extremadura 2007
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Cáceres AÑO: Noviembre, 2007
- CONF. NAL. 20.** Enzimas culinarios
ACTO: I Jornada INDAGA sobre Ciencia y Tecnología
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Valencia AÑO: Diciembre, 2007
- CONF. NAL. 21.** Europa, a la vanguardia de la innovación en la cocina
ACTO: Semana Cultural Colegio Carmelitas
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Cáceres AÑO: Febrero, 2008
- CONF. NAL. 22.** INDAGA: Investigación, Innovación y Desarrollo Aplicados a la Gastronomía
ACTO: XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTALIA
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Madrid AÑO: Abril, 2008
- CONF. NAL. 23.** Cocinando con enzimas
ACTO: Jornadas Gastronómicas Cocina con Ciencia
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Murcia AÑO: Mayo, 2008

CONF. NAL. 24. Ciencia y Cocina

ACTO: XVII FORO PROFESIONAL IDEHS

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Escuela de Hostelería de Sevilla AÑO: Junio, 2008

CONF. NAL. 25. Nuevas herramientas para la cocina clásica

ACTO: JORNADAS I+D+G INVESTIGACIÓN, DESARROLLO y GASTRONOMÍA

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Expo de Zaragoza AÑO: Junio, 2008

CONF. NAL. 26. Geles fluidos: características y usos

ACTO: X Congreso "Lo mejor de la Gastronomía"

LUGAR DE PRESENTACIÓN: San Sebastián AÑO: Noviembre, 2008

CONF. NAL. 27. Alimentación en el espacio

ACTO: Across the Universe (Alhóndiga-Bilbao)

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Bilbao AÑO: Enero, 2009

CONF. NAL. 28. Sabor y Aroma

ACTO: 2º Encuentro entre Cocineros y Científicos

LUGAR DE PRESENTACIÓN: fundación ALICIA AÑO: Enero, 2009

CONF. NAL. 29. Nuevas herramientas en la cocina

ACTO: 2º Semana Cultural IEM Javier García Téllez, CÁCERES,

LUGAR DE PRESENTACIÓN: IEM Javier García Téllez, CÁCERES AÑO: Abril, 2009

CONF. NAL. 30. Ciencia y cocina se dan la mano

ACTO: Foro Fratres, CÁCERES,

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Centro de educación de adultos, CÁCERES AÑO: Junio, 2009

CONF. NAL. 31. Nuevas tendencias en el procesado culinario de alimentos

ACTO: Seminario de gestores tecnológicos

LUGAR DE PRESENTACIÓN: CTAEX, Villafranco del Guadiana AÑO: Junio, 2009

CONF. NAL. 32. Nuevas tecnologías en la cocina

ACTO: Cocina en Andalucía. Del terruño a la espuma. Productos locales y creatividad culinaria. Cursos de Verano de la Universidad Pablo de Olavide

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Carmona, Sevilla AÑO: Julio, 2009

CONF. NAL. 33. Estudio de nitrosaminas en productos cárnicos mediante microextracción en fase sólida (SPME)

ACTO: II Reunión Plenaria del Proyecto Consolider-Ingenio 2010. CARNISENUSA
CSD2007-00016

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Pamplona AÑO: 7 y 8 de Septiembre, 2009

CONF. NAL. 34. La cocina del Espacio

ACTO: III Jornadas de Ciencia y Cocina en la UPV

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Valencia AÑO: 26 de Octubre, 2009

CONF. NAL. 35. Ciencia y cocina se dan la mano

ACTO: Semana Cultural IEM Doctor Hernández Pacheco, CÁCERES,

LUGAR DE PRESENTACIÓN: IEM Doctor Hernández Pacheco, CÁCERES AÑO: Abril, 2010

- CONF. NAL. 36.** La cocina, huerto para la innovación
ACTO: Semana de la innovación del PCTex: Personas, Tiempos y Espacios de Innovación
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Cuacos de Yuste, CÁCERES AÑO: 17, Junio 2010
- CONF. NAL. 37.** Ciencia y Cocina
ACTO: Fronteras en la Tecnología de los Alimentos
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Centro de Ciencias de Benasque "Pedro Pascual" Benasque, Zaragoza AÑO: 9 Julio, 2010
- CONF. NAL. 38.** Carnes con carné (denominación de Origen)
ACTO: IV Jornadas de Ciencia y Cocina en la UPV: Productos de Cocina
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad Politécnica de Valencia, Valencia AÑO: 18 Octubre, 2010
- CONF. NAL. 39.** Ciencia y Cocina
ACTO: XXIV Jornadas Medico-Universitarias "Avances en Medicina y Cirugía en el Siglo XXI"
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Facultad de Medicina UEX, Badajoz, AÑO: 23 Octubre, 2010
- CONF. NAL. 40.** Cocina y ciencia como herramientas para la innovación alimentaria
ACTO: Jornadas "Tendencias en el Sector Agroalimentario: el Nuevo Consumidor"
LUGAR DE PRESENTACIÓN: 1er Mercado Tecnológico Agroalimentario, Don Benito, Badajoz, AÑO: 4 Noviembre, 2010
- CONF. NAL. 41.** Cocinando al vacío
ACTO: Jornadas Profesionales EXTREGUSTA
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad Laboral, Cáceres AÑO: 7 Abril, 2011
- CONF. NAL. 42.** Parámetros de calidad de la carne de ternera de Extremadura
ACTO: Presentación Ternera de Extremadura a prensa especializada
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Madrid AÑO: 24 Mayo, 2011
- CONF. NAL. 43.** Sanidad en nuevas tendencias en la cocina
ACTO: Curso "UEx Gastronómica 2011"
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Cursos Internacionales de Verano de la UEx, Cáceres AÑO: 28 Junio, 2011
- CONF. NAL. 44.** Desarrollo de platos preparados con diferentes estabilizantes y antioxidantes: estudios de características sensoriales, físico-químicas y de conservabilidad.
ACTO: Jornada de transferencia de nuevas tecnologías en transformación alimentaria y nuevos alimentos funcionales
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Mérida AÑO: 7 Julio 2011
- CONF. NAL. 45.** Cocinando con química.
ACTO: Jornada "Química en los fogones"
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Badajoz AÑO: 14 Noviembre 2011

POSTERS Y COMUNICACIONES EN CONGRESOS INTERNACIONALES

- CONG. INT. 1.** J. Ruiz, C. López-Bote, T. Antequera, J.F. Tejeda, M.L. Timón y R. Cava (1996) Odd-numbered chain fatty acids content of Iberian pigs as affected by fed composition. Proceedings del 42nd International Congress of Meat Science and Technology. Lillehammer, Noruega.
- CONG. INT. 2.** T. Antequera, L. Martín, J. Ruiz, R. Cava, M.L. Timón and J. Ventanas (1996) Differentiation of Iberian hams from Iberian x Duroc pigs by analysis of volatile aldehydes. Proceedings del 42nd International Congress of Meat Science and Technology. Lillehammer, Noruega.
- CONG. INT. 3.** C. García, J. Ruiz, L. Martín, R. Cava, J. F. Tejeda y P. Alvarez. (1996) Interpretation of sensorial evaluation of Iberian ham by Rasch model. Proceedings del 42nd International Congress of Meat Science and Technology. Lillehammer, Noruega.
- CONG. INT. 4.** R. Cava, J. Ruiz, F.J. Tejeda, T. Antequera and J. Ventanas (1998) α -tocopherol content, fatty acid profiles and lipid oxidative stability in iberian pigs muscles as affected by diet: extensive system and mixed feeds. 44th International Congress of Meat Science and Technology. Barcelona
- CONG. INT. 5.** J. Ventanas, J. Ruiz y R. Cava (1998) Productos de Calidad del Cerdo Ibérico. Simposio Especial -44th International Congress of Meat Science and Technology. Barcelona
- CONG. INT. 6.** A.I. Andrés, J. Ruiz, R. Cava, M.L. Tello y A.I. Mayoral (1998) Influencia de la composición fibrilar de tres músculos de cerdo Ibérico sobre el color de la carne. IV Simpósio Internacional do Porco Mediterrânico. Évora, Portugal.
- CONG. INT. 7.** A.I. Andrés, A.I. Mayoral, R. Cava, J.F. Tejeda y J. Ruiz (1999) Efecto del sistema de explotación en montanera sobre la estabilidad oxidativa de la carne de cerdo Ibérico. Congreso Europeo de Agricultura sostenible en ambientes mediterráneos. Mérida-Badajoz.
- CONG. INT. 8.** R. Cava, J. Ruiz, A.I. Andrés y T. Antequera (1999) Efecto del cebo en montanera sobre el balance antioxidante/oxidante de la carne de cerdo Ibérico. Congreso Europeo de Agricultura sostenible en ambientes mediterráneos. Mérida-Badajoz.
- CONG. INT. 9.** A. Martín, J. Ruiz, F. Núñez, J.J. Córdoba y M.A. Asensio (2000) Contribución de la población microbiana a la seguridad y calidad del jamón curado. II Symposium Internacional del Jamón Curado. Barcelona. Publicado por Estrategias Alimentarias S.L.- Eurocarne.
- CONG. INT. 10.** J. Ventanas, R. Cava, J.F. Tejeda y J. Ruiz (2000) Perspectivas actuales para la diferenciación de la alimentación en los jamones de cerdo Ibérico. II Symposium Internacional del Jamón Curado. Barcelona. Publicado por Estrategias Alimentarias S.L.- Eurocarne.

- CONG. INT. 11.** R. Cava, D. Morcuende, **J. Ruiz** y J. Ventanas (2000) Metabolic muscle type affects lipolytic and oxidative changes during refrigerated storage. 30th Annual Food Science y Technology Research Conference. Cork, Irlanda
- CONG. INT. 12.** **J. Ruiz**, E. Muriel, F. Bonilla, M.J. Andrade y R. Cava (2001) Sonda de cala: un nuevo dispositivo para el análisis de compuestos aromáticos del jamón sin toma de muestras. I Congreso Mundial del Jamón. Córdoba, España.
- CONG. INT. 13.** P. Sans, S. Ventanas, M.J. Andrade, E. Muriel y **J. Ruiz** (2003) Estudio del perfil de compuestos volátiles en jamones de cerdos de la raza Gascona. II Congreso Mundial del Jamón. Cáceres, España.
- CONG. INT. 14.** A.I. Andrés, R. Cava, R. Donoso, F. Bonilla y **J. Ruiz** (2003) Efecto del nivel de sal y de las condiciones de procesado sobre la evolución de las mermas durante el proceso de elaboración del jamón Ibérico. II Congreso Mundial del Jamón. Cáceres, España.
- CONG. INT. 15.** S. Ventanas, J. Hidalgo, M. Estévez, J. Ventanas y **J. Ruiz**, (2003) Análisis de los compuestos aromáticos de paletas ibéricas mediante el empleo del dispositivo de "sonda de cala" (DED) acoplada a SPME. II Congreso Mundial del Jamón. Cáceres, España.
- CONG. INT. 16.** **J. Ruiz**, T. Antequera, A.I. Andrés, M.J. Petró y E. Muriel (2003) Improvement of a solid phase extraction method for analysis of triacylglycerols in muscle foods. 1st International Symposium on Recent Advances on Food Analysis, Praga, República Checa
- CONG. INT. 17.** S. Ventanas, J. Ventanas, **J. Ruiz**, J. Bon y J. Bedito (2003) Use of low intensity ultrasound in muscle *longissimus dorsi* from pigs with different genetic background. 5° Simposium del Cerdo Mediterráneo, Tarbes, Francia.
- CONG. INT. 18.** **J. Ruiz**, D. Martín y S. Ventanas (2003) Direct extraction of toxic compounds in matrixes mimicking solid food systems by SPME coupled to a direct extraction device: nitrosamines and polycyclic aromatic hydrocarbons. 1st International Symposium on Recent Advances on Food Analysis, Praga, República Checa
- CONG. INT. 19.** **J. Ruiz**, S. Ventanas, M. Estévez, D. Martín y J. Ventanas (2003) Lipid oxidation in *longissimus dorsi* from Iberian pigs as affected by crossbreed and diet. 5° Simposium del Cerdo Mediterráneo, Tarbes, Francia.
- CONG. INT. 20.** J. Ventanas, J.F. Tejeda, C. García, M. Estévez, **J. Ruiz** y S. Ventanas (2003) Effets biologiques, technologiques et leurs interactions sur la qualité du jambon Iberique. 5° Simposium del Cerdo Mediterráneo, Tarbes, Francia.
- CONG. INT. 21.** **J. Ruiz**, J. Hidalgo y M. Morillo. (2004) Fatty acid composition of phospholipid classes in beef. 3rd Euro Fed Lipid congress. Edimburgo, UK.
- CONG. INT. 22.** **J. Ruiz**, E. Muriel y T. Antequera. (2004) Stereospecific analysis of pork phospholipids. 3rd Euro Fed Lipid congress. Edimburgo, UK.

- CONG. INT. 23.** J. Peinado, A. Fuenteaja, M.A. Latorre, [J. Ruiz](#) y G.G. Mateos (2005) Efecto De la raza y el sexo sobre la evolución de las mermas en la curación del jamón de cerdo blanco. III Congreso Mundial del Jamón, Teruel.
- CONG. INT. 24.** T. Antequera, S. Ventanas, J.F. Tejeda, M^a J. Petró, [J. Ruiz](#) y J. Ventanas (2005) Colesterol en la carne de cerdo ibérico. III Congreso Mundial del Jamón, Teruel.
- CONG. INT. 25.** D. Martín, T. Pérez, J. Sánchez del Pulgar y [J. Ruiz](#) (2005) Diffusion of polycyclic aromatic hydrocarbons in gelatine model systems assessed by SPME-DED. European Federation of Food Science and Technology (EFFOST). INTRADFOOD 2005. Valencia.
- CONG. INT. 26.** T. Pérez-Palacios, T. Antequera y [J. Ruiz-Carrascal](#) (2006) A solid phase extraction method for separation of muscle phospholipid classes. 4th Euro Fed Lipid Congress. Madrid.
- CONG. INT. 27.** D. Martín, [J. Ruiz-Carrascal](#), M. Flores y F. Toldrá (2006) Optimisation of the assay of lipase and esterase activity in porcine muscle homogenates. 4th Euro Fed Lipid Congress. Madrid.
- CONG. INT. 28.** J. Peinado, T. Zaballos, J. Viguera, J. Sánchez, [J. Ruiz](#) y C. López-Bote (2006) Effect of feed restriction on the fat quality of meat from Iberian pigs destined to dry-cured industry. 52nd ICoMST. Cork, Ireland.
- CONG. INT. 29.** D. Martín, E. Muriel, S. Ventanas y [J. Ruiz](#) (2006) Rate of accumulation of conjugated linoleic acid (CLA) on subcutaneous adipose tissue from pigs supplemented by different levels of CLA and monounsaturated fatty acids (MUFA). *Fats and Health: Update of dietary phytosterols, trans-fatty acids and conjugated linoleic acids*. Frankfurt, Alemania.
- CONG. INT. 30.** [J. Ruiz](#), T. Antequera y J. Calvarro (2007) Microbial transglutaminase as a tool for increasing foam stability at high temperatures. VII Euro Food Chem, Paris
- CONG. INT. 31.** S. Ventanas, J.F. Tejeda, L. Niñotes y [J. Ruiz](#) (2007) Assessment of analytical methods for classification of iberian pigs as a function of their feeding background. (comunicación oral seleccionada) VII Euro Food Chem, Paris
- CONG. INT. 32.** [J. Ruiz](#), E. Muriel y M.A. Rodríguez (2007) Elaboration of rock rose (*Cistus ladanifer* var. *maculatus*) flavour extracts for culinary purposes by either distillation in a rotary evaporator or steam distillation. VII Euro Food Chem, Paris
- CONG. INT. 33.** [J. Ruiz](#) y J. Calvarro (2007) Improvement of the thermal stability of commercial porcine gelatine gels by enzymatic modification with microbial transglutaminase. VII Euro Food Chem, Paris
- CONG. INT. 34.** [J. Ruiz](#) y J. Calvarro (2007) Texture profile analysis of commercial porcine gelatine gels modified by the action of microbial transglutaminase. VII Euro Food Chem, Paris

- CONG. INT. 35.** J. Ruiz, D. Martín & J. Sánchez del Pulgar (2007) Vacuum cooking of meat at different time –temperature combinations: effects on flavour volatile formation. VII Euro Food Chem, Paris
- CONG. INT. 36.** T. Pérez-Palacios, T. Antequera y J. Ruiz, (2007) Montanera vs Piensos alto oleico: relación con la composición en ácidos grasos de la grasa subcutánea del cerdo ibérico. (comunicación oral seleccionada). IV Congreso Mundial del Jamón. Abril. Salamanca, España.
- CONG. INT. 37.** J. Viguera, M. Señorón, M. Cortés, J. Peinado y J. Ruiz (2007) Effect of dietary fat on productivity, fatty acid composition and lipid oxidation in Iberian pigs. Annual Meeting of the ASAS. San Antonio, USA.
- CONG. INT. 38.** J. Viguera, M. Señorón, M. Cortés, J. Peinado, J. Ruiz y P. Medel (2007) Effect of dietary fat and restriction on productivity and fatty acid composition in Iberian pigs. Annual Meeting of the ASAS. San Antonio, USA.
- CONG. INT. 39.** S. Ventanas, M. Estévez, J. Ventanas, J.F. Tejeda y J. Ruiz (2007) Viability of different analytical methods to categorize raw meat from Iberian pigs. 5th Euro Fed Lipid Congress Oils, Fats and Lipids from Science to Applications-Innovations for a better World. 16th-19th September 2007, Gothenburg, Sweden.
- CONG. INT. 40.** T. Pérez-Palacios, J. Ruiz, D. Martín y T. Antequera (2007) Quantification of fat content in meat products by different extraction methods. (comunicación oral seleccionada). 5th Euro Fed Lipid Congress Oils, Fats and Lipids from Science to Applications-Innovations for a better World. 16th-19th September 2007, Gothenburg, Sweden.
- CONG. INT. 41.** T. Pérez-Palacios, T. Antequera, E. Muriel y J. Ruiz, (2007) Fatty acid and dimethylacetal composition of the sn-1 and sn-2 position of phosphatidylcholine and phosphatidylethanolamine as affected by diet in rat muscle. 5th Euro Fed Lipid Congress Oils, Fats and Lipids from Science to Applications-Innovations for a better World. 16th-19th September 2007, Gothenburg, Sweden.
- CONG. INT. 42.** D. Martín, J. Ruiz, R. Kivikari y E. Puolanne (2007) Replacement of pork fat on liver pâté by olive oil. 5th Euro Fed Lipid Congress Oils, Fats and Lipids from Science to Applications-Innovations for a better World. 16th-19th September 2007, Gothenburg, Sweden.
- CONG. INT. 43.** D. Martín, J. Ruiz, M. Flores y F. Toldrá (2007) Optimization of lipase and esterase assay for enzymatic extracts from subcutaneous adipose tissue of pig. 5th Euro Fed Lipid Congress Oils, Fats and Lipids from Science to Applications-Innovations for a better World. 16th-19th September 2007, Gothenburg, Sweden.
- CONG. INT. 44.** J. Viguera, C. Carrasco, J. Peinado, A. Robina & J. Ruiz (2009) Meat quality of crossbreds of different Duroc boars and Iberian sows. 55th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST). 16-21 Agosto. Copenhagen, Dinamarca.

- CONG. INT. 45.** T. Pérez-Palacios, **J. Ruiz**, M.Ávila, A.Sánchez & T. Antequera (2009) Analyzing the Semimembranosus muscle by MRI for classifying Iberian hams as a function of the diet (presentación oral). 55th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST). 16-21 Agosto. Copenhagen, Dinamarca.
- CONG. INT. 46.** T. Pérez-Palacios, **J. Ruiz**, J.M. Barat, F. Toldrá & T. Antequera (2009) Effect of brine thawing/salting Iberian hams on sensory features. 55th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST). 16-21 Agosto. Copenhagen, Dinamarca.
- CONG. INT. 47.** T. Pérez-Palacios, J.Ruiz , R. Grau, M.Aristoy and T. Antequera (2009) Contenido en aminoácidos y dipéptidos durante el procesado de jamones ibéricos procedentes de materia prima refrigerada y congelada-descongelada. (Poster) V Congreso Mundial del Jamón. Aracena (Huelva). 6-8 abril, 2009. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca..
- CONG. INT. 48.** T. Pérez-Palacios, J. Ruiz, J.M. Barat, M. Flores and T. Antequera (2009) Efecto de la congelación sobre el contenido en ácidos grasos de jamones ibéricos.. (Poster) V Congreso Mundial del Jamón. Aracena (Huelva). 6-8 abril, 2009. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca.
- CONG. INT. 49.** J. Viguera, M. Cortés, J. Peinado, M. Señorón, **J. Ruiz** (2010) Effect of dietary fat and restriction on carcass and meat quality of Iberian pigs (presentación Oral) VII International Symposium on Mediterranean Pigs. Córdoba 14-16 Octubre

POSTERS Y COMUNICACIONES EN CONGRESOS NACIONALES

- CONG. NAC. 1.** T. Antequera, J.J. Córdoba, **J. Ruiz**, M.A. Asensio, J. Ventanas y C. García (1992) Evaluación de parámetros de objetivos para determinar la calidad del jamón Ibérico. II Coloquio sobre el cerdo Mediterráneo, Badajoz.
- CONG. NAC. 2.** J. Ventanas, **J. Ruiz**, L. Martín, T. Antequera y C. García (1994) Calidad del Jamón Ibérico: Factores que Condicionan el Desarrollo del Sabor y del Aroma. II Encuentro intersectorial del cerdo Ibérico. Fregenal de la Sierra, Badajoz.
- CONG. NAC. 3.** **J. Ruiz**, C. López, R. Cava, T. Antequera, B. Isabel, A. Rey y J. Ventanas (1995) Acidos grasos de cadena impar en los depósitos grasos del cerdo Ibérico producido en montanera o con piensos comerciales. Actas de las 6ª Jornadas sobre Producción Animal (ITEA).
- CONG. NAC. 4.** C. García, **J. Ruiz** y J. Ventanas (1995) Evaluación de la calidad sensorial del jamón Ibérico. III Encuentro intersectorial del cerdo Ibérico. Fregenal de la Sierra, Badajoz.
- CONG. NAC. 5.** R. Cava, **J. Ruiz**, F.J. Tejeda y T. Antequera (1997) Influencia de la alimentación del cerdo en el color del jamón Ibérico. IV Congreso Nacional del Color. Jarandilla de la Vera, Cáceres.

- CONG. NAC. 6.** R. Cava, A.I. Andrés, **J. Ruiz**, J.F. Tejeda y J. Ventanas (1999) Influencia de la alimentación sobre el perfil de ácidos grasos. I Jornadas sobre el cerdo Ibérico y sus productos. Salamanca.
- CONG. NAC. 7.** J. Ventanas, A.I. Andrés, R. Cava, J.F. Tejeda y **J. Ruiz** (1999) Composición y Características de la grasa en el cerdo Ibérico e influencia sobre la calidad del jamón. I Jornadas sobre el cerdo Ibérico y sus productos. Salamanca.
- CONG. NAC. 8.** **J. Ruiz**, S. Ventanas, T. Pérez y D. Martín (2005) Análisis de hidrocarburos policíclicos aromáticos (HAPs) y nitrosaminas (NAs) en sistemas modelo de gelatina mediante SPME-DED. XVI Congreso Español de Toxicología. Cáceres.
- CONG. NAC. 9.** T. Pérez-Palacios, **J. Ruiz**, R. Grau, M.Aristoy & T. Antequera (2009) Contenido en aminoácidos y dipéptidos durante el procesado de jamones ibéricos procedentes de materia prima refrigerada y congelada-descongelada (Póster) V Congreso Mundial del Jamón. (ISBN:). Aracena (Huelva), 6-8 de Abril de 2009.
- CONG. NAC. 10.** T. Pérez-Palacios, **J. Ruiz**, .M. Barat, M. Flores & T. Antequera (2009) Efecto de la congelación sobre el contenido en ácidos grasos de jamones ibéricos (Póster) V Congreso Mundial del Jamón. (ISBN:). Aracena (Huelva), 6-8 de Abril de 2009.
- CONG. NAC. 11.** Viguera, J., Hidalgo, J., Castell, P., Peinado, J., Asensio, M.A., **J. Ruiz**. (2010) Efecto del envasado con monóxido de carbono sobre el color instrumental y la oxidación de filetes de lomo ibérico (Póster) VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA). (ISBN: 978-84-7359-654-1). Logroño, 6-8 de octubre de 2010.
- CONG. NAC. 12.** Pérez-Palacios T, **J. Ruiz**, Barat JM, Flores M, Antequera T (2010) Efecto de la descongelación y salado simultáneo en salmuera de perniles ibéricos sobre parámetros físicos, químicos y sensoriales del jamón curado (Póster) VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA). (ISBN: 978-84-7359-654-1). Logroño, 6-8 de octubre de 2010
- CONG. NAC. 13.** E. Jiménez,T. Antequera, M. Roldán, J. Calvarro y **J. Ruiz** (2011) Influencia de dietas enriquecidas en CLA sobre el perfil de ácidos grasos y estabilidad oxidativa de la grasa porcina (Póster) VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (ISBN: 978-84-694-3141-2). Valencia, 8-10 de junio de 2011
- CONG. NAC. 14.** M. Roldán, T. Antequera, E. Jimenez, J. Calvarro y **J. Ruiz** (2011) Efecto del tiempo y temperatura de cocinado sobre la textura y estructura de la carne de cordero cocinada al vacío (Póster) VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (ISBN: 978-84-694-3141-2). Valencia, 8-10 de junio de 2011
- CONG. NAC. 15.** J. Calvarro, M. Roldán, E. Jimenez, T. Antequera y **J. Ruiz** (2011) Estudio de la textura y termoestabilidad de geles y espumas de gelatina modificados con transglutaminasa (Póster) VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (ISBN: 978-84-694-3141-2). Valencia, 8-10 de junio de 2011

TRABAJOS DIRIGIDOS

TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

TESIS. 1. Efecto del nivel de sal y de las condiciones madurativas sobre la fracción lipídica y la formación de compuestos volátiles en el jamón Ibérico

DOCTORANDO: Ana Isabel Andrés Nieto

UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2002 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente cum laude por unanimidad*

TESIS. 2. Estudio comparativo de parámetros físico-químicos y sensoriales de lomo Ibérico

DOCTORANDO: Elena Muriel Blanco

UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2003 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente cum laude por unanimidad. (Premio extraordinario de doctorado)*

TESIS. 3. Influencia de la raza y de la alimentación sobre el contenido y características de la grasa intramuscular del lomo de cerdo ibérico: efecto sobre parámetros determinantes de la calidad

DOCTORANDO: Sonia Ventanas Barroso

UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2006 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente cum laude por unanimidad. (Premio extraordinario de doctorado)*

TESIS. 4. Uso del ácido linoleico conjugado en la alimentación del ganado porcino: efecto sobre parámetros productivos, la calidad de la canal, de la carne y productos cárnicos

DOCTORANDO: Diana Martín García

UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2008 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente cum laude por unanimidad. (Premio extraordinario de doctorado)*

TESIS. 5. Efecto de la alimentación de los cerdos y de la congelación de los perniles sobre características físicas, químicas y sensoriales del jamón Ibérico

DOCTORANDO: Trinidad Pérez Palacios

UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2009 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente cum laude por unanimidad.*

TESINAS, TESIS DE LICENCIATURA, TRABAJOS DE GRADO

TESINA. 1. Composición histoquímica de los músculos del jamón Ibérico: relación con parámetros de calidad

ALUMNO: Ana Isabel Andrés Nieto

UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 1998 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente*

TESINA. 2. Parámetros relacionados con las características de calidad en carne fresca de cerdo Ibérico

ALUMNO: Elena Muriel Blanco

UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2001 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente*

TESINA. 3. Establecimiento de las características físico-químicas determinantes de la calidad en carne de cerdo Ibérico destinada al consumo en fresco: Cerdo de primor

ALUMNO: David Morcuende Sánchez

UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2002 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente*

TESINA. 4. Estudio del empleo de la microextracción en fase sólida (SPME) acoplada al Dispositivo de Extracción Directa (DED) para el análisis de nitrosaminas en alimentos

ALUMNO: Sonia Ventanas Canillas

UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2003 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente*

TESINA. 5. Extracción de hidrocarburos policíclicos aromáticos de matrices sólidas mediante microextracción en fase sólida (SPME) acoplada al Dispositivo de Extracción Directa (DED)

ALUMNO: Diana Martín García

UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2004 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente*

TESINA. 6. Análisis estereoespecífico de clases de fosfolípidos en músculo de rata

ALUMNO: Trinidad Pérez Palacios

UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2005 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente*

TESINA. 7. Efecto del vacío y de la temperatura y el tiempo de cocinado sobre las características de la carne de carrillera de cerdo Ibérico

ALUMNO: José Sánchez del Pulgar Rico

UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 2007 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente*

TRABAJOS DE LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN DEL DOCTORADO

DEA. 1. Efecto de la alimentación y el tipo metabólico muscular sobre la composición en ácidos grasos de la grasa intramuscular en cerdos Ibéricos

ALUMNO: Elena Muriel Blanco

UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

PROGRAMA DE DOCTORADO: Veterinaria

AÑO: 2002 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente*

- DEA. 2.** Estudio del empleo de la microextracción en fase sólida (SPME) acoplada al Dispositivo de Extracción Directa (DED) para el análisis de nitrosaminas en alimentos
ALUMNO: Sonia Ventanas Canillas
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
PROGRAMA DE DOCTORADO: Veterinaria
AÑO: 2004 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente*
- DEA. 3.** Extracción de hidrocarburos policíclicos aromáticos de matrices sólidas mediante microextracción en fase sólida (SPME) acoplada al Dispositivo de Extracción Directa (DED)
ALUMNO: Diana Martín García
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
PROGRAMA DE DOCTORADO: Estrategias para la mejora y control de calidad de alimentos de origen animal
AÑO: 2005 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente*
- DEA. 4.** Efecto de la fuente de grasa (manteca, aceite de girasol alto oleico, ácidos grasos destilados de oliva y oleínas de oliva) sobre la calidad de la carne de cerdo Ibérico
ALUMNO: Mercedes Cortés Pérez
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
PROGRAMA DE DOCTORADO: Veterinaria
AÑO: 2005 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente*
- DEA. 5.** Elaboración de extractos aromáticos de jara pringosa (*Cistus ladanifer* var. *maculatus*) para uso culinario
ALUMNO: Miguel Ángel Rodríguez Chamorro
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
PROGRAMA DE DOCTORADO: Estrategias para la mejora y control de calidad de alimentos de origen animal
AÑO: 2006 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente*
- DEA. 6.** Estudio de la textura de crujientes de elaboración culinaria a partir de diferentes tipos de hidrocolóides
ALUMNO: Maria João Barata de Carvalho
UNIVERSIDAD: Extremadura FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria
PROGRAMA DE DOCTORADO: Estrategias para la mejora y control de calidad de alimentos de origen animal
AÑO: 2008 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente*

TRABAJOS DE FIN DE CARRERA

FIN LIC.-1. Modificación enzimática de los geles de gelatina con transglutaminasa para aplicaciones culinarias.

ALUMNO: Julia Calvarro Labrador

UNIVERSIDAD: San Pablo-CEU

FACULTAD/ESCUELA: Farmacia

AÑO: 2006

CALIFICACIÓN: *Sobresaliente*

TRABAJOS FIN DE MÁSTER

FIN MAS.-1. Efectos de la suplementación con CLA en carne porcina.

ALUMNO: Estefanía Jiménez Martín

UNIVERSIDAD: Extremadura

FACULTAD/ESCUELA: veterinaria

AÑO: 2011

CALIFICACIÓN: *Sobresaliente*

CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

CURSOS IMPARTIDOS.-1.

CENTRO: Facultad de Veterinaria

ORGANISMO: Universidad de Extremadura

CURSO: Curso General de Laboratorio

ACTIVIDAD: Clase de una hora de duración:

- Cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas.

FECHA: Octubre de 1996

CURSOS IMPARTIDOS.-2.

CENTRO: Facultad de Ciencias

ORGANISMO: Universidad de Extremadura

CURSO: Curso de Alimentación y Salud: Alimentación y Nutrición Humana en la Salud y en la Enfermedad

ACTIVIDAD: Clase de dos horas de duración:

- Aspectos nutritivos de los huevos, carnes y derivados cárnicos (salazones, embutidos, fiambres y patés).

FECHA: Octubre de 1998

CURSOS IMPARTIDOS.-3.

CENTRO: Facultad de Veterinaria

ORGANISMO: Centro de estudios del Cerdo Ibérico

CURSO: Curso sobre Tecnología del jamón Ibérico

ACTIVIDAD: Clase de una hora de duración:

- Métodos de clasificación de la materia prima en función de la alimentación.

FECHA: Junio de 2000

CURSOS IMPARTIDOS.-4.

CENTRO: Facultad de Veterinaria

ORGANISMO: Centro de Profesores de Cáceres

CURSO: Análisis de la seguridad y la calidad de los alimentos

ACTIVIDAD: sesión de 4 horas de duración

- Caracterización de la grasa de los alimentos

FECHA: Marzo de 2004

CURSOS IMPARTIDOS.-5.

CENTRO: Facultad de Veterinaria

ORGANISMO: Centro de estudios del Cerdo Ibérico

CURSO: Curso sobre el jamón Ibérico

ACTIVIDAD: Clase de una hora de duración:

- Clasificación de cerdos Ibéricos en función de la alimentación.

FECHA: Octubre de 2004

CURSOS IMPARTIDOS.-6.

CENTRO: ITGformación

ORGANISMO: Instituto Técnico y de Gestión Agrícola (S.A.) (Pamplona)

CURSO: Calidad de la canal y de la carne para la elaboración de productos chacineros

ACTIVIDAD: 8 horas de clase (curso completo)

FECHA: Mayo de 2005

CURSOS IMPARTIDOS.-7.

CENTRO: Facultad de Veterinaria

ORGANISMO: Centro de Profesores de Enseñanzas Medias de Cáceres

CURSO: Despiece, carnicería y elaboración de productos cárnicos

ACTIVIDAD: 10 horas de clase y coordinación:

- Sacrificio de los animales de abasto. Clasificación de las canales
- Elaboración de productos cárnicos fresco
- Elaboración de ahumados - cocidos.

FECHA: Febrero de 2006

CURSOS IMPARTIDOS.-8.

CENTRO: IES "Hostelería y Turismo" (Orellana la Vieja, Badajoz)

ORGANISMO: Centro de Profesores de Enseñanzas Medias Don Benito-Villanueva

CURSO: Nuevas Herramientas en la Cocina

ACTIVIDAD: 10 horas de clase y coordinación:

- Nuevos métodos de cocinado
- Nuevos ingredientes

FECHA: Mayo de 2006

CURSOS IMPARTIDOS.-9.

CENTRO: IES "Hostelería y Turismo" (Orellana la Vieja, Badajoz)

ORGANISMO: Centro de Profesores de Enseñanzas Medias Don Benito-Villanueva

CURSO: Nuevas Herramientas en la Cocina-II

ACTIVIDAD: 10 horas de clase y coordinación:

- Introducción a los aditivos
- Alginatos
- Goma gelano y espesantes
- Metil celulosa
- Emulsionantes

FECHA: Octubre de 2006

CURSOS IMPARTIDOS.-10.

CENTRO: IES "SALTES" (Punta Umbria, Huelva)

ORGANISMO: Centro de Profesores de Enseñanzas Medias Huelva-Isla Cristina

CURSO: Nuevas Herramientas en la Cocina

ACTIVIDAD: 8 horas de clase y coordinación:

- Introducción a los aditivos
- Alginatos
- Goma gelano y espesantes
- Metil celulosa
- Emulsionantes

FECHA: Junio de 2007

CURSOS IMPARTIDOS.-11.

CENTRO: Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante (Alicante)

ORGANISMO: Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante

CURSO: Curso de Seguridad Alimentaria Aplicada al Sector de la Restauración

ACTIVIDAD: Nuevas herramientas en la cocina: base científica, aplicaciones prácticas e implicaciones sanitarias (4 horas de clase)

FECHA: 31 de Mayo de 2007

CURSOS IMPARTIDOS.-12.

CENTRO: Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Murcia (Murcia)

ORGANISMO: Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Murcia

CURSO: Curso de Seguridad Alimentaria Aplicada al Sector de la Restauración

ACTIVIDAD: Nuevas herramientas en la cocina: base científica, aplicaciones prácticas e implicaciones sanitarias (4 horas de clase)

FECHA: 10 de Diciembre de 2007

CURSOS IMPARTIDOS.-13.

CENTRO: Sede "La Rábida"

ORGANISMO: Universidad Internacional de Andalucía

CURSO: I Máster Universitario sobre Origen, Producción y Transformación del Cerdo Ibérico

ACTIVIDAD: Carne Fresca. Embutidos crudos curados. Cocinado de la carne (13.5 horas de clase + 6,5 no presenciales)

FECHA: 25, 26 y 27 de Febrero de 2008

CURSOS IMPARTIDOS.-14.

CENTRO: Escuela de Hostelería "Harina Blanca"

CURSO: CURSO SOBRE NUEVAS HERRAMIENTAS EN LA COCINA

ACTIVIDAD: 5 horas de clase y coordinación:

- Aditivos
- Criococina
- Extractos aromáticos
- Impregnación a vacío

FECHA: 9 y 10 de Mayo de 2008

CURSOS IMPARTIDOS.-15.

CENTRO: MUSAC (León) Cursos de Verano de la Universidad de León

CURSO: LA CIENCIA Y LA COCINA

ACTIVIDAD: 2 horas de clase:

- Criococina: CO₂
- Extractos aromáticos
- Impregnación a vacío

FECHA: 11 de Septiembre de 2008

CURSOS IMPARTIDOS.-16.

CENTRO: Hotel Playadulce (Aguadulce, Almería) Cursos de Otoño de la Universidad de Almería.

CURSO: QUÍMICA Y COCINA

ACTIVIDAD: 2:30 horas de clase:

- Criococina: CO₂
- Impregnación a vacío
- Enzimas de uso culinario

FECHA: 15 de Noviembre de 2008

CURSOS IMPARTIDOS.-17.

CENTRO: Facultad de Veterinaria UEx (Cáceres)

CURSO: Cocina de Investigación; Cursos de Cocina de la Torre de Sande

ACTIVIDAD: 18 horas de clase:

- Criococina: CO₂, N₂ líquido; liofilización
- Cocina al vacío; Impregnación a vacío
- Enzimas de uso culinario
- Aditivos en la cocina

FECHA: 16-18, 22-24 de Febrero de 2010

CURSOS IMPARTIDOS.-18.

CENTRO: Facultad de Veterinaria UEx (Cáceres)

CURSO: Ciencia y gastronomía en trastornos alimentarios; Cursos Internacionales de Verano de la UEx. Julio 2011

ACTIVIDAD: Dirección del curso (20 horas de clase) e impartición de talleres (8 horas)

CURSOS Y SEMINARIOS RECIBIDOS

CURSOS RECIBIDOS.-1.

ORGANISMO: Departamento de Zootecnia UEx(Cáceres)

CURSO: Biotecnología y Alimentos (curso de doctorado) (30 horas)

FECHA: 1991/92

CURSOS RECIBIDOS.-2.

ORGANISMO: Departamento de Zootecnia UEx(Cáceres)

CURSO: Industria Alimentaria (curso de doctorado) (50 horas)

FECHA: 1991/92

CURSOS RECIBIDOS.-3.

ORGANISMO: Departamento de Zootecnia UEx(Cáceres)

CURSO: Metodología de la Ciencia (curso de doctorado) (20 horas)

FECHA: 1991/92

CURSOS RECIBIDOS.-4.

ORGANISMO: Departamento de Zootecnia UEx(Cáceres)

CURSO: Electroforesis: teoría y aplicaciones (curso de doctorado) (30 horas)

FECHA: 1991/92

CURSOS RECIBIDOS.-5.

ORGANISMO: Departamento de Zootecnia UEx(Cáceres)

CURSO: Técnicas Analíticas Modernas en Microbiología (curso de doctorado) (40 horas)

FECHA: 1992/93

CURSOS RECIBIDOS.-6.

ORGANISMO: Departamento de Zootecnia UEx(Cáceres)

CURSO: Técnicas Avanzadas en el Análisis Físico-Químico (curso de doctorado) (30 horas)

FECHA: 1992/93

CURSOS RECIBIDOS.-7.

ORGANISMO: Departamento de Zootecnia UEx(Cáceres)

CURSO: Calidad de la Carne Fresca (curso de doctorado) (30 horas)

FECHA: 1992/93

CURSOS RECIBIDOS.-8.

ORGANISMO: Departamento de Zootecnia UEx(Cáceres)

CURSO: Producción de Carne (curso de doctorado) (30 horas)

FECHA: 1992/93

CURSOS RECIBIDOS.-9.

ORGANISMO: Hewlett-Packard (Madrid)

CURSO: Espectrometría de masas (20 horas)

FECHA: 1992

CURSOS RECIBIDOS.-10.

ORGANISMO: Hewlett-Packard (Madrid)
CURSO: Cromatografía de Gases (20 horas)
FECHA: 1992

CURSOS RECIBIDOS.-11.

ORGANISMO: Instituto de Ciencias de la Educación (Cáceres)
CURSO: Curso de Aptitud Pedagógica (300 horas)
FECHA: 1993-94

CURSOS RECIBIDOS.-12.

ORGANISMO: Gomensoro (Barcelona)
CURSO: Técnicas de Headspace (4 horas)
FECHA: 1994

CURSOS RECIBIDOS.-13.

ORGANISMO: Departamento de Enfermería de la UEx (Cáceres)
CURSO: La Salud en el Deporte (50 horas)
FECHA: 1995

CURSOS RECIBIDOS.-14.

ORGANISMO: SAS INSTITUTE (Madrid)
CURSO: Introducción al sistema SAS (25 horas)
FECHA: Octubre de 1995

CURSOS RECIBIDOS.-15.

ORGANISMO: Instituto de Ciencias de la Educación (Cáceres)
CURSO: Actividades para el Profesorado Universitario: Técnicas de Comunicación Educativa (10 horas)
FECHA: 1995

CURSOS RECIBIDOS.-16.

ORGANISMO: Instituto de Ciencias de la Educación (Cáceres)
CURSO: Actividades para el Profesorado Universitario: Lección Magistral y Aprendizaje Activo (10 horas)
FECHA: 1995

CURSOS RECIBIDOS.-17.

ORGANISMO: CSIC (Madrid)
CURSO: Metodología en el análisis de datos y diseño de experimentos: revisión de software estadístico (25 horas)
FECHA: 1995

CURSOS RECIBIDOS.-18.

ORGANISMO: Instituto de Ciencias de la Educación (Cáceres)
CURSO: El Proyecto Docente (10 horas)
FECHA: 2001

CURSOS RECIBIDOS.-19.

ORGANISMO: Servicio de Orientación y Formación Docente UEx (Cáceres)

CURSO: Análisis Estadístico Avanzado con SPSS (30 horas)

FECHA: 2011

BECAS, AYUDAS Y PREMIOS RECIBIDOS

- BEC. 1.** Beca de la Universidad de Extremadura con cargo a Convenio de Colaboración con la empresa CARCESA (1992)
- BEC. 2.** Beca del Ministerio de Educación y Cultura del Programa Sectorial de Formación de Personal Investigador en el Extranjero (Subprograma de Perfeccionamiento de Doctores) para disfrutar en el Foulum Research Centre (Foulum) Dinamarca (1997-1998)
- BEC. 3.** Beca del Ministerio de Educación y Cultura del Programa Nacional de Formación de Personal Investigador (Subprograma de Becas de Perfeccionamiento de Doctores y Tecnólogos en el Extranjero) para disfrutar en la Universidad de Cornell (Ithaca, NY) de los Estados Unidos de América (1999)
- BEC. 4.** Beca Erasmus para estancias docentes. Florencia (Italia) Marzo de 2006
- BEC. 5.** Beca Erasmus para estancias docentes. Florencia (Italia) Octubre de 2010

OTROS MÉRITOS O ACLARACIONES QUE SE DESEE HACER CONSTAR

- OTROS.-1.** **Periodos de actividad investigadora** valorados positivamente por la CNEAI: 3 (1992-1998, 1999-2004 y 2005-2010)
- OTROS.-2.** **Periodos de actividad docente reconocidos:** 3 (1992-1998, 1998-2003, 2003-2008)
- OTROS.-3.** **Índice H (tomado del ISI Web of Knowledge):** 23
(http://es.geocities.com/indice_h/food.html)
- OTROS.-4.** **Miembro del Comité Científico del XIV EuroFoodChem (París, Francia, 29-31 Agosto de 2007)**
- OTROS.-5.** **Chairman de la sesión "Molecular Gastronomy" en el marco del XIV EuroFoodChem (París, Francia, 29-31 Agosto de 2007)**
- OTROS.-6.** **Moderador de la mesa redonda "Nuevos Métodos de Cocinado" en la I Jornada INDAGA sobre Ciencia y Cocina. Valencia, 3 de Diciembre de 2007**
- OTROS.-7.** **Alumno interno** en el Departamento de Zootecnia (Unidad Docente de Tecnología de los Alimentos), durante el curso 1990-91.
- OTROS.-8.** **Alumno distinguido** de la Especialidad de Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos (1991)

OTROS.-9. Evaluación de la Docencia por parte de los Alumnos

Curso 1993-94		Curso 1998-99	
Media global (sobre 10):	7.60	Media global (sobre 5):	4.161

OTROS.-10. Miembro electo de Consejo de Departamento de Zootecnia como Representante de Alumnos (cursos 1991-92 y 92-93) como Representante de Ayudantes, Asociados y Becarios (1994-2001)

OTROS.-11. Miembro del Consejo del Departamento de Zootecnia como Representante de Profesores Titulares (2002-)

OTROS.-12. Miembro electo de Junta de Centro de la Facultad de Veterinaria como Representante de Alumnos (1992-1993), como Representante de Ayudantes, Asociados y Becarios (1996-2001) y como representante de Profesores Numerarios (2004-2008)

OTROS.-13. Miembro De la Comisión de Docencia de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura (2004-2007)

OTROS.-14. Miembro de la Comisión de Autoevaluación de la Licenciatura en veterinaria de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura (2006-2008)

OTROS.-15. Miembro de la Comisión de Autoevaluación del Master en Ciencia y Tecnología de la Carne de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura (2006-2008)

OTROS.-16. Miembro de la American Chemical Society desde 1997

OTROS.-17. Miembro del EURO FED LIPID desde 2004

OTROS.-18. Revisor de las revistas científicas incluidas en el SCI

- Journal of Agricultural and Food Chemistry
- Journal of Food Science
- Meat Science
- Livestock Production Science
- Journal of Food Composition and Analysis
- Journal of Chromatography B
- Journal of Chromatography A
- Journal of the Science of Food and Agriculture
- Food Science and Technology International
- Food Chemistry
- Italian Journal of Animal Science
- European Food Research and Technology
- Journal of Mass Spectrometry

- OTROS.-19. Evaluador de la ANEP** para las áreas de Ganadería y de Tecnología de los Alimentos (proyectos CICYT, CDTI, INIA, Comunidad foral Navarra)
- OTROS.-20. Evaluador para la Xunta de Galicia de Proyectos del Plan Gallego de I+d+i de 2007.**
- OTROS.-21. Evaluador para AENOR de proyectos de investigación** del área de ganadería y ciencia de los alimentos.
- OTROS.-22. Traducción** del libro Meat Science: an Introductory Text (Introducción a la Ciencia de la Carne) (Warris). Acribia.
- OTROS.-23. Traducción** del capítulo "Panificación, Extrusión y Fritura" del libro "Manual de Procesado de Alimentos" (Brennan). Acribia.
- OTROS.-24. Mantenimiento regular del "Blog"** de divulgación científica "La margarita se agita" (<http://www.lamargaritaseagita.com>) desde 2005
- OTROS.-25. Miembro del comité Científico del II Congreso Mundial del Jamón**
- OTROS.-26. Agradecimientos de colaboración en trabajos sobre análisis de compuestos volátiles** del grupo del Doctor F.J. Hidalgo (Instituto de la Grasa, CSIC, Sevilla), del grupo de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Veterinaria de la Uex y del grupo de Postcosecha de la Universidad Politécnica de Cartagena
- OTROS.-27. Pertenencia al CECOC**(Centro de Competencia Científico-Tecnológica en Productos Transformados de la Carne)
- OTROS.-28. ASISTENCIA A CONGRESOS Y JORNADAS**
- AS.CONG-1.** VIII Reunión Científica del grupo de Microbiología de los Alimentos (1992)
- AS.CONG-2.** II Coloquio sobre el Cerdo Mediterráneo (1992)
- AS.CONG-3.** Jornadas sobre Tecnología de Valoración de Canales y Carnes y Defensa de la Calidad de los Productos Ganaderos, en Zafra, Badajoz (1992)
- AS.CONG-4.** Inter-Nordic Meeting on Meat Quality en Kävlinge (Suecia) (1997)
- AS.CONG-5.** Modern Methods of Lipid Analysis, -Lipid Forum- en Lyngby (Dinamarca) (1998)
- AS.CONG-6.** 4th International workshop on molecular gastronomy en Sicilia (1999)
- AS.CONG-7.** Symposium "Oxidation in Foods" en Viborg (Dinamarca) (2000)
- AS.CONG-8.** I Congreso Mundial del Jamón. Córdoba (2001)
- AS.CONG-9.** Diálogos sobre el cerdo Ibérico. Fregenal de la Sierra, Badajoz (2003)
- AS.CONG-10.** 1st International Symposium on Recent Advances on Food Analysis. Praga (2003)
- AS.CONG-11.** 6th International workshop on molecular gastronomy en Sicilia (2004)

- AS.CONG-12.** 3rd Euro Fed Lipid congress. Edimburgo, UK (2005)
- AS.CONG-13.** XVI Congreso Español de Toxicología, Cáceres (2005)
- AS.CONG-14.** INTRAFood (Innovations in traditional foods), Valencia (2005)
- AS.CONG-15.** 4th Euro Fed Lipid congress. Madrid (2006)
- AS.CONG-16.** XIV EuroFoodChem, París, Francia, Agosto (2007).
- AS.CONG-17.** XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTALIA Madrid (2008)
- AS.CONG-18.** II The Flemish Primitives, Brujas, Bélgica, Febrero (2010)

OTROS.-29. MIEMBRO DE TRIBUNALES

- Tesis doctoral** de Beatriz Isabel Redondo "Incorporación tisular de ácidos grasos, modificación en la consistencia de la grasa y susceptibilidad a la oxidación por la utilización de distintos tipos de grasas y antioxidantes naturales en la alimentación del cerdo" Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid. Madrid, Mayo de 2000.
- Tesis doctoral** de María Jesús Petró Testón "Estudio de la fracción lipídica intramuscular en diferentes tipos de jamones ibéricos". Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura. Cáceres, Junio de 2002.
- Tesis doctoral** de María Luisa Durán Martín-Merás "Algoritmos de reconocimiento de patrones de imágenes para la caracterización de jamón de cerdo Ibérico". Escuela Politécnica, Universidad de Extremadura. Cáceres, Julio de 2002.
- Tesis doctoral** de Edurne Muguerza Martínez de Antoñana "Desarrollo de embutidos crudos curados con potenciales beneficios saludables mediante la modificación de la fracción lipídica en la formulación" Facultad de Farmacia, Universidad de Navarra. Pamplona, Abril de 2003.
- Tesis doctoral** de María Pía Gianelli Barra "Interacción entre compuestos aromáticos del jamón curado y compuestos proteicos musculares solubles" Facultad de Farmacia, Universidad de Valencia. Valencia, Abril de 2004.
- Tesis doctoral** de Marta García Esteban "Jamón curado: optimización de medidas instrumentales, estudios de comercialización y caracterización" Facultad de Farmacia, Universidad de Navarra. Pamplona, Junio de 2004.
- Tesis doctoral** de Emérita Abreu García "Influencia del sistema de explotación en la población fibrilar de los músculos semimembranoso y gluteobiceps de hembras de raza Ibérica" Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura. Cáceres, Julio de 2004.
- Tesis doctoral** de Adán Veiga González "Aspectos físico-químicos y composición lipídica del lacón gallego de indicación geográfica protegida. Influencia del cocinado, industria elaboradora y alimentación del cerdo" Facultad de Ciencias, Universidad de Santiago de Compostela. Lugo, Diciembre de 2004.

- Tesis doctoral** de Andrés Caro Lindo "Modelos Deformables sobre Imágenes de Resonancia Magnética aplicados a la Tecnología de los Alimentos" Escuela Politécnica, Universidad de Extremadura. Cáceres, Febrero de 2006.
- Tesis doctoral** de María Pérez Juan "Interacción de los compuestos aromáticos del jamón curado con la matriz proteica" Escuela Ingenieros Agrónomos, Universidad Politécnica de Valencia. Valencia, Julio de 2006.
- Tesis doctoral** de Aurora Marco Celdrán "Caracterización de los compuestos aromáticos en embutidos crudos curados y estudio de las factores que afectan a su generación" Facultad de Farmacia, Universidad de Valencia. Valencia, Mayo de 2007.
- Tesis doctoral** de Olga Lucía Torres Vargas "Puesta a punto de métodos no destructivos y de análisis rápidos utilizables en el proceso de elaboración de jamón curado". Escuela de Ingenieros Agrónomos, Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, Febrero 2008.
- Tesis doctoral** de William Albarracín Hernández "Salado y descongelado simultáneo en salmuera, para la obtención de jamón curado de cerdo de raza ibérica". Escuela de Ingenieros Agrónomos, Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, Junio 2009.
- Tesis doctoral** de María Mercedes León Domínguez "Oxidación de fosfolípidos y generación de antioxidantes por reacciones amino-carbonilo en alimentos". Facultad de Ciencias, Universidad de Sevilla, Sevilla, Diciembre 2009.
- Tesis doctoral de** Jorge Mir Bel "Caracterización y modelado de la fritura a vacío de productos amiláceos no laminados" Universidad de Zaragoza, Zaragoza, Marzo 2010
- Tesis doctoral de** Alicia Olivares Sevilla "Estudio de la contribución de la fracción volátil al aroma de embutidos crudos curados y del efecto de la reducción de grasa sobre su calidad". Universidad Politécnica de Valencia, Marzo 2011
- Tesis doctoral de** Clara Elizabeth Quijano Celiz "Estudio de la composición de volátiles y su evolución durante la deshidratación osmótica de la guayaba Palmira ICA-1". Universidad Politécnica de Valencia, Noviembre 2011
- Tesis de Licenciatura** de María del Mar Dorado Pérez "Evolución de los factores que determinan la calidad de la carne durante el crecimiento del cerdo Ibérico". Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura. Cáceres, Julio de 1997.
- Tesis de Licenciatura** de María Jesús Petrón Testón "Estudio comparativo de la fracción lipídica de jamón fresco de diferentes tipos de cerdo Ibérico". Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura. Cáceres, Noviembre de 1998.
- Tesis de Licenciatura** de Mercedes Alonso Candela "Desarrollo de un sistema modelo para el análisis de compuestos de origen microbiano de interés en productos cárnicos". Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura. Cáceres, Junio de 2001.
- Tesis de Licenciatura** de Belén Velardo Micharef "Aportaciones al estudio de la calidad de la carne fresca de cerdo Ibérico: efecto de la alimentación durante las fases de recría y cebo" Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura. Badajoz, Marzo de 2004.

Tesis de Licenciatura de Ramón Emilio Peña Enciso "Características Físico-Químicas y Sensoriales de la Carne de Ovino Merino en Extremadura: Efecto del Peso de Sacrificio y del Sexo" Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura. Badajoz, Diciembre de 2005.

Tesis de Licenciatura de Juan Ignacio Gutiérrez Cabanillas "Carne fresca de cordero envasada en atmósferas modificadas: prolongación de la vida útil con el mantenimiento de su calidad" Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura. Badajoz, Diciembre de 2008.