

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto Real Decreto 99/2011, de 28 de enero, por el que se regulan los Programas de Doctorado Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad de Extremadura	Escuela Internacional de Doctorado	10008751
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA	
Doctor	Ciencia de los Alimentos	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA		
Programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos por la Universidad de Extremadura		
NIVEL MECES		
4		
CONJUNTO	CONVENIO	
No		
SOLICITANTE		
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	
Juan Florencio Tejeda Sereno	Director de la Escuela Internacional de Doctorado	
REPRESENTANTE LEGAL		
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	
Mercedes Rico García	Vicerrectora de Planificación Académica	
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE DOCTORADO		
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	
Juan Florencio Tejeda Sereno	Director de la Escuela Internacional de Doctorado	

2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN

A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.

DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Avda. de Elvas s/n Edif. Rectorado	06006	Cáceres	682581508
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
vrplanificacion@unex.es	Badajoz	924289317	

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

	En: Badajoz, AM 5 de marzo de 2024
	Firma: Representante legal de la Universidad



1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Doctor	Programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos por la Universidad de Extremadura	No		Ver anexos. Apartado 1.
ISCED 1		ISCED 2		
Industria de la alimentación		Producción agrícola y explotación ganadera		
AGENCIA EVALUADORA		UNIVERSIDAD SOLICITANTE		
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación		Universidad de Extremadura		

1.2 CONTEXTO

CIRCUNSTANCIAS QUE RODEAN AL PROGRAMA DE DOCTORADO
<p>El programa de doctorado Ciencia de los Alimentos se presenta como la conversión del programa homónimo ¿Ciencia de los Alimentos¿, distinguido con Mención hacia la Excelencia por el Ministerio de Educación para los cursos académicos 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014 (Ref. MEE2011-0651). A su vez dicho programa fue la continuación del programa de doctorado interuniversitario con la Universidad de León denominado "Estrategias para la mejora y control de calidad de los alimentos de origen animal", que obtuvo la mención de calidad en el curso 2003-2004 y la mantuvo hasta su extinción en el curso 2009-2010, como consecuencia de la entrada en vigor del RD 1393/2007. Estos programas de doctorado previos fueron promovidos por la mayor parte de los investigadores de la Universidad de Extremadura pertenecientes a los grupos de investigación Higiene y Seguridad Alimentaria (HISEALI), Calidad y Microbiología de los Alimentos (CAMIALI), Tecnología y Calidad de los Alimentos (TECAL) y Tecnología de los Alimentos y Calidad (TALICA) y que anteriormente a 2003 habían participado en el programa de doctorado "Veterinaria".</p> <p>Con el objetivo de complementar las líneas de investigación, y teniendo en cuenta la creciente demanda en diferentes aspectos de investigación y transferencia de tecnología del sector agroalimentario, a la presente propuesta se sumaron doctores pertenecientes a otros grupos de investigación: Histología Veterinaria I, Microbiología e Inmunología Veterinarias (MIVET), Toxicología (VETOX), Biotecnología de Microorganismos (BIOMIC) e Ingeniería de Medios (GIM). Los doctores de los grupos Histología Veterinaria I, Microbiología e Inmunología Veterinarias (MIVET) y Toxicología (VETOX) han participado hasta el momento en el programa de doctorado ¿Veterinaria¿. El grupo de Biotecnología de Microorganismos (BIOMIC) participó en el programa de doctorado interuniversitario "Señalización celular y patologías asociadas", que obtuvo la mención de calidad desde el curso 2004-2005 y la mantuvo hasta su extinción en el curso 2009-2010, como consecuencia de la entrada en vigor del RD 1393/2007. El grupo Ingeniería de Medios (GIM) ha participado en el programa Tecnologías Informáticas y Comunicaciones.</p> <p>Debido a la jubilación de algunos doctores que participaron en la puesta en marcha del programa, y al cambio de líneas de investigación de otros, en la presente actualización no se incluyen investigadores pertenecientes a los grupos de Histología Veterinaria I, Microbiología e Inmunología Veterinarias (MIVET) e Ingeniería de Medios (GIM). Por otra parte, se ha incorporado a esta propuesta investigadores de los grupos de «Microbiología, Bioquímica y Química Orgánica: Abordajes Multidisciplinares (MIBIQOM)», «Economía y Calidad de Producciones Agroalimentarias», «Hortofruticultura La Orden», «Frutas, Hortalizas y sus Derivados», «Innovación en Aceitunas, Aceites y Productos Fermentados», «Fruticultura Mediterránea, Postcosecha y Biotecnología y Sostenibilidad» pertenecientes tanto a la Universidad de Extremadura, como al Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX).</p> <p>El programa está integrado en la Escuela Internacional de Doctorado de la Universidad de Extremadura, centro responsable de los Programas de Doctorado de esta universidad. Esta Escuela tiene como función esencial la planificación académica de Posgrado, incluyendo los estudios de Máster, los Programas de Doctorado y por la formación permanente y títulos propios, destinados a completar la preparación de los estudiantes de la UEx y a potenciar la formación y especialización de los egresados. La integración del programa de doctorado en la estrategia de I+D+i de la Universidad de Extremadura, queda demostrada con el hecho de que los grupos de investigación participantes forman parte de los promotores de la creación del Instituto Universitario de Carne y Productos Cárnicos (IProCar) y del Instituto Universitario de Investigación de Recursos Agrarios (INURA), en cuya actividad formadora se incluirá el presente programa de Doctorado.</p> <p>Esta propuesta se engloba dentro de la respuesta que la Universidad de Extremadura proyecta articular frente a la demanda del sector agroalimentario para solucionar los problemas que surgen en su actividad de forma cotidiana. Según datos de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) la industria agroalimentaria lidera el sector manufacturero industrial en España, con una facturación anual de 139.655 millones de euros (20% del total de ventas de la industria), que representa el 8% del PIB español, con un total de 30.260 empresas que generan más de 400.000 empleos. Además, las empresas de alimentación aportan el 2% del valor añadido total y el 20% del valor añadido sobre el total de la industria, consumen el 70% de la producción agraria y apuestan por la internacionalización y la I+D+i. El amplio desarrollo tecnológico alcanzado por el sector agroalimentario debe ser reforzado con estudios especializados punteros y que establezcan conexiones entre dicho sector y la Universidad. El presente programa de doctorado pretende responder a las expectativas de este sector mediante la formación de Doctores pro-</p>



cedentes de diferentes titulaciones (Veterinaria, Ingenierías Agrarias, Bioquímica, Biología, Química, Farmacia, Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Dietética, Informática), buscando la excelencia para que puedan desarrollar con éxito los retos que se plantean continuamente en dicho sector. Por lo tanto, aunque la orientación fundamental del programa es investigadora, también pretende dotar a sus egresados de herramientas aplicables al campo profesional que permitan su inserción laboral fuera del ámbito académico, incluyendo la asesoraría legal, científica y técnica a la industria alimentaria y a los consumidores. Este programa permitirá la formación de investigadores en un área transaccidental y la transferencia de los conocimientos adquiridos al mundo profesional.

Es previsible que la demanda que puede tener el programa en el futuro sea similar a la que ha tenido hasta este momento. Desde el año 2014, primer curso en el que se ofertó, se han presentado más de 70 planes de investigación, de los cuales se han defendido hasta la fecha 26 tesis doctorales. La calidad científica del programa puede evaluarse teniendo en cuenta que de estas tesis doctorales se han derivado aproximadamente 100 artículos recogidos en revistas indexadas en JCR, en la mayor parte de los casos en el primer cuartil de las diferentes áreas: Food Science and Technology, Agriculture, Biotechnology and Applied Microbiology, Pharmacology and Pharmacy, Veterinary Sciences, Developmental Biology, Microbiology, Cell Biology, Anatomy and Morphology, Pathology, etc. Del total de las plazas ofertadas en cada curso académico se reservarán un máximo del 20% de las mismas a estudiantes con dedicación a tiempo parcial, para poder cubrir la demanda que pueda surgir para la formación de doctores entre el personal técnico de las industrias agroalimentarias o de empleados de la administración pública.

LISTADO DE UNIVERSIDADES

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
002	Universidad de Extremadura

1.3. Universidad de Extremadura

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
10008751	Escuela Internacional de Doctorado

1.3.2. Escuela Internacional de Doctorado

1.3.2.1. Datos asociados al centro

PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
12	12	
NORMAS DE PERMANENCIA		
https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/eid/informacion-academica/normativas/normativas/Normativa%20de%20Doctorado%20UEEx.pdf		
LENGUAS DEL PROGRAMA		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.4 COLABORACIONES

LISTADO DE COLABORACIONES CON CONVENIO			
CÓDIGO	INSTITUCIÓN	DESCRIPCIÓN	NATUR. INSTIT
CONVENIOS DE COLABORACIÓN			
Ver anexos. Apartado 2			
OTRAS COLABORACIONES			
COLABORACIÓN PARA LA DIRECCIÓN DE TESIS DOCTORALES			



Diferentes investigadores no pertenecientes a la Universidad de Extremadura han colaborado en la formación de doctorandos en los programas que preceden al que se evalúa, mediante su participación en la dirección de Tesis Doctorales.

En concreto en los últimos años se ha colaborado con los siguientes centros para la codirección de tesis doctorales del programa.

- Centro de Investigaciones Científicas y Tecnologías de Extremadura (CICYTEX). Autorización de este centro para la participación de sus investigadores en el Programa de Doctorado de Ciencia de los Alimentos.
- Centro de Investigación La Orden- Valdesequera, Junta de Extremadura.
- Universidad de Zaragoza.
- Escola Superior Agrária de Beja, Portugal.
- Universidad de Foggia, Italia

Algunas de las tesis defendidas por estudiantes dentro del Programa de Ciencia de los Alimentos han contado con directores no participantes en el Programa:

- Universidad Tecnológica Equinoccial, Ecuador.
- Universidad de Valladolid.
- Universidad de Huelva.
- Misión Biológica de Galicia, CSIC.
- Universidad de Extremadura.
- Centro Nacional de I+D del Cerdo Ibérico, CSIC-INIA.
- Centro de Investigaciones Científicas y Tecnologías de Extremadura, CICYTEX.

Actualmente otros estudiantes que están realizando su Tesis Doctoral cuentan con codirectores no pertenecientes al Programa de Doctorado de Ciencia de los Alimentos, procedentes tanto de universidades españolas como extranjeras.

COLABORACIÓN CON OTROS CENTROS DE INVESTIGACIÓN NACIONALES E INTERNACIONALES

La colaboración con diferentes centros de investigación permite la realización de estancias a los estudiantes durante la realización de sus Tesis Doctorales. En muchos casos esa colaboración se ve reflejada por la publicación de artículos en revistas científicas. Algunos de los centros con los que ha existido esta colaboración para la realización de Tesis Doctorales o estancias post-doctorales en los últimos años son:

- Division of Animal Sciences, University of Nottingham (Reino Unido).
- Faculty of Bioscience Engineering (Gante, Bélgica).
- Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC) (Valencia).
- Department of Food Technology, Universidad de Helsinki (Finlandia).
- Ecole Nationale Supérieure de Biologie appliquée a la Nutrition et a l'Alimentation (Dijon, Francia).
- Department of Food Science, University of Copenhagen (Dinamarca).
- Institute of Food Research (Norwich, Reino Unido).
- Department of Integrated Pest Management. Faculty of Agricultural Sciences. University of Aarhus (Dinamarca).
- Istituto Agrario di San Michele All'Adige, Fondazione Edmun Mach (Trento, Italia).
- University of California Davis (Estados Unidos).
- Department of Biology, National University of Ireland Maynooth (Irlanda).



- Department of Environmental Science and Technology. School of Applied Sciences. University of Cranfield (Reino Unido).

- Bielefeld University, CeBiTec.

Las colaboraciones con otros centros de investigación han permitido la realización de estancias predoctorales de estudiantes matriculados en el Programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos:

- Departamento Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (Università de Firenze, Italia).

- Department of Horticulture (Michigan State University, EE.UU.).

- Department of Horticulture and Landscape Architecture (Colorado State University, EE.UU.).

- Escola Superior de Biotecnología (Universidade Católica Portuguesa, Portugal).

- Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas (Universidad de Santa Fe, Argentina).

- Instituto de Investigaciones Ecológicas Vinculadas a la Agricultura (Argentina).

- Instituto Politécnico de Bragança (Portugal).

- Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa (Portugal).

- Northwest A&F University (China)

- University of California Davis (EE.UU).

- University of Massachusetts Amherst (EE.UU).

- University of Natural Resources and Life Sciences (Austria).

2. COMPETENCIAS

2.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB11 - Comprensión sistemática de un campo de estudio y dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo.(Se sustituye "campo" por "ámbito" a partir de la aplicación del R.D. 576/2023, de 4 de julio)
CB12 - Capacidad de concebir, diseñar o crear, poner en práctica y adoptar un proceso sustancial de investigación o creación.
CB13 - Capacidad para contribuir a la ampliación de las fronteras del conocimiento a través de una investigación original.
CB14 - Capacidad de realizar un análisis crítico y de evaluación y síntesis de ideas nuevas y complejas.
CB15 - Capacidad de comunicación con la comunidad académica y científica y con la sociedad en general acerca de sus ámbitos de conocimiento en los modos e idiomas de uso habitual en su comunidad científica internacional.
CB16 - Capacidad de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance científico, tecnológico, social, artístico o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
CB17 - Capacidad de fomentar la Ciencia Abierta y la Ciencia Ciudadana, conforme al artículo 12 de la Ley Orgánica 2/2023, de 22 de marzo, como modo de contribuir a la consideración del conocimiento científico como un bien común, mediante la evaluación de actividades transversales llevadas a cabo por la doctoranda o el doctorando relacionadas con diferentes dimensiones de la Ciencia Abierta y la Ciencia Ciudadana, así como la capacitación adquirida en sendas disciplinas en formato de microcredenciales o similar.(A partir de la aplicación del R.D. 576/2023, de 4 de julio)
CAPACIDADES Y DESTREZAS PERSONALES
CA01 - Desenvolverse en contextos en los que hay poca información específica.
CA02 - Encontrar las preguntas claves que hay que responder para resolver un problema complejo.
CA03 - Diseñar, crear, desarrollar y emprender proyectos novedosos e innovadores en su ámbito de conocimiento.
CA04 - Trabajar tanto en equipo como de manera autónoma en un contexto internacional o multidisciplinar.
CA05 - Integrar conocimientos, enfrentarse a la complejidad y formular juicios con información limitada.
CA06 - La crítica y defensa intelectual de soluciones.
OTRAS COMPETENCIAS



.. - ..

3. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

3.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

La Universidad de Extremadura proporciona a los futuros estudiantes la información de todos los aspectos relacionados con los estudios de doctorado, incluyendo requisitos de acceso y admisión. Esta información puede consultarse directamente en la Escuela Internacional de Doctorado de la UEx, o a través de su página web:

<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/eid>

Además, en esta página web puede encontrarse toda la información académica, incluyendo Normativa Reguladora de los Estudios de Doctorado vigente en la Universidad de Extremadura (<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/eid/informacion-academica/normativas/NORMATIVAREGLADORADOCTORADORD992011>)

Asimismo, la información estará disponible y actualizada en la web de la Escuela Internacional de Doctorado de la UEx donde se incorporará toda la información del doctorado, con objeto de publicitar la oferta de estudios y proporcionar información a los estudiantes interesados.

La captación de estudiantes extranjeros se fomentará, además de mediante la información anteriormente expuesta a través de otras vías específicas disponibles:

- A través de la Alianza Europea de Universidades EU GREEN, que lidera la Universidad de Extremadura junto con otras ocho universidades europeas: University of Gävle (Suecia), Wrocław University of Environmental and Life Science (Polonia), Università di Parma (Italia), Université D'Angers (Francia), Universidade de Évora (Portugal), Otto von Guericke Universität Magdeburg (Alemania), ATU (Irlanda) y Universitatea din Oradea (Rumania). Es una iniciativa financiada por la Unión Europea para cooperar en educación, investigación e innovación.

Además la Universidad de Extremadura posee convenios de colaboración educativa con universidades europeas y latinoamericanas que facilitarán la difusión del programa y la captación de estudiantes extranjeros.

El perfil de ingreso recomendado para ser admitido en el programa de doctorado ha de incluir las capacidades adquiridas mediante la obtención del Título de Grado en Veterinaria, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Bioquímica, Ingeniería Agroalimentaria, Biotecnología, Biología, Enología, Medicina, Química, Farmacia, Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias, o del Título de Licenciatura en Veterinaria, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Bioquímica, Biotecnología, *Biología, Enología, Medicina, Química, Farmacia, o del Título de Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Técnico Agrícola.*

Una vez admitido al programa de doctorado, a cada doctoranda o doctorando le será asignado por parte de la correspondiente Comisión Académica una Tutora o Tutor de tesis, que junto al coordinador de la Comisión se encargan de la orientación y acogida de los nuevos alumnos. Y una vez matriculado, se materializará para cada doctorando el documento de actividades. Además, en el plazo máximo de tres meses desde la matriculación del estudiante, se asignará una directora o director y se formalizará el Documento de Compromiso de supervisión, que recoge las funciones de supervisión de los doctorandos e incluirá las condiciones de realización de la tesis doctoral, así como los derechos y deberes del doctorando, del tutor y del director de la tesis doctoral. En la primera Jornada de Investigación de cada curso académico se abordarán aspectos formativos sobre los procedimientos y actividades del Programa de Doctorado, el desarrollo de la carrera investigadora y de transferencia de resultados de la investigación, entre otros aspectos.

3.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

REQUISITOS DE ACCESO

El solicitante deberá poseer conocimiento suficiente y demostrable de inglés, al menos el nivel B1 y en su caso, de castellano.

Podrán acceder al Programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos los estudiantes en los siguientes supuestos:

1. Estudiantes que hayan cursado alguno de los siguientes másteres oficiales de la Universidad de Extremadura:

- Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne.
- Máster Universitario en Gestión de Calidad y Trazabilidad de Alimentos de Origen Vegetal.
- Máster Universitario de Investigación (MUI) en Ingeniería y Arquitectura, Especialidad en Ingenierías Agrarias.



- Máster Universitario en Ingeniería Agronómica.
 - Máster Universitario en Biotecnología Avanzada.
 - Máster Universitario en Investigación (MUI) en Biomedicina y Salud
 - Máster Universitario en Investigación (MUI) en Ciencias.
2. Estudiantes que hayan cursado el Máster en Ingeniería Alimentaria de la Escola Superior Agrária de Beja (Portugal).
3. Estudiantes que hayan obtenido el Diploma de Estudios Avanzados en alguno de los siguientes programas de doctorado de la Universidad de Extremadura:
- Programa de doctorado <<Estrategia para la Mejora y Control de Calidad de Alimentos de Origen Animal>>
 - Programa de doctorado <<Veterinaria>>
 - Programa de doctorado <<Señalización celular y patologías asociadas>>
4. Podrán tener acceso los estudiantes de tercer ciclo procedentes de los programas de doctorado de ¿Higiene y Tecnología de los Alimentos¿ y ¿Producción Animal¿ de la Universidad de Extremadura u otros afines regulados en el RD 185/1985, en los que fuera requisito la obtención de la suficiencia investigadora, y la hubieran obtenido.
5. Estar en posesión de títulos universitarios oficiales españoles del ámbito alimentario o títulos españoles equivalentes siempre que se hayan superado, al menos, 300 créditos ECTS en el conjunto de estas enseñanzas y acreditar un nivel 3 del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior.
6. Estudiantes procedentes de otras universidades españolas con una formación similar de posgrado a la obtenida en los programas especificados de la Universidad de Extremadura.
7. Estar en posesión de un título que proporcione una formación similar a la de los títulos específicos en el perfil de ingreso recomendado obtenido conforme a sistemas educativos extranjeros pertenecientes al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), sin necesidad de su homologación, que acredite un nivel 7 del Marco Europeo de Cualificaciones siempre que dicho título faculte para el acceso a estudios de doctorado en el país de expedición del mismo. Esta admisión no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo del que esté en posesión el interesado ni su reconocimiento a otros efectos que el del acceso a enseñanzas de doctorado.
8. Estar en posesión de un título que proporcione una formación similar a la de los títulos específicos en el perfil de ingreso recomendado obtenido conforme a sistemas educativos extranjeros ajenos al EEES, sin necesidad de su homologación, previa comprobación por la universidad de que éste acredita un nivel de formación equivalente a la del título oficial español de Máster universitario y que faculta en el país de expedición del título para el acceso a estudios de doctorado. Esta admisión no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo del que esté en posesión el interesado ni su reconocimiento a otros efectos que el del acceso a enseñanzas de doctorado.
9. Estar en posesión de otro título de Doctora o Doctor.
10. Igualmente podrán acceder los titulados universitarios que, previa obtención de plaza en formación en la correspondiente prueba de acceso a plazas de formación sanitaria especializada, hayan superado con evaluación positiva al menos dos años de formación de un programa para la obtención del título oficial de alguna de las especialidades en Ciencias de la Salud.
- Es imprescindible para poder ser admitido en el Programa la presentación de un aval de una investigadora o investigador como posible Directora o Director de la tesis doctoral. Para la obtención del aval, los candidatos a ingresar en el Programa de Doctorado podrán ponerse previamente en contacto con los directores disponibles a través de la Comisión Académica.

CRITERIOS DE ADMISIÓN

El órgano que llevará a cabo el proceso de Admisión es la Comisión Académica del Programa de

Doctorado en Ciencias de los Alimentos. La composición de la Comisión Académica del Programa de Doctorado Ciencia de los Alimentos, de acuerdo con la normativa citada anteriormente, estará formada por el coordinador y seis profesores doctores participantes en el programa , que actuarán como vocales y de ellos uno como secretario. Se procurará que los diferentes equipos de investigación estén representados en la comisión académica. De acuerdo con la normativa reguladora de los estudios de Doctorado de la Universidad de Extremadura, el coordinador será designado por el Rector de entre las candidaturas presentadas por la Comisión Académica. Dicha condición deberá recaer sobre un miembro del profesorado de la misma con vinculación permanente con la UEx y dedicación a tiempo



completo, y estar avalada por la dirección previa de al menos dos Tesis doctorales y la justificación de la posesión de al menos dos períodos de actividad investigadora reconocidos de acuerdo con las previsiones del Real Decreto 1086/1989, de 28 de agosto, de retribuciones del profesorado universitario. El resto de los miembros de la Comisión Académica será elegidos por y entre el personal docente e investigador del Programa de Doctorado pertenecientes a la UEx o a los centros de investigación que colaboran con el programa (INTAEX y Finca La Orden). El proceso para la elección se regirá por las normas que, a propuesta de la Escuela Internacional de Doctorado de la UEx, apruebe el Consejo de Gobierno. Su mandato tendrá una duración de cuatro años y serán nombrados por el rector.

Para ser admitido en el Programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos, los estudiantes candidatos deberán presentar la correspondiente solicitud, en la que se hará constar la línea de investigación en la que desea adscribirse y aportar la siguiente documentación:

- Copia de los títulos de grado, licenciatura y máster o equivalentes y expediente académico.
- Acreditación del nivel de idiomas (al menos B1 de Inglés). Si el estudiante no lo acredita en el momento de su admisión, deberá hacerlo durante su estancia en el Programa.
- Aval de un investigador del Programa como director de Tesis.
- *Curriculum vitae*.

La Comisión Académica analizará las solicitudes de admisión utilizando como criterios de priorización:

Se reservará un 5 % de las plazas ofertadas para estudiantes que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33 %, así como para estudiantes con necesidades educativas especiales permanentes asociadas a circunstancias personales de discapacidad, que en sus estudios anteriores hayan precisado de recursos y apoyos para su plena normalización educativa.

1. Curriculum académico (45%):

1.1. Expediente académico de grado o licenciatura (nota media): hasta 4 puntos

1.2. Expediente académico de máster (nota media): hasta 4 puntos

2. Curriculum investigador (45%):

2.1. Vinculación mediante contrato con la UEx: hasta 10 puntos

2.2. Vinculación mediante contrato de investigación competitivo (FPI, FPU, o similares) con la UEx: hasta 20 puntos.

2.3. Experiencia previa en proyectos de investigación: hasta 2 puntos (1 punto por proyecto).

2.4. Artículos publicados: hasta 3 puntos.

a) Artículos en revistas recogidas en SCI: 1,5 puntos por artículo.

b) Artículos en revistas no recogidas en SCI: 0,5 puntos por artículo.

2.5. Comunicaciones presentadas en congresos: hasta 1 punto.

a) Comunicaciones a congresos internacionales: 0,5 puntos por comunicación.

b) Comunicaciones a congresos nacionales: 0,25 puntos por comunicación.

3. Otros méritos (10%)

3.1. Conocimiento de inglés: hasta 4 puntos.

3.2. Experiencia profesional en el sector agroalimentario: hasta 4 puntos

3.3. Otros méritos de interés para el programa no recogidos en apartados anteriores: hasta 2 puntos.

Para la puntuación de los méritos se tendrá en cuenta la especificidad (100%) o la afinidad parcial (50%) con respecto aspectos relativos a la seguridad alimentaria, biotecnología aplicada a los alimentos, tecnología y calidad de los alimentos y producción y economía agroalimentaria.

Para poder ser admitido en el programa, el solicitante deberá obtener al menos 2 puntos.



Cada estudiante podrá solicitar la admisión en el Programa de Doctorado con dedicación a tiempo completo o a tiempo parcial. De manera general, se entenderá que el régimen de dedicación al doctorado será a tiempo completo. Para solicitar la admisión a tiempo parcial, el estudiante debe de justificar su incapacidad por motivos laborales o personales para poder tener una dedicación completa a la realización de la Tesis Doctoral. La Comisión Académica podrá autorizar el cambio de dedicación de tiempo completo a tiempo parcial, previa solicitud razonada de la persona interesada, y siempre que se justifique el requisito indicado.

Se admitirán 12 estudiantes de nuevo ingreso.

Estudiantes con necesidades educativas especiales.

La Universidad de Extremadura cuenta con una Unidad de Atención a Estudiantes con Discapacidad, la cual dispone de coordinadores en cada uno de los centros y personal técnico para la atención de dichos estudiantes. La Comisión Académica contará en el proceso de admisión de estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de la discapacidad con el asesoramiento de dicha Unidad para identificar los servicios de apoyo necesarios y para evaluar la necesidad de posibles adaptaciones curriculares, itinerarios o estudios alternativos. Se analizará de forma particular los casos de estos alumnos a fin de adaptar el programa formativo para garantizar la adquisición de las competencias propias del nivel de doctorado.

3.3 ESTUDIANTES

Títulos previos:

UNIVERSIDAD	TÍTULO
Universidad de Extremadura	Programa Oficial de Doctorado en Ciencia de los Alimentos

Últimos Cursos:

CURSO	Nº Total estudiantes	Nº Total estudiantes que provengan de otros países
Año 1	13	7
Año 2	13	3
Año 3	11	2
Año 4	9	2
Año 5	9	2

3.4 COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN

4. ACTIVIDADES FORMATIVAS

4.1 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD: Asistencia y Participación en Jornadas de investigación

4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS
	12

DESCRIPCIÓN

Trimestralmente se organizarán Jornadas de Investigación en las que participarán obligatoriamente los estudiantes matriculados en el programa de doctorado. En estas jornadas los doctorandos, tanto a tiempo completo como a tiempo parcial, realizará una presentación y discusión de los aspectos relacionados con su investigación (antecedentes, hipótesis, planificación, resultados obtenidos, conclusiones, etc.). En estas jornadas participarán también los profesores tutores y directores de tesis, así como miembros de la Comisión Académica y otros doctores del programa. Dentro de estas jornadas se abordarán aspectos formativos sobre los procedimientos y actividades del Programa de Doctorado, el desarrollo de la carrera investigadora y por transferencia de resultados de investigación, creación de empresas de base tecnológica, etc. Para facilitar la participación de miembros de las diferentes sedes de la Universidad de Extremadura y aquellos que se encuentren efectuando estancias en otros centros, se realizarán mediante videoconferencias.

Su objetivo será fomentar las capacidades de exposición y discusión pública de los doctorandos.

Planificación temporal: Los doctorandos participarán en esta actividad desde su admisión en el programa de doctorado hasta que realicen la defensa de su tesis doctoral, tanto en el caso de modalidad a tiempo completo como para los matriculados a tiempo parcial.

4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL

El doctorando elaborará y remitirá a la Comisión Académica un resumen de los aspectos presentados en la Jornada de Investigación. Este resumen, junto con el informe personalizado que elaborarán los miembros de la Comisión Académica participantes en las Jornadas sobre la participación del doctorando, serán incluidos en el Documento de Actividades del Doctorando.

4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD

No se contemplan actuaciones de movilidad para esta actividad.

ACTIVIDAD: Asistencia a Congresos y Jornadas Científicas



4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	12
DESCRIPCIÓN		
<p>Se fomentará que los estudiantes de doctorado, tanto a tiempo completo como a tiempo parcial, asistan anualmente a congresos científicos tanto nacionales como internacionales donde presentarán los resultados de sus trabajos de investigación. Esta actividad les permitirá difundir los aspectos más relevantes de su investigación. Así mismo podrán conocer y contactar con otros grupos de investigación que estén trabajando en un campo similar, con los que podrían establecerse futuras colaboraciones. Cada doctorando deberá asistir obligatoriamente al menos a un congreso durante la realización de su Tesis Doctoral.</p> <p>Planificación temporal: Se prevé que la asistencia a congresos y jornadas científicas se realice a partir del segundo año de permanencia en el programa de doctorado hasta que se realice la defensa de la tesis doctoral, tanto en el caso de modalidad a tiempo completo como para los matriculados a tiempo parcial.</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
<p>El estudiante incluirá en el Documento de Actividades los datos de asistencia a los congresos y las comunicaciones presentadas. Esta La presentación de comunicaciones y la asistencia participación se acreditará con los correspondientes certificados expedidos por la organización del congreso o jornada.</p>		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
<p>La asistencia a congresos y jornadas científicas podrá ser financiada con cargo a proyectos, convenios o contratos propios del equipo de investigación en el cual participe el doctorando o con bolsas de viaje otorgadas por la Universidad.</p>		
ACTIVIDAD: Estancias en otros centros de investigación		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	160
DESCRIPCIÓN		
<p>Se fomentará que los doctorandos, tanto a tiempo completo como a tiempo parcial realicen estancias cortas de investigación (entre 1 y 6 meses; 150-900 horas de trabajo) en otros centros de investigación de prestigio. El objetivo es completar la formación, aprender técnicas o metodologías que vayan a aplicar en el desarrollo de su proyecto de investigación o tener acceso a otros equipos. Además le permitirá en muchos casos mejorar su conocimiento de una segunda lengua y conocer a otros investigadores con lo que establecer futuras colaboraciones. Esta actividad no será obligatoria, pero sí altamente recomendable. Los doctorandos que realicen estancias podrán acogerse a la mención de Doctorado Internacional o titulaciones equivalentes, si cumplen los requisitos marcados por la normativa vigente.</p> <p>Para la obtención de la mención internacional de la tesis doctoral deben realizarse estancias mínimas de 3 meses/450 horas.</p> <p>Planificación temporal: Las estancias de investigación se llevarán a cabo a partir del segundo año de permanencia en el programa de doctorado tanto si la dedicación es a tiempo completo como a tiempo parcial.</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
<p>Antes de la realización de la estancia, la Comisión Académica será informada de los detalles de la misma.</p> <p>La estancia será supervisada por un profesor o investigador del centro receptor, quien realizará un informe final sobre el trabajo realizado y otras actividades formativas que se hayan realizado durante la estancia y el rendimiento del estudiante. Este informe será incluido en el Documento de Actividades del Doctorando junto a una valoración del resultado de la estancia realizada por el tutor del estudiante.</p>		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
<p>Para la realización de estas estancias los becarios se acogerán a las ayudas para estancias breves que se convocan anualmente por parte del Ministerio y de la Consejería correspondiente. En los casos en que no se obtengan estas ayudas podrán realizarse estancias breves si la disponibilidad económica del grupo de investigación en el que se integre el doctorando así lo permite.</p>		
ACTIVIDAD: Elaboración de trabajos para su publicación en revistas científicas		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	150
DESCRIPCIÓN		
<p>El doctorando participará en la elaboración de artículos que recojan los resultados relacionados con la producción científica del trabajo de investigación de la Tesis para su publicación en revistas científicas. Se considera básico para su formación aprender a elaborar un artículo, revisando la información científica previa, presentando y discutiendo sus resultados y escribir en inglés correctamente. También aprenderá el proceso relacionado con la remisión telemática de los manuscritos y la relación con editores y evaluadores.</p> <p>Esta actividad será realizada por todos los estudiantes, tanto a tiempo completo como parcial. Se exigirá que en el momento de presentar la tesis al menos se haya remitido un artículo a una revista recogida en JCR.</p> <p>Planificación temporal: La elaboración de artículos científicos podrá realizarse en cualquier momento a partir de la inscripción en el programa de doctorado, aunque se estima que será a partir del segundo año cuando el doctorando habrá obtenido resultados de su actividad investigadora.</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
<p>El doctorando presentará al tutor constancia de todos los trabajos relacionados con el trabajo de investigación de la Tesis que hayan sido publicados en revistas científicas en las que haya colaborado. La información respecto al grado de participación del doctorando se incluirá en el Documento de Actividades del Doctorando.</p>		



4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
Esta actividad no implica movilidad.		
ACTIVIDAD: Curso de formación «Recursos para la iniciación a la investigación en el Programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos»		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	40
DESCRIPCIÓN		
<p>Se organizará anualmente en modalidad online y deberán cursarla obligatoriamente todos los estudiantes del programa de doctorado.</p> <p>El curso será organizado por profesores participantes en el Programa de Doctorado a través del Servicio de Orientación y Formación de la Universidad de Extremadura (SOFD). Los objetivos del curso serán: conocer recursos bibliográficos específicos en Ciencia y Tecnología de los alimentos, capacitar para la adecuada redacción de documentos científicos y conocer plataformas específicas para los investigadores.</p> <p>Planificación temporal: Los doctorandos participarán en esta actividad durante su primer año de matrícula en el Programa de Doctorado en el caso de modalidad a tiempo completo, o durante el primer o segundo año de matrícula para los matriculados a tiempo parcial.</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
<p>El curso se llevará a cabo mediante exposiciones sincronas realizadas por los profesores por videoconferencias, videopresentaciones y videotutoriales. Los doctorandos deberán asistir a las sesiones sincronas, visualizar los recursos puestos a su disposición y participar en los foros de discusión específicos. Además, se realizará una evaluación de los conocimientos adquiridos mediante cuestionarios online. El control de la actividad será realizado por los profesores que impartan el curso a través del Campus Virtual de la UEx, comprobando la asistencia a las exposiciones sincronas, la visualización de los recursos audiovisuales y la revisión de las tareas y cuestionarios realizados. El documento que acredite la superación del curso será incluido en el Documento de Actividades del Doctorando.</p>		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
No se contemplan actuaciones de movilidad para esta actividad, dado que se realizará mediante videoconferencias.		
ACTIVIDAD: Curso de formación «Publicación de resultados de investigación en el campo científico-técnico-biomédico»		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	20
DESCRIPCIÓN		
<p>Se organizará anualmente en modalidad online y deberán obligatoriamente todos los estudiantes del programa de doctorado.</p> <p>El curso será organizado por profesores participantes en el Programa de Doctorado a través del SOFD y se impartirá mediante exposiciones sincronas por videoconferencias. Los objetivos del curso serán: conocer el objetivo de la publicación de artículos científicos, las bases de datos para búsqueda de artículos científicos, de revistas y autores de interés y evaluar su calidad, saber plantear un estudio original y presentar los resultados de forma atractiva y convincente, conocer la estructura de un artículo científico, aplicar estrategias para una escritura forma eficiente y efectiva, aprender a enviar un artículo científico a través de una plataforma virtual, seleccionar revisores y defender el artículo frente a las críticas de revisores.</p> <p>Planificación temporal: Los doctorandos participarán en esta actividad durante su segundo año de matrícula en el Programa de Doctorado en el caso de modalidad a tiempo completo, o durante el segundo, tercer o cuarto año de matrícula para los matriculados a tiempo parcial.</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
<p>El curso se llevará a cabo mediante exposición de contenidos en el ámbito científico-técnico con apoyo de herramientas basadas en páginas web (bases de datos, revistas científicas, plataformas virtuales...), y software específico (gestión templates, bibliografía...). El control de la actividad será realizado por los profesores que impartan el curso a través del Campus Virtual de la UEx, comprobando la asistencia a las exposiciones sincronas, y la revisión de las tareas realizadas. El documento que acredite la superación del curso será incluido en el Documento de Actividades del Doctorando, que servirá para el control de esta actividad.</p>		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
No se contemplan actuaciones de movilidad para esta actividad, dado que se realizará mediante videoconferencias.		

5. ORGANIZACIÓN DEL PROGRAMA

5.1 SUPERVISIÓN DE TESIS
<p>Actividades previstas por el programa de doctorado/universidad para fomentar la dirección de tesis doctorales.</p> <p>La Universidad de Extremadura distribuye el 1% de la asignación presupuestaria a Departamentos en función de las Tesis Doctorales dirigidas. Por parte del programa de doctorado se promoverá la codirección de tesis por parte de investigadores jóvenes sin experiencia previa de dirección junto con investigadores con amplia experiencia en la dirección de tesis doctorales. En cualquier caso en el grupo de profesores incluidos en la propuesta existe un alto grado de motivación por la investigación y de implicación en la dirección de tesis doctorales.</p> <p>Actividades previstas que fomenten la supervisión múltiple en casos justificados académicamente</p> <p>El Programa de Doctorado en Ciencias de los Alimentos tiene previsto que se produzca habitualmente la codirección de tesis doctoral, especialmente en determinadas circunstancias como:</p>



- a) Cuando la investigación tenga un carácter multidisciplinar o se realiza con la participación de más de un grupo de investigación.
- b) Cuando se trate de la primera tesis doctoral que dirige un profesor.

La realización de Tesis Doctorales en régimen de cotutela se regulará de acuerdo con la Normativa Reguladora de los Estudios de Doctorado en la Universidad de Extremadura.

Actividades previstas que fomenten la supervisión internacional

Para fomentar la participación de expertos extranjeros en el programa de doctorado se exige la participación de expertos internacionales en la formación de los doctorandos durante la realización de estancias en centros de investigación extranjeros, así como en la elaboración de los informes previos a la presentación de la Tesis Doctoral con mención internacional y en los tribunales de lectura de las mismas.

Guía de Buenas Prácticas

La relación de derechos y deberes del doctorando, su director y su tutor, así como las condiciones que debe reunir el director y tutor están recogidas en la Normativa reguladora de los estudios de Doctorado de la Universidad de Extremadura, así como en la Guía de Buenas Prácticas de la Escuela Internacional de Doctorado de la Universidad de Extremadura que pueden consultarse en la dirección:

<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/eid/informacion-academica/normativas/normativas/Normativa%20de%20Doctorado%20UEX.pdf>

5.2 SEGUIMIENTO DEL DOCTORANDO

Se recogen a continuación algunos de los aspectos relativos al seguimiento del Doctorado, recogidos en la Normativa Reguladora de los Estudios de Doctorado en la Universidad de Extremadura que puede encontrarse en la dirección:

<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/eid/informacion-academica/normativas/NORMATIVAREGLADORADOCTORADORD992011>

Procedimiento para la asignación de tutor y director

Una vez admitido al programa de doctorado, a cada doctoranda o doctorando le será asignado por parte de la correspondiente Comisión Académica una Directora o Director de tesis. Dicha asignación podrá recaer sobre cualquier Doctora o Doctor español o extranjero con experiencia investigadora acreditada. Asimismo, le será asignado una tutora o tutor, Doctora o Doctor con experiencia investigadora acreditada, ligada o ligado al programa, a quien corresponderá velar por la interacción de la doctoranda o del doctorando con la Comisión académica. La tutora o tutor podrá ser coincidente o no con la Directora o Director de tesis doctoral.

La Comisión Académica, oída u oído la doctoranda o el doctorando, podrá modificar el nombramiento de la tutora o tutor o de la Directora o Director de tesis en cualquier momento del periodo de realización del Doctorado, siempre que concurran razones justificadas.

Criterios para la asignación de tutor y director

La Comisión Académica del programa asignará los tutores y directores de tesis teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- (1) A cada doctorando se le asignará, siempre que sea posible, el tutor que el propio doctorando proponga siempre que la propuesta venga con el visto bueno del investigador.
- (2) A cada investigador se le asignará un máximo de dos doctorandos por año.
- (3) En la medida de lo posible, el tutor y director coincidirán, siendo diferentes cuando el director de la tesis sea un investigador no perteneciente al programa de doctorado, puesto que el tutor siempre debe pertenecer a dicho programa.
- (4) En el caso de tutor y director diferentes, el tutor, previo consentimiento del doctorando y del director, podrá actuar como codirector.

Podrán ser designados tutores o directores de tesis doctoral, todos los doctores con experiencia investigadora acreditada mediante el cumplimiento de alguno de los requisitos siguientes:

- a. Tener reconocido, al menos, un sexenio de actividad investigadora o reconocimiento equivalente.
- b. Ser el investigador principal de un proyecto financiado mediante convocatoria pública en los últimos seis años, quedando excluidos los proyectos de convocatorias propias de la universidad.
- c. Acreditar la autoría o coautoría, en los últimos seis años, de al menos tres publicaciones en revistas incluidas en el Journal Citation Reports (JCR). En aquellas áreas en que por tradición no sea aplicable este criterio se sustituirá por un requisito comparable según lo establecido por la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI) en esos campos científicos.
- d. Acreditar la autoría o coautoría de una patente.
- e. Haber dirigido una tesis doctoral en los últimos seis años con la calificación de sobresaliente *cum laude* o apto *cum laude*, que diera lugar, al menos, a una publicación en revistas indexadas en el ISI-JCR o alguna contribución relevante en su campo científico según los criterios de la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI).



A fin de facilitar la inclusión de los doctores noveles y la de otros doctores no universitarios en las tareas de dirección, para la codirección no se exigirán más requisitos que el de ser doctor. Para la codirección de la tesis será necesaria la autorización previa de la Comisión Académica. Dicha autorización podrá ser revocada con posterioridad si a juicio de la Comisión Académica la codirección no beneficia el desarrollo de la tesis.

En ningún caso, el número de Directores será superior a tres.

Documento de actividades del doctorando

Una vez matriculado en el Programa de Doctorado, se materializará para cada doctorando el documento de actividades. Este documento es el registro individualizado y de control de las actividades llevadas a cabo por el doctorando desde su incorporación al Programa de Doctorado. En dicho documento se inscribirán todas las actividades de interés establecidas para la formación del doctorando (apartado 4) y será revisado por el tutor académico y por el director de la tesis doctoral y evaluado anualmente por la Comisión Académica. El tipo y nombre de las actividades podrán modificarse con el aval del tutor y del director de la tesis doctoral y previa autorización de la Comisión Académica.

Será responsabilidad del doctorando aportar al tutor y al director de la tesis doctoral los documentos que certifiquen la realización de las actividades incluidas en el documento, así como cualquier otro que, a estos efectos, requiera la Comisión Académica.

Para realizar el depósito de la tesis doctoral, será requisito imprescindible entregar el documento de actividades del doctorando y un documento firmado por el tutor y el director de la tesis doctoral en el que se certifique la realización de las actividades contenidas en el mismo.

Plan de investigación

Antes de la finalización del primer año, contado desde la fecha de la matrícula, la doctoranda o el doctorando, con la asistencia de su Directora o Director y su tutora o tutor, elaborará un documento que incluya un plan de investigación y un plan de formación personal. El plan de investigación incluirá al menos la metodología que se va a utilizar y los objetivos que se pretende alcanzar, así como los medios y la planificación temporal para lograrlo. El plan de formación personal de la doctoranda o doctorando contendrá una previsión de las distintas actividades formativas que se desarrollarán durante la tesis doctoral (cursos, impartición de seminarios, acciones de movilidad, etc.). Dicho documento se podrá mejorar y detallar a lo largo de su estancia en el programa y debe estar avalado por la Directora o Director y por la tutora o tutor.

Valoración del plan de investigación y el registro de actividades del doctorando

Anualmente la Comisión Académica del programa evaluará el progreso de la doctoranda o doctorando en cuanto al plan de investigación y el documento de actividades junto con los informes que a tal efecto deberán emitir la Directora o Director y la tutora o tutor. En el caso de que la Comisión Académica detecte carencias importantes, la doctoranda o el doctorando deberá ser reevaluado en el plazo máximo de seis meses. En el supuesto de que las carencias se sigan produciendo, la Comisión Académica deberá emitir un informe motivado, previa audiencia a la interesada o interesado, y la doctoranda o el doctorando causará baja definitiva en el programa.

Previsión de las estancias de los doctorandos en otros centros

Desde la Comisión Académica y los grupos de investigación participantes se fomentará que los doctorandos inscritos en el programa realicen estancias breves en otros centros de investigación de prestigio, tanto nacionales como internacionales para completar su formación y aprender técnicas o metodologías que vayan a aplicar en el desarrollo de su proyecto de investigación. Para ello los becarios se acogerán a las ayudas para estancias breves que se convocan anualmente por parte del Ministerio y de la Consejería correspondiente. En los casos en que no se obtengan estas ayudas podrán realizarse estancias breves si la disponibilidad económica del grupo de investigación en el que se integre el doctorando así lo permite. Durante la estancia en estos centros el doctorando contará con la tutorización de los investigadores del centro de acogida. En los casos previstos por la Normativa Reguladora de los Estudios de Doctorado en la Universidad de Extremadura se procederá a la cotutela de la Tesis Doctoral. Los doctorandos que realicen estas estancias podrán acogerse a la mención de Doctorado Internacional o titulaciones equivalentes. Se prevé que 1-3 doctorandos realicen estancias por cada año académico.

Cotutela de la Tesis Doctoral

Se podrán realizar doctorados en cotutela internacional conforme a lo previsto en el artículo 26.2 de la Ley Orgánica 2/2023, de 22 de marzo. A tal efecto, el título de Doctora o Doctor incluirá en su anverso la diligencia "Tesis en régimen de cotutela con la Universidad U", siempre que concurren las siguientes circunstancias:

- Que la tesis doctoral esté supervisada por Doctoras o Doctores de dos o más universidades, de las cuales una deberá ser española y el resto extranjeras, que deberán formalizar un convenio de cotutela.
- Que, por su trabajo de tesis doctoral, la doctoranda o el doctorando obtenga dos o más títulos, uno por cada una de las instituciones de educación superior responsables del desarrollo de la tesis.
- Que, durante el período de formación necesario para la obtención del título de Doctora o Doctor, la doctoranda o el doctorando haya realizado una estancia mínima de seis meses en cada una de las instituciones con las que se establece el convenio de cotutela, realizando trabajos de investigación, bien en un solo período o en varios. Las estancias y las actividades serán reflejadas en el convenio de cotutela.
- Las tesis en cotutela podrán igualmente dar lugar a inclusión de la mención «Doctorado Internacional» en el título de Doctora o Doctor si se realizan estancias en instituciones diferentes de las propias del convenio formalizado, según lo establecido en el apartado a) y siempre que concurren las circunstancias expresadas en el artículo 15.1.

Se prevé 1 cotutela en cada tres o cuatro períodos de matriculación.

Mención Internacional en el título de Doctor

El título de Doctora o Doctor podrá incluir en su anverso la mención "Doctorado internacional", siempre que concurren las siguientes circunstancias:

- Que, durante el período de formación necesario para la obtención del título de Doctora o Doctor, la doctoranda o el doctorando haya realizado una o varias estancias durante, al menos, tres meses de duración fuera de España en una o varias instituciones de enseñanza superior o centros de investigación de prestigio con el objeto de complementar y reforzar su formación investigadora. En caso de realizar varias estancias, al menos una de ellas



tendrá una duración mínima de un mes. Las estancias y las actividades han de ser avaladas por la Directora o el Director y autorizadas por la Comisión Académica y, una vez realizadas y validadas por la entidad de acogida, se incorporarán al documento de actividades de la doctoranda o el doctorando.

b) Que parte de la tesis doctoral, al menos el resumen y las conclusiones, se haya redactado y defendido en una de las lenguas habituales para la comunicación científica en su ámbito de estudio, distinta a cualquiera de las lenguas oficiales en España. Esta norma no será de aplicación cuando las estancias, informes y expertos procedan de un país de habla hispana.

c) Que al menos dos de las personas expertas informantes de la tesis pertenezcan a alguna institución de educación superior o instituto de investigación no español. Dichas personas expertas no podrán coincidir con las investigadoras o investigadores que recibieron a la doctoranda o al doctorando y realizaron tareas de tutoría o dirección de trabajos en la entidad de acogida.

d) Que al menos una persona experta perteneciente a alguna institución de educación superior o centro de investigación no español, con el título de Doctora o Doctor, y distinto de la persona responsable de la estancia, haya formado parte del tribunal evaluador de la tesis.

Se prevé que el 20% de los doctorandos obtengan Mención Internacional en título Doctora o Doctor.

Mención Doctorado Industrial en el título de Doctora o Doctor

Se podrá otorgar la mención "Doctorado Industrial" siempre que concurran las siguientes circunstancias:

a) Que la tesis haya desarrollado un proyecto de investigación de interés industrial, comercial, social o cultural de una entidad, empresa pública o privada o administración pública. Quedan excluidas las universidades, los organismos públicos de investigación (nacionales o autonómicos) y los hospitales universitarios. De manera excepcional, se podrá realizar esta mención en cualquiera de estas instituciones, excepto en las universidades, siempre que el contenido de la tesis sea eminentemente aplicado. La relación directa entre la tesis doctoral y la labor desarrollada por la doctoranda o el doctorando en la entidad o empresa deberá formalizarse en una memoria científico-técnica que deberá ser aprobada por la universidad.

b) Que se haya suscrito un convenio entre la entidad, empresa o administración pública y la universidad para el desarrollo académico de la tesis doctoral, que establecerá, como mínimo, las obligaciones de las partes y los derechos de propiedad industrial que se puedan generar.

c) Que la doctoranda o el doctorando haya estado contratada o contratado por la entidad, empresa o administración pública donde desarrolle el proyecto de investigación al menos un año durante el desarrollo de la tesis, siendo necesario que una parte sustancial de la misma se desarrolle en la entidad, empresa o administración pública.

2. La doctoranda o el doctorando tendrá una persona tutora de la tesis designada por la universidad y una persona responsable designada por la entidad, empresa o administración pública, que podrá ser, en su caso, Directora o Director de la tesis de acuerdo con lo establecido en este real decreto. En ningún caso el responsable designado por la empresa podrá formar parte del tribunal evaluador de la tesis.

Compromiso de supervisión y seguimiento

En el plazo máximo de tres meses desde la matriculación del estudiante, se formalizará el Documento de Compromiso de supervisión, que recoge las funciones de supervisión de los doctorandos e incluirá las condiciones de realización de la tesis doctoral, así como los derechos y deberes del doctorando, del tutor y del director de la tesis doctoral. En el mismo, deberán constar los términos específicos de propiedad intelectual o industrial derivados de la investigación, de acuerdo con la legalidad vigente, así como la aceptación del procedimiento de resolución de conflictos.

Composición de la Comisión Académica

Como se indica en el epígrafe 3.2., la Comisión Académica del Programa de Doctorado está compuesta por un/una coordinador/a, un/una secretario/a, y cinco vocales elegidos por y entre los doctores participantes en el programa.

5.3 NORMATIVA PARA LA PRESENTACIÓN Y LECTURA DE TESIS DOCTORALES

NORMAS PROCEDIMENTALES Y MODELOS PARA TRAMITE DE TESIS DOCTORAL

Aprobadas por la Resolución Rectoral de 14 de diciembre de 2021 (DOE de 28 de diciembre) adaptadas a las normas recogidas en el RD 576/2023.

A. PROCEDIMIENTO GENERAL PARA LA AUTORIZACIÓN DE LA DEFENSA DE UNA TESIS DOCTORAL

1. Presentación de la Tesis Doctoral.

Terminada la elaboración de la tesis el/los directores y tutor/a darán el visto bueno a su presentación y solicitarán a la Comisión Académica del Programa de Doctorado su autorización para la presentación de la tesis al Consejo Permanente de la EDUEX. Esta presentación no podrá realizarse en un plazo inferior a los 6 meses desde la matrícula en su segundo año de tutela académica y debe contar con dos evaluaciones positivas de su Plan de Investigación.

La tesis contará con un mínimo de dos informes emitidos por personas doctoras expertas en la materia, externas a la universidad, que podrán proponer aspectos de mejora. Dichas personas expertas podrán formar parte del tribunal que evalúe la tesis. En función del contenido de dichos informes, la Comisión Académica dará un plazo a la doctoranda o doctorando para responder y, en su caso, incluir las modificaciones pertinentes en la tesis doctoral antes de su depósito.

Para el depósito acompañarán a la solicitud (modelo 1) un ejemplar en formato digital (que contendrá un resumen en español, si la tesis estuviera redactada en un idioma distinto al castellano) junto con el documento de actividades (DAC) del estudiante de doctorado, los informes de personas expertas externas, así como, en su caso, la respuesta de la doctoranda o doctorando a los mismos, y el Acuerdo para edición electrónica y publicación en internet de tesis doctorales (modelo 6) (art. 14.5 del Real Decreto 99/2011, de 28 de enero, BOE de 10 de febrero) firmado por el estudiante de doctoranda, sin fecha. Una vez firmado por el Vicerrector competente se le entregará al doctorando una copia del mismo. Se acompañará también la documentación que se considere necesaria a efectos de su tramitación (mención internacional, tesis en cotutela, mención industrial).

La tesis en formato digital contendrá dos ficheros independientes en PDF con los siguientes datos:

PRIMER FICHERO

Datos personales



- Nombre y apellidos
- DNI, NIE o pasaporte
- Dirección completa
- Teléfono y e-mail

Datos académicos

- Programa de doctorado
- Directores de tesis
- Año de lectura

Información sobre la tesis

- Palabras clave que describan el contenido de la tesis: 3 en español y 3 en inglés.
- Resumen en español e inglés, máximo 250 palabras cada resumen.
- Códigos Unesco, con enlace a Nomenclatura Internacional de la UNESCO.

SEGUNDO FICHERO

Obra completa de la tesis. La primera página de la tesis deberá contener:

- Logotipo de la UEx, de acuerdo con el Manual de Identidad Corporativa.
- Tesis Doctoral.

- Título de la Tesis en español.

- Nombre y Apellidos del autor/a.

- Nombre del Programa de Doctorado.

- Conformidad del director/a y codirector/a en su caso.

- El siguiente texto: "Esta tesis cuenta con la autorización del director/a y codirector/a de la misma y de la Comisión Académica del programa. Dichas autorizaciones constan en el Servicio de la Escuela Internacional de Doctorado de la Universidad de Extremadura (modelo 1)."

- Año de lectura

Este ejemplar digital será objeto de publicación en el repositorio institucional.

Autorizada la presentación de la Tesis por la Comisión Académica del Programa, el Coordinador/a remitirá al Servicio de Doctorado la siguiente documentación mediante su presentación en el Registro General de la UEx o a través del Registro Electrónico Común:

- 1) Autorización del Director/a y Codirectores/as (modelo 1)
- 2) La autorización de la Comisión Académica (modelo 2)
- 3) El ejemplar en formato digital.
- 4) El documento de actividades del doctorando.
- 5) Acuerdo para la edición electrónica.
- 6) Documentación correspondiente a la propuesta de Tribunal de la Tesis. (Modelos 3, 4 y 5)

El procedimiento que se seguirá para cumplir con el trámite de publicidad será mediante el anuncio del depósito de la tesis en la página web de la EDUEX, en el plazo máximo de cinco días hábiles a contar desde la fecha de entrada en el Registro General de la autorización de la presentación firmada por el coordinador/a de la comisión académica. El Servicio de Biblioteca habilitará el acceso de lectura a los doctores en el apartado de Anuncios de tesis en exposición pública.

2. Depósito (exposición pública) y admisión a trámite.

Autorizada la presentación de una Tesis doctoral por la Comisión Académica del Programa y a la vista de toda la documentación, se procederá a abrir un período de exposición pública de 15 días lectivos, para que pueda ser examinada por el personal docente e investigador doctor de la universidad que podrá realizar objeciones por escrito. Las tesis serán expuestas en el repositorio institucional «Dehesa», en el apartado de «Exposición Pública». Todos los doctores de la UEx que deseen consultarla deberán dirigir un correo a doctouexcc@unex.es ó doctouexba@unex.es, con la finalidad de proceder a su alta en dicha colección.



En el supuesto de presentarse una objeción, la EDUEX, oída la Comisión Académica, decidirá mediante resolución motivada si se admite la Tesis o procede retirarla. La EDUEX arbitrará un procedimiento a efectos de requerir las alegaciones oportunas garantizando la audiencia de las personas interesadas.

La persona interesada podrá recurrir dicha resolución en el plazo de quince días hábiles ante el Rector o Rectora.

Transcurrido el plazo de quince días lectivos contados a partir del día siguiente a su publicación (art. 30.3 de la Ley 30/2015 de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas), sin que se hayan presentado objeciones a la misma, el Consejo Permanente de la EDUEX decidirá en su reunión más próxima la admisión o no a trámite de la tesis y comunicará su decisión al coordinador/a de la comisión académica del programa y al estudiante de doctorado para que formalice su matrícula.

Admitida la tesis a trámite, el doctorando procederá a registrarse en la página web <https://www.educacion.gob.es/teseo> accediendo a sus datos en TESEO. En esta plataforma cumplimentará todos los datos relativos a su tesis, con excepción del Tribunal que será completado desde el Negociado de Doctorado, generando una ficha. Una copia impresa de esta ficha será entregada al Secretario/a del Tribunal por parte del Negociado de Doctorado para que sea completada con los datos referidos a la fecha de lectura y calificación otorgada. Firmada por el Secretario/a del Tribunal será entregada junto con el resto de la documentación en el Negociado de Doctorado.

Por otro lado, el doctorando puede enviar los datos de su tesis para la difusión por parte de Cultura Científica a través de este enlace. <https://bit.ly/tesisUEX>.

3. Tribunal de Tesis doctoral.

3.1.- Propuesta de la Comisión Académica.

Junto a la solicitud de admisión a trámite de una Tesis Doctoral, la Comisión Académica del Programa deberá adjuntar una propuesta de seis doctores en la materia que puedan formar parte del tribunal encargado de juzgarla (modelo 5), acompañada de un informe razonado sobre la idoneidad de todos y cada uno de los miembros propuestos para constituir el Tribunal (modelo 3), que permita acreditar su experiencia investigadora y la aceptación de los miembros propuestos (modelo 4), conforme a la Normativa de Doctorado.

3.2.- Designación del Tribunal por parte del Consejo Permanente de la EDUEX.

De entre los seis candidatos propuestos por la Comisión Académica del Programa de Doctorado, el Consejo Permanente designará un Tribunal formado por tres titulares y tres suplentes. De estos seis miembros, no podrá haber más de dos de la misma universidad u organismo de enseñanza o investigación superior. En el Tribunal titular no podrá haber más de una persona de cada universidad u organismo de enseñanza o investigación superior. En todo caso, el tribunal estará formado por una mayoría de miembros externos al Programa y a la Universidad de Extremadura. Se deberá garantizar el principio de composición equilibrada, entre mujeres y hombres, tal y como indica la disposición adicional primera de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres.

La persona o personas directoras de la tesis doctoral y la tutora o tutor no podrán formar parte del tribunal, salvo de las tesis presentadas en el marco de acuerdos de cotutela con universidades extranjeras que así lo tengan previsto.

Ejercerá la Presidencia el Catedrático o Catedrática de Universidad con mayor antigüedad en el Cuerpo o, en su defecto, quien sea personal docente e investigador con mayor antigüedad, salvo que forme parte del Tribunal el Rector o Rectora, que lo presidirá. Las funciones de la Secretaría recaerán sobre el miembro del Tribunal de menor antigüedad en el Título de Doctor.

Se considerará válidamente constituido el Tribunal con la presencia de los tres miembros titulares.

La designación del Tribunal que ha de juzgar una tesis doctoral será firme una vez efectuados los nombramientos por el Rector o Rectora y transcurrido el plazo de quince días naturales desde la comunicación a los miembros titulares y suplentes, a quien coordine el programa y al estudiante de doctorado correspondiente.

4. Evaluación y defensa de la tesis doctoral.

Una vez recibido por los miembros del Tribunal su nombramiento, el acto de defensa podrá ser convocado por la Presidencia, mediante escrito del Secretario/a dirigido al Servicio de Doctorado de la EDUEX y a la Comisión Académica del Programa, con una antelación mínima de quince días naturales al día de su celebración. A efectos de lectura y defensa y sus trámites preceptivos, se considerarán lectivos los meses de julio y septiembre. No podrán transcurrir más de tres meses desde la autorización de la presentación de la Tesis doctoral hasta el acto público de su lectura.

Finalizada la defensa y discusión pública de la Tesis, cada miembro del tribunal emitirá por escrito un informe (modelo 7) sobre ella previo a la emisión del acta de calificación

El documento de actividades no dará lugar a una puntuación cuantitativa pero sí constituirá un instrumento de evaluación cualitativa que complementará la evaluación de la tesis doctoral.

Acta de calificación y Acta para la concesión de la mención #cum laude#.

Una vez evaluada la presentación y defensa de la Tesis Doctoral, el tribunal a puerta cerrada, determinará la calificación global concedida a la Tesis en términos de «No apto», «Aprobado», «Notable» o «Sobresaliente» y cumplimentará el Acta de calificación.

Otorgada la misma el/la presidente/a del tribunal comunicará, en sesión pública, la calificación y a continuación se levantará la sesión.

A efectos de determinar la pertinencia de la mención de «cum laude» y una vez concluido el acto de defensa y la comunicación de la calificación global, el tribunal procederá a abrir una nueva sesión. Para ello se reunirán de nuevo sus miembros a puerta cerrada y cada miembro del tribunal emitirá en sobre cerrado su informe individual y secreto.

El secretario procederá al escrutinio de los votos emitidos en relación a la pertinencia de la mención. El Tribunal podrá otorgar la mención de cum laude si la calificación global es de sobresaliente y se emite en tal sentido el voto secreto positivo por unanimidad.



El secretario levantará el acta de evaluación de la tesis que incluirá información relativa al desarrollo del acto de defensa y la calificación. Al acta se adjuntarán los votos a que se hace referencia en el párrafo anterior, cumplimentándose el Acta de Grado de Doctor con mención «CUM LAUDE» en caso de que proceda.

Propuesta de concesión premio extraordinario.

El Secretario del Tribunal se encargará de repartir tres sobres, que irán sin ninguna identificación, con tres boletines confidenciales para premio extraordinario, que serán rellenados por los miembros del Tribunal. Dichos boletines, una vez cumplimentados, se guardarán en sobres cerrados y se introducirán en un sobre mayor que también ha de cerrarse y en cuyo anverso deberá aparecer el Título de la Tesis, la fecha de lectura, el nombre del doctorando y la firma y nombre de los tres miembros del Tribunal. Este sobre se entregará con el resto de la documentación en el Negociado de Doctorado.

B. PROCEDIMIENTO PARA LA AUTORIZACIÓN DE LA DEFENSA DE UNA TESIS DOCTORAL POR COMPENDIO DE PUBLICACIONES

Las Tesis Doctorales presentadas por compendio de publicaciones se ajustarán a lo establecido en el artículo 33 de la Normativa de Doctorado de la Universidad de Extremadura:

1. La Comisión Académica del Programa podrá autorizar el depósito de tesis doctorales como compendio de publicaciones, siempre que se reúnan los siguientes requisitos:

- a) Una introducción general, en la que se presenten temáticamente las publicaciones y se justifique la coherencia e importancia unitaria de la Tesis.
- b) Un resumen global estructurado de los resultados y de la discusión de los mismos, así como las conclusiones finales.
- c) Una copia completa de los trabajos publicados, haciendo constar claramente el nombre y la filiación de todos los coautorías de los trabajos y la referencia completa de las revistas en que se han publicado o aceptado para su publicación. En este último caso deberá aportar la documentación justificativa de la aceptación, así como la referencia completa de la revista a la que se ha enviado el trabajo para su publicación. En caso de que se presente algún trabajo realizado en coautoría, hay que incluir también el informe a que hace referencia el apartado 2 de este artículo.
- d) En caso de que alguno de los trabajos presentados se haya publicado en una lengua distinta de las especificadas en el Programa de Doctorado, debe adjuntar un resumen del trabajo en cuestión redactado en alguna de las lenguas del Programa.
- e) De estas aportaciones al menos dos tendrán que estar publicadas en revistas indexadas en el ISI-JCR o tratarse de alguna contribución relevante en su campo científico según los criterios de la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI). Al menos en una de ellas el estudiante de doctorado deberá ocupar una posición relevante, entendiéndose como tales, la primera, la última o la autoría de correspondencia.
- f) Cualquier otro requisito que pueda establecer la Comisión Académica del Programa de Doctorado.

En el caso de que para algún artículo se haya cedido a la revista el copyright y no se mantengan los derechos para su reproducción sin ánimo de lucro, deberá obtenerse autorización de la revista para reproducir dicho artículo en la tesis. En caso de que la revista no conceda dicha autorización, se sustituirá el artículo por la versión «preprint» y se añadirá una página en la que conste su referencia: título, autores, revista donde fue publicado el trabajo, volumen, página inicial y final, año de publicación, resumen de la publicación y su DOI (digital object identifier).

Se adjuntará obligatoriamente un informe del director de la tesis doctoral sobre el factor de impacto o la categorización de las publicaciones incluidas en la tesis doctoral y sobre los trabajos realizados en coautoría, especificando cual ha sido la participación del doctorando en cada artículo y, si procede, la autorización, implícita o explícita, por parte de los coautores de los trabajos presentados para la elaboración de una tesis doctoral.

Los procedimientos de presentación de la tesis doctoral, depósito y admisión a trámite, tribunal y lectura de la tesis doctoral son los descritos en el procedimiento general.

C. PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO PARA LA AUTORIZACIÓN DE LA DEFENSA Y PUBLICACIÓN DE TESIS DOCTORALES SOMETIDAS A PROCESOS DE PROTECCIÓN Y/O TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA Y/O CONOCIMIENTO

La Comisión Académica del Programa podrá autorizar la exención temporal de la obligación de ser publicada de manera completa en el repositorio digital abierto al que obliga el artículo 14.5 del Real Decreto 99/2011, en aquellos casos en los que, debido a la participación de empresas en el programa, la existencia de convenios de confidencialidad con empresas, a la posibilidad de generación de patentes, a estar pendiente de la publicación de parte de las contribuciones contenidas en la Tesis y otros supuestos, así lo considere necesario.

La solicitud de autorización de exención temporal de publicación de la Tesis deberá presentarse por cada estudiante, avalada por la persona responsable de su Dirección a la Comisión Académica del Programa (modelo 1).

El doctorando indicará en su SOLICITUD el tiempo de protección para la Tesis y acompañará los siguientes documentos:

- a) Documento/s que acrediten que la tesis doctoral está sometida a procesos de protección y/o transferencia de tecnología y/o de conocimiento (sujeta a confidencialidad de determinados aspectos) y/o acrediten el supuesto alegado por el doctorando.
- b) Un ejemplar en formato digital, que deberá indicar el nombre y apellidos del autor/a y la especificación de «Ejemplar completo».

Contendrá dos ficheros:

PRIMER FICHERO

Datos personales

- Nombre y apellidos.



- DNI, NIE o pasaporte.

- Dirección completa.

- Teléfono y e-mail.

Datos académicos.

- Programa de doctorado.

- Directores de la tesis.

- Año de lectura.

Información sobre la tesis.

- Palabras clave que describan el contenido de la tesis: 3 en español y 3 en inglés.

- Resumen en español e inglés, máximo 250 palabras cada resumen.

- Códigos Unesco, con enlace a Nomenclatura Internacional de la UNESCO.

SEGUNDO FICHERO

Obra completa de la tesis. La primera página de la tesis deberá contener:

- Logotipo de la UEx, de acuerdo con el Manual de Identidad Corporativa.

- Tesis Doctoral.

- Título de la Tesis en español.

- Nombre y Apellidos del autor/a.

- Nombre del Programa de Doctorado.

- Conformidad del director/a y coodirector/a en su caso.

- El siguiente texto: «Esta tesis cuenta con la autorización del director/a y coodirector/a de la misma y de la Comisión Académica del programa. Dichas autorizaciones constan en el Servicio de la Escuela Internacional de Doctorado de la Universidad de Extremadura (modelo 1).»

- Año de lectura

Este ejemplar será objeto de publicación en el repositorio institucional transcurrido el tiempo de exención autorizado por la Comisión Académica y ratificado por el Consejo Permanente de la EDUEX

c) Un ejemplar de la tesis en formato digital, que contendrá solo la investigación que pueda ser objeto de publicación. Este ejemplar deberá indicar el nombre y apellidos del autor/a y la especificación de «Ejemplar sometido a protección».

Contendrá dos ficheros:

PRIMER FICHERO

Datos personales

- Nombre y apellidos.

- DNI, NIE o pasaporte.

- Dirección completa.

- Teléfono y e-mail.

Datos académicos

- Programa de doctorado.

- Directores de tesis.

- Año de lectura.

Información sobre la tesis

- Palabras clave que describan el contenido de la tesis: 3 en español y 3 en inglés.

- Resumen en español e inglés, máximo 250 palabras cada resumen.



- Códigos Unesco, con enlace a Nomenclatura Internacional de la UNESCO.

SEGUNDO FICHERO

Obra de la Tesis. Contendrá sólo la parte que puede ser objeto de publicación. Debe permitir hacerse una idea del trabajo de investigación realizado por lo que deben ocultarse únicamente aquellos aspectos de los que sea indispensable asegurar la protección y/o transferencia de los resultados. El contenido de los capítulos o secciones protegidas se sustituirá por el siguiente texto: "El contenido de esta sección está sujeto a protección".

La primera página de la tesis deberá contener:

- Logotipo de la UEx, de acuerdo con el Manual de Identidad Corporativa.
- Tesis Doctoral.
- Título de la Tesis en español.
- Nombre y Apellidos del autor/a.
- Nombre del Programa de Doctorado.
- El siguiente texto: "Esta tesis cuenta con la autorización del director/res de la misma (Deben constar nombre y apellidos). Dichas autorizaciones constan en el Servicio de la Escuela Internacional de Doctorado de la Universidad de Extremadura (modelo 1)."
- Año de lectura.

d) Informe favorable o visto bueno del/los director/es de la tesis doctoral y tutor así como del responsable de la contraparte del convenio o del compromiso existente.

El Consejo Permanente ratificará o no esta solicitud y podrá requerir al doctorando para que modifique el contenido y/o formato de este ejemplar y también para que aporte toda la documentación complementaria que estime oportuna para valorar la solicitud.

En el acuerdo de ratificación deberá quedar acreditado que el secreto es absolutamente indispensable para el proceso de protección y/o transferencia así como el período durante el cual debe mantenerse dicha protección en función del motivo de la solicitud.

El depósito para información pública de la tesis doctoral sometida a este procedimiento se hará con el ejemplar autorizado.

El ejemplar autorizado de la tesis será también objeto de defensa pública que será el que se publicará en el repositorio institucional

Los miembros del tribunal que han de juzgar la tesis doctoral, quienes serán advertidos expresamente de que la tesis está sometida a procesos de protección y/o transferencia, han de tener acceso a la versión completa de la tesis doctoral y tienen la obligación de mantener una confidencialidad absoluta respecto al contenido de esta.

Los procedimientos de depósito y admisión a trámite, tribunal y lectura de la tesis doctoral son los descritos en el procedimiento general, con la excepción de que en las tesis sometidas a confidencialidad, el período de exposición pública se abre a partir de la ratificación del acuerdo de confidencialidad por el Consejo Permanente de la Escuela Internacional de Doctorado de la Universidad de Extremadura.

6. RECURSOS HUMANOS

6.1 LÍNEAS Y EQUIPOS DE INVESTIGACIÓN	
Líneas de investigación:	
NÚMERO	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
1	Detección y control de microorganismos alterantes y patógenos en alimentos.
10	Procesos enológicos, calidad de mostos y vinos.
11	Valoración nutricional y estudio de consumo de alimentos de poblaciones.
12	Evaluación de la calidad de la carne y derivados cárnicos.
13	Calidad de carne de porcino en base a la alimentación recibida por el cerdo.
14	Obtención de productos animales de calidad mediante la optimización de los modelos productivos.
15	Prolongación de vida útil de carne y productos cárnicos.
16	Oxidación de proteínas en carne y productos cárnicos.
17	Aplicación de antioxidantes y otros compuestos funcionales en alimentos.
18	Impacto de la dieta sobre estrés oxidativo y patologías asociadas.
19	Desarrollo de alimentos con propiedades saludables.



2	Selección y evaluación de cultivos iniciadores o protectores para alimentos.
20	Estudio de los análogos cárnicos y lácteos.
21	Microencapsulación de compuestos bioactivos.
22	Estudio y mejora de procesos culinarios.
23	Técnicas no destructivas de análisis de alimentos.
24	Evaluación sensorial de alimentos.
25	Análisis de la autenticidad de alimentos mediante técnicas ómicas.
26	Aprovechamiento y revalorización de subproductos y coproductos de la industria alimentaria.
27	Procesado de frutas y hortalizas.
28	Calidad y tecnología postcosecha de alimentos vegetales.
29	Análisis de las preferencias de los consumidores hacia los alimentos. Marketing Agroalimentario.
3	Biodegradación de contaminantes.
30	Análisis técnico-económico de sistemas agropecuarios.
31	Aceituna de mesa y productos derivados.
32	Caracterización de la calidad de los cultivares oleícolas y del aceite de oliva.
33	Evaluación agronómica y de calidad de material vegetal.
34	Caracterización morfológica y molecular de especies vegetales.
35	Control de malas hierbas en cultivos.
36	Reposo y desarrollo de flor en frutales de clima templado.
37	Biología reproductiva y micropropagación de especies frutales.
38	Saneamiento in vitro de especies frutales.
39	Fisiología vegetal.
4	Evaluación y control de contaminantes en alimentos.
40	Ecofisiología de cultivos.
41	Optimización del uso del agua y fertilizantes en cultivos de regadío.
42	Influencia de las prácticas agronómicas sobre la calidad de las cosechas.
43	Tecnología aplicada a la optimización de las prácticas culturales.
44	Determinación de biomoléculas indicadoras de estrés en los cultivos agrarios. Efecto de las prácticas agronómicas.
45	Aplicación de fitorreguladores para la multiplicación de especies vegetales.
46	Sensorización, digitalización y agricultura de precisión.
47	Estrategias de adaptación y mitigación frente al cambio climático en el sector agropecuario.
48	Selección clonal y sanitaria de cultivos leñosos (Vid).
49	Cuantificación de la huella hídrica de productos agrarios.
5	Resistencia a antimicrobianos.
50	Cuantificación de la huella de carbono de productos agrarios.
6	Trazabilidad y control de las adulteraciones en alimentos.
7	Desarrollo y calidad de bebidas fermentadas.



8	Conservación de alimentos de IV gama.
9	Desarrollo de nuevos alimentos.

Equipos de investigación:

Ver documento SICedu en anexos. Apartado 6.1.

Descripción de los equipos de investigación y profesores, detallando la internacionalización del programa:

Equipo de Seguridad y Biotecnología de los Alimentos.

Andrade Gracia, María Jesús
 Aranda Medina, Emilio
 Arévalo Caballero, María José
 Benito Bernáldez, María José
 Blasco Pla, Rafael
 Casquete Palencia, Rocío
 Córdoba Ramos, Juan José
 Córdoba Ramos, María de Guía
 Delgado Perón, Josué
 Guijo Sánchez, María Isabel
 Hernández León, Alejandro
 Igeño González, María Isabel
 Martín González, Alberto
 Merchán Sorio, Faustino
 Núñez Breña, Félix
 Oropesa Jiménez, Ana Lourdes
 Pérez López, Marcos
 Pérez Nevado, Francisco
 Peromingo Arévalo, Ana Belén
 Rodríguez Jiménez, Alicia
 Rodríguez Jovita, Mar
 Ruiz-Moyano Seco de Herrera, Santiago
 Soler Rodríguez, Francisco

Doctores	Entidad	Categoría Académica	Año de concesión del último tramo de investigación
Andrade Gracia, María Jesús	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2012-2017
Aranda Medina, Emilio	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2015-2020
Arévalo Caballero, María José	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2006-2011
Benito Bernáldez, María José	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2017-2022
Blasco Pla, Rafael	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2014-2019
Casquete Palencia, Rocío	Universidad de Extremadura	Contratada Doctor	No aplicable
Córdoba Ramos, Juan José	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2012-2018
Córdoba Ramos, María de Guía	Universidad de Extremadura	Catedrática de Universidad	2015-2020
Delgado Perón, Josué	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2017-2022
Guijo Sánchez, María Isabel	Universidad de Extremadura	Contratado Doctor	No aplicable
Hernández León, Alejandro	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2015-2020
Igeño González, María Isabel	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2012-2017
Martín González, Alberto	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2016-2021



Merchán Sorio, Faustino	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2010-2015
Núñez Breña, Félix	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2015-2020
Oropesa Jiménez, Ana Lourdes	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2014-2019
Pérez López, Marcos	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2016-2021
Pérez Nevado, Francisco	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2013-2018
Peromingo Arévalo, Ana Belén	Universidad de Extremadura	Contratada Doctor	No aplicable
Rodríguez Jiménez, Alicia	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2015-2020
Rodríguez Jovita, Mar	Universidad de Extremadura	Catedrática de Universidad	2016-2021
Ruiz-Moyano Seco de Herrera, Santiago	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2017-2022
Soler Rodríguez, Francisco	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2014-2019

CONTRIBUCIONES DE LOS PARTICIPANTES SIN TRAMOS DE INVESTIGACIÓN RECONOCIDOS

Casquete Palencia, Rocío. Profesora Contratada Doctor.

- R. Casquete; R. Velázquez; A. Hernández; M.G. Córdoba; E. Aranda; T. Bartolomé; A. Martín. Evaluation of the quality and shelf-life of cayenne (*Capsicum* spp.). *LWT-Food Science and Technology* 145, 111338. 2021. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.
- M.A. Rivas; R. Casquete; M.G. Córdoba; M.J. Benito; A. Hernández; S. Ruiz-Moyano; A. Martín. Functional properties of extracts and residual dietary fibre from pomegranate (*Punica granatum* L.) peel obtained with different supercritical fluid conditions. *LWT-Food Science and Technology* 145, 111305. 2021. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.
- Santiago Ruiz-Moyano; A. Hernández; A.I. Galván; M.G. Córdoba; R. Casquete; M.J. Serradilla; A. Martín. Selection and application of antifungal VOCs-producing yeasts as biocontrol agents of grey mould in fruits. *Food Microbiology* 92, 103556. 2020. Índice de impacto: 5,516. Posición en JCR (Food Science and Technology): 21/143. Q1.
- G. Ripoll; M.J. Alcalde; M.G. Córdoba; R. Casquete; A. Argüello; S. Ruiz-Moyano; B. Panea. Influence of the use of milk replacers and pH on the texture profiles of raw and cooked meat of suckling kids. *Foods* 8, 589. 2019. Índice de impacto: 4,092. Posición en JCR (Food Science and Technology): 27/139. Q1.
- R. Casquete; M.J. Benito; M.G. Córdoba; S. Ruiz-Moyano; A.I. Galván; A. Martín. Physicochemical factors affecting the growth and mycotoxin production of *Penicillium* strains in a synthetic cheese medium. *LWT-Food Science and Technology* 89, 179-185. 2018. Índice de impacto: 3,714. Posición en JCR (Food Science and Technology): 23/135. Q1.

Guijo Sánchez, María Isabel. Profesor Contratado Doctor.

- M.I. Igeño, R. Sánchez-Clemente, A.G. Población; M.I. Guijo; F. Merchán; R. Blasco. Biodegradation of 5-(Hydroxymethyl)-furfural and furan derivatives. *Proceedings* 2, 1283. 2018. No recogida en JCR.
- R. Sánchez-Clemente; M.I. Igeño, A.G. Población; M.I. Guijo; F. Merchán; R. Blasco. Study on pH changes in media during bacterial growth of several environmental strains. *Proceedings* 2, 1297. 2018.

No recogida en JCR.

- M.I. Igeño; D. Macías; M.I. Guijo; R. Sánchez-Clemente; A.G. Población; F. Merchán; R. Blasco. Bacterial consortiums able to use metal-cyanide complexes as a nitrogen source. *Proceedings* 2, 1284. 2018.

No recogida en JCR.

Peromingo Arévalo, Ana Belén. Profesora Contratada Doctor.

- B. Peromingo; D. Caballero; A. Rodríguez; A. Caro; M. Rodríguez. Application of data mining techniques to predict the production of aflatoxin B1 in dry-cured ham. *Food Control* 108, 106884. 2020. Índice de impacto: 5,548. Posición en JCR (Food Science and Technology): 19/143. Q1.
- J. Delgado; B. Peromingo; A. Rodríguez; M. Rodríguez. Biocontrol of *Penicillium griseofulvum* to reduce cyclopiiazonic acid contamination in dry-fermented sausages. *International Journal of Food Microbiology* 293, pp. 1-6. 2019. Índice de impacto: 4,187. Posición en JCR (Food Science and Technology): 23/139. Q1.
- B. Peromingo; M.J. Andrade; J. Delgado; L. Sánchez-Montero; F. Núñez. Biocontrol of aflatoxigenic *Aspergillus parasiticus* by native yeasts in dry-cured meat products. *Food Microbiology* 82, 269-276. 2019. Índice de impacto: 4,155. Posición en JCR (Food Science and Technology): 25/139. Q1.
- B. Peromingo; M. Sulyok; M. Lemmens; A. Rodríguez; M. Rodríguez. Diffusion of mycotoxins and secondary metabolites in dry-cured meat products. *Food Control* 101, 144-150. 2019. Índice de impacto: 4,258. Posición en JCR (Food Science and Technology): 19/139. Q1.
- B. Peromingo; F. Núñez; A. Rodríguez; A. Alía; M.J. Andrade. Potential of yeasts isolated from dry-cured ham to control ochratoxin A production in meat models. *International Journal of Food Microbiology* 268, 73-80. 2018. Índice de impacto: 4,006. Posición en JCR (Food Science and Technology): 16/135. Q1.

RELACIÓN DE PROYECTOS COMPETITIVOS VIVOS ASOCIADOS AL EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 1. SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

Título: Biocontrol de ocratoxina A en jamón curado. Evaluación mediante metabolómica y modelos predictivos

Entidad Financiadora: Agencia Estatal de Investigación. Ministerio de Ciencia e Innovación.

Financiación: 181 500 #

Referencia: PID2019-104260GB-I00

Fecha de inicio-fin: 01/06/2020 - 31/05/2024

Tipo de convocatoria: Nacional

Instituciones participantes: Universidad de Extremadura

Investigadoras principales: María del Mar Rodríguez Jovita; María Jesús Andrade Gracia



Investigadores participantes (número): 7

Título del proyecto o contrato: Evaluación de la influencia de estrategias innovadoras sobre la calidad total del higo para consumo tanto en fresco como en seco

Entidad Financiadora: Agencia Estatal de Investigación. Ministerio de Ciencia e Innovación.

Financiación: 152 459,89 #

Referencia: PID2020-115359RR-C22

Fecha de inicio-fin: 01/09/2021 - 01/10/2024

Tipo de convocatoria: Nacional

Instituciones participantes: Universidad de Extremadura

Investigadora principal: Alicia Rodríguez Jiménez

Investigadores participantes (número): 9

Título: Asimilación de cianuro y producción de bioetanol de segunda generación por bacterias (CyOL).

Entidad/es financiadora/s: Junta de Extremadura. Consejería de Economía y Agenda Digital. FEDER.

Financiación: 149 999,3 #

Referencia: IB20148

Fecha de inicio-fin: 09/11/2021 - 08/11/2024

Tipo de convocatoria: Regional

Instituciones participantes: Universidad de Extremadura

Investigador principal: Rafael Blasco Pla

Investigadores participantes (número): 3

Título: Revalorización de subproductos vegetales como fuente de polisacáridos bioactivos para su aplicación en alimentos funcionales

Entidad/es financiadora/s: Junta de Extremadura. Consejería de Sanidad y Consumo.

Financiación: 20 000 #

Referencia: TA18007

Fecha de inicio-fin: 20/09/2019 - 20/09/2023

Tipo de convocatoria: Regional

Instituciones participantes: Universidad de Extremadura

Investigadora principal: Rocío Casquete Palencia

Investigadores participantes (número): 1

Equipo de Tecnología y Calidad de los Alimentos

Andrés Nieto, Ana Isabel

Antequera Rojas, Teresa

Calvo Magro, Patricia

Carrapiso Martínez, Ana Isabel

Estévez García, Mario

Freire Rodríguez, María

González-Mohino Jiménez, Alberto



González Sánchez, María Elena

Martín Cáceres, Lourdes

Martín Vertedor, Daniel

Morcuende Sánchez, David

Ortiz Llerena, Alberto

Pérez Palacios, Trinidad

Petrón Testón, María Jesús

Ramírez Bernabé, María del Rosario

Rodríguez Gómez, María José

Ruiz Carrascal, Jorge

Souza Olegario, Lary

Tejeda Sereno, Juan Florencio

Tejerina Barrado, David

Timón Andrada, María Luisa

Velázquez Otero, Rocío

Ventanas Canillas, Sonia

Doctores	Entidad	Categoría Académica	Año de concesión del último tramo de investigación
Andrés Nieto, Ana Isabel	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2016-2021
Antequera Rojas, Teresa	Universidad de Extremadura	Catedrática de Universidad	2012-2017
Calvo Magro, Patricia	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigadora	No aplicable
Carrapiso Martínez, Ana Isabel	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2016-2021
Estévez García, Mario	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2014-2019
Freire Rodríguez, María	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigadora	No aplicable
González Sánchez, María Elena	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2012-2019
González-Mohino Jiménez, Alberto	Universidad de Extremadura	Contratado Doctor	No aplicable
Martín Cáceres, Lourdes	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2015-2021
Martín Vertedor, Daniel	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Facultativo Agroalimentario	No aplicable
Morcuende Sánchez, David	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2013-2018
Ortiz Llerena, Alberto	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigador	No aplicable
Pérez Palacios, Trinidad	Universidad de Extremadura	Contratada Doctor	No aplicable
Petrón Testón, María Jesús	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2016-2021
Ramírez Bernabé, María del Rosario	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigadora	No aplicable
Rodríguez Gómez, María José	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Facultativa Agroalimentaria	No aplicable
Ruiz Carrascal, Jorge	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2017-2022
Souza Olegario, Lary	Universidad de Extremadura	Contrato Beatriz Galindo	No aplicable
Tejeda Sereno, Juan Florencio	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2015-2020
Tejerina Barrado, David	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigador	No aplicable
Timón Andrada, María Luisa	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2014-2019
Velázquez Otero, Rocío	Universidad de Extremadura	Contratada Doctor	No aplicable
Ventanas Canillas, Sonia	Universidad de Extremadura	Catedrática de Universidad	2015-2020

CONTRIBUCIONES DE LOS PARTICIPANTES SIN TRAMOS DE INVESTIGACIÓN RECONOCIDOS

Calvo Magro, Patricia. Investigadora (CICYTEX).



1. J. Matías; M.J. Rodríguez; S. Granado-Rodríguez; V. Cruz; P. Calvo; M. Reguera. Changes in quinoa seed fatty acid profile under heat stress field conditions. *Frontiers in Nutrition* 9, 820010. 2022. Índice de impacto: 6,576. Posición en JCR (Nutrition & Dietetics): 12/88. Q1.
2. I. Palacios; M.J. Rodríguez; F.M. Sánchez; P. Calvo. Optimization of the osmotic dehydration process of plums (*Prunus Salicina L.*) in solutions enriched with inulin, using response surface methodology. *LWT-Food Science and Technology* 157, 113092. 2022. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.
3. S. Granado-Rodríguez; S. Vilariño-Rodríguez; I. Maestro-Gaitán; J. Matías; M.J. Rodríguez; P. Calvo; V. Cruz; L. Bolaños; M. Reguera. Genotype-dependent variation of nutritional quality-related traits in quinoa seeds. *Plants*, 10, 2128. 2021. Índice de impacto: 3,935. Posición en JCR (Plants Sciences): 47/235. Q1.
4. J. Matías; M.J. Rodríguez; V. Cruz; P. Calvo; M. Reguera. Heat stress lowers yields, alters nutrient uptake and changes seed quality in quinoa grown under Mediterranean field conditions. *Journal of Agronomy and Crop Science* 207, 481-491. 2021. Índice de impacto: 3,743. Posición en JCR (Agronomy): 15/91. Q1.
5. M.J. Rodríguez; J. Matías; V. Cruz; P. Calvo. Nutritional characterization of six quinoa (*Chenopodium quinoa Willd*) varieties cultivated in Southern Europe. *Journal of Food Composition and Analysis* 99, 103876. 2021. Índice de impacto: 4,556. Posición en JCR (Food Science and Technology): 30/143. Q1.

Freire Rodríguez, María. Investigadora (CICYTEX).

1. B. Gomez-Nieto, M.J. Gismera, M.T. Sevilla, S. Cofrades, M. Freire, J.R. Poscopio. Straightforward silicon determination in water-in-oil-in-water emulsions used for silicon supplementations in food by high-resolution continuum source flame atomic absorption spectrometry. *Spectrochimica Acta Part B: Atomic Spectroscopy* 148, 44-50. 2018. Índice de impacto: 3,101. Posición en JCR (Spectroscopy): 7/41. Q1.
2. M. Freire, S. Cofrades, J. Pérez-Jiménez, J. Gomez-Estaca, F. Jiménez-Colmenero, R. Bou. Emulsion gels containing n-3 fatty acids and condensed tannins as functional fat replacers for meat products: physicochemical properties and stability. *Food Research International* 113, 465-473. 2018. Índice de impacto: 3,579. Posición en JCR (Food Science and Technology): 27/135. Q1.
3. M. Freire, R. Bou, S. Cofrades, F. Jiménez-Colmenero. Technological characteristics of cold-set gelled double emulsion enriched with n-3 fatty acids: Effect of hydroxytyrosol addition and chilling storage. *Food Research International* 100, 298-305. 2017. Índice de impacto: 3,520. Posición en JCR (Food Science and Technology): 14/133. Q1.
4. M. Freire, S. Cofrades, V. Serrano-Casas, T. Pintado, M.J. Jiménez, F. Jiménez-Colmenero. Gelled double emulsions as delivery systems for hydroxytyrosol and n-3 fatty acids in healthy pork patties. *Journal of Food Science and Technology* 54, 3959#3968. 2017. Índice de impacto: 1,797. Posición en JCR (Food Science and Technology): 66/133. Q2.
5. L. Flaiz, M. Freire, S. Cofrades, R. Mateos L, J. Weis, F. Jimenez-Colmenero, R. Bou016J M. Freire, S. Cofrades, V. Serrano-Casas, T. Pintado, M.J. Jiménez, F. Jiménez-Colmenero. Comparison of simple, double and gelled double emulsions as hydroxytyrosol and n-3 fatty acid delivery systems. *Food Chemistry* 213, 49-57. 2016. Índice de impacto: 4,529. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/130. Q1.

González-Mohino Jiménez, Alberto. Profesor Contratado Doctor.

1. M. Rufo; A. Jiménez; J.M. Paniagua; A. González-Mohino. Ultrasound assessment of honey using fast Fourier transform. *Sensors* 20, 6748. 2021. Índice de impacto: 3,576. Posición en JCR (Instruments & Instrumentation): 14/64. Q1.
2. A. González-Mohino; A. Jiménez; M. Rufo; J.M. Paniagua; L.S. Olegario; S. Ventanas. Correlation analysis between acoustic and sensory technique data for cooked pork loin samples. *LWT-Food Science and Technology* 141, 110882. 2021. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.
3. L. S. Olegario; A. González-Mohino; M. Estévez; M.S. Madruga; S. Ventanas. Impact of #free-from# and #healthy choice# labeled versions of chocolate and coffee on temporal profile (multiple-intake TDS) and liking. *Food Research International* 137, 109342. 2020. Índice de impacto: 6,475. Posición en JCR (Food Science and Technology): 9/143. Q1.
4. T. Perez-Palacios; D. Caballero; A. González-Mohino; J. Mir-Bel; T. Antequera. Near Infrared Reflectance spectroscopy to analyse texture related characteristics of sous vide pork loin. *Journal of Food Engineering*, 263, 417-423. 2019. Índice de impacto: 4,499. Posición en JCR (Food Science and Technology): 16/139. Q1.
5. A. González-Mohino; A. Jiménez; J.M. Paniagua; T. Perez-Palacios; M. Rufo. New contributions of ultrasound inspection to the characterization of different varieties of honey. *Ultrasonics*, 96, 83-89. 2019. Índice de impacto: 3,065. Posición en JCR (Acoustics): 6/32. Q1.

Martín Vertedor, Daniel. Facultativo Agroalimentario (CICYTEX).

1. R. Sánchez; E. Martín; J. Lozano; A. Fernández; P. Arroyo; F. Meléndez; D. Martín-Vertedor. Electronic nose application for the discrimination of sterilization treatments applied to Californian-style black olive varieties. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 102, 2232-2241. 2021. Índice de impacto: 3,639. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 8/57. Q1.
2. D. Martín-Vertedor; A. Fernández; M. Mesías; M. Martínez; E. Martín. Identification of mitigation strategies to reduce acrylamide levels during the production of black olives. *Journal of Food Composition and Analysis* 102, 104009. 2021. Índice de impacto: 4,556. Posición en JCR (Food Science and Technology): 30/143. Q1.
3. D. Martín-Vertedor; N. Rodrigues; I. Marx; L.D. Dias; A. Veloso; J.A. Pereira; J.M. Peres. Assessing acrylamide content in sterilized Californian-style black table olives using HPLC-MS-QQQ and a potentiometric electronic tongue. *LWT - Food Science and Technology* 129, 109605. 2020. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.
4. D. Martín-Vertedor; N. Rodrigues; I. Marx; A. Veloso; J.M. Peres; J.A. Pereira. Impact of thermal sterilization on the physicochemical-sensory characteristics of Californian-style black olives and its assessment using an electronic tongue. *Food Control* 117, 107369. 2020. Índice de impacto: 5,548. Posición en JCR (Food Science and Technology): 19/143. Q1.
5. D. Martín-Vertedor; A. Fernández; A. Hernández; R. Arias; J. Delgado; F. Pérez-Nevado. Acrylamide reduction after phenols addition to Californian-style black olives. *Food Control* 108, 106888. 2019. Índice de impacto: 4,258. Posición en JCR (Food Science and Technology): 19/139. Q1.

Ortiz Llerena, Alberto. Investigador (CICYTEX).

1. A. Ortiz; D. Tejerina; S. García; P. Gaspar; E. González. Performance and carcass quality traits of Iberian x Duroc crossbred pig subject to gender and age at the beginning of the free-range finishing phase. *Animal* 15, 100324. 2021. Índice de impacto: 3,240. Posición en JCR (Veterinary Sciences): 15/146. Q1.
2. S. García; M. Cabeza de Vaca; D. Tejerina; M.P. Romero; A. Ortiz; D. Franco; M.A. Sentandreu; M. Oliván. Assessment of stress by serum biomarkers in calves and their relationship to ultimate pH as an indicator of meat quality. *Animals* 11, 2291. 2021. Índice de impacto: 2,752. Posición en JCR (Veterinary Sciences): 18/146. Q1.
3. A. Ortiz; E. González; S. García; P. Gaspar; D. Tejerina. Do animal slaughter age and pre-cure freezing have a significant impact on the quality of Iberian dry-cured pork loin? *Meat Science* 179, 108531. 2021. Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26/143. Q1.
4. R. Contador; A. Ortiz; M.R. Ramírez; S. García; M.M. López. Physico-chemical and sensory qualities of Iberian sliced dry-cured loins from various commercial categories and the effects of the type of packaging and refrigeration time. *LWT-Food science and Technology* 141, 110876. 2021. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.
5. A. Ortiz; C. Díaz; D. Tejerina; E. Crespo; M. Escribano; P. Gaspar. Consumption of fresh Iberian pork: Two-stage cluster for the identification of segments of consumers according to their habits and lifestyles. *Meat Science* 173, 108373. 2021. Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26/143. Q1.

Pérez Palacios, Trinidad. Profesora Contratada Doctor.

1. T. Antequera; D. Caballero; S. Grassi; B. Utharo; T. Pérez-Palacios. Evaluation of fresh meat quality by Hyperspectral Imaging (HSI), Nuclear Magnetic Resonance (NMR) and Magnetic Resonance Imaging (MRI): A review. *Meat Science* 172, 108340. 2021. Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26/143. Q1.



2. L. Carvalho; T. Pérez-Palacios; D. Caballero; T. Antequera; M. Suely; M. Estévez. Computer vision techniques on magnetic resonance images for the non-destructive classification and quality prediction of chicken breasts affected by the white-stripping myopathy. *Journal of Food Engineering* 306, 110633. 2021. Índice de impacto: 5,354. Posición en JCR (Food Science and Technology): 23/143. Q1.
3. J.C. Solomando; T. Antequera; T. Pérez-Palacios. Evaluating the use of fish oil microcapsules as omega-3 vehicle in cooked and dry-cured sausages as affected by their processing, storage and cooking. *Meat Science* 162, 108031. 2020. Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26/143. Q1.
4. J.C. Solomando; T. Antequera; T. Pérez-Palacios. Lipid digestion and oxidative stability in #-3-enriched meat model systems: Effect of fish oil microcapsules and processing or culinary cooking. *Food Chemistry* 328, 127125. 2020. Índice de impacto: 7,514. Posición en JCR (Food Science and Technology): 7/143. Q1.
5. J.C. Solomando; T. Antequera; T. Pérez-Palacios. Lipid digestion products in meat derivatives enriched with fish oil microcapsules. *Journal of Functional Foods* 68, 103916. 2020. Índice de impacto: 4,451. Posición en JCR (Food Science and Technology): 35/143. Q1.

Ramírez Bernabé, María del Rosario. Investigadora (CICYTEX).

1. S. Martillanes; J. Rocha-Pimienta; R. Ramírez; J.J. García-Parra; J. Delgado-Adámez. Effect of an active packaging with rice bran extract and high-pressure processing on the preservation of sliced dry-cured ham from Iberian pigs. *LWT* 151, 112128. 2021. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.
2. S. García-Torres; R. Contador; A. Ortiz; R. Ramírez; M.M. López-Parra; D. Tejerina. Physico-chemical and sensory characterization of sliced Iberian Chorizo from raw material of three commercial categories and stability during refrigerated storage packaged under vacuum and modified atmospheres. *Food Chemistry* 354, 129490. 2021. Índice de impacto: 7,514. Posición en JCR (Food Science and Technology): 7/143. Q1.
3. R. Ramírez; M. Garrido; J. Rocha-Pimienta; J. García-Parra; J. Delgado-Adámez. Immunological components and antioxidant activity in human milk processed by different high pressure-thermal treatments at low initial temperature and flash holding times. *Food Chemistry* 343, 128546. 2021. Índice de impacto: 7,514. Posición en JCR (Food Science and Technology): 7/143. Q1.
4. J. García-Parra; F. González-Cebrino; R. Ramírez. Volatile compounds of a pumpkin (*Cucurbita moschata*) purée processed by high pressure thermal processing. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 100, 4449#4456. 2020. Índice de impacto: 3,639. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 8/57. Q1.
5. F.J. Delgado; A. Carrapiso; R. Contador; R. Ramírez. Volatile compounds and sensory changes after high pressure processing of mature #Torta del Casar# (raw ewe's milk cheese) during refrigerated storage. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 52, 34-41. 2019. Índice de impacto: 4,477. Posición en JCR (Food Science and Technology): 17/139. Q1.

Rodríguez Gómez, María José. Facultativa Agroalimentaria (CICYTEX).

1. J. Matías; M.J. Rodríguez; S. Granado-Rodríguez; V. Cruz; P. Calvo; M. Reguera. Changes in quinoa seed fatty acid profile under heat stress field conditions. *Frontiers in Nutrition* 9, 820010. 2022. Índice de impacto: 6,576. Posición en JCR (Nutrition & Diagnostics): 12/88. Q1.
2. I. Palacios; M.J. Rodríguez; F.M. Sánchez; P. Calvo. Optimization of the osmotic dehydration process of plums (*Prunus Salicina L.*) in solutions enriched with inulin, using response surface methodology. *LWT-Food Science and Technology* 157, 113092. 2022. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.
3. S. Granado-Rodríguez; S. Vilariño-Rodríguez; I. Maestro-Gaitán; J. Matías; M.J. Rodríguez; P. Calvo; V. Cruz; L. Bolaños; M. Reguera. Genotype-dependent variation of nutritional quality-related traits in quinoa seeds. *Plants*, 10, 2128. 2021. Índice de impacto: 3,935. Posición en JCR (Plants Sciences): 47/235. Q1.
4. J. Matías; M.J. Rodríguez; V. Cruz; P. Calvo; M. Reguera. Heat stress lowers yields, alters nutrient uptake and changes seed quality in quinoa grown under Mediterranean field conditions. *Journal of Agronomy and Crop Science* 207, 481-491. 2021. Índice de impacto: 3,743. Posición en JCR (Agronomy): 15/91. Q1.
5. M.J. Rodríguez; J. Matías; V. Cruz; P. Calvo. Nutritional characterization of six quinoa (*Chenopodium quinoa Willd*) varieties cultivated in Southern Europe. *Journal of Food Composition and Analysis* 99, 103876. 2021. Índice de impacto: 4,556. Posición en JCR (Food Science and Technology): 30/143. Q1.

Souza Olegario, Lary. Contrato Beatriz Galindo.

1. A. Jiménez, M. Rufo, J. Paniagua, A. González-Mohino, L. Souza-Olegario. New findings of edible oil characterization by ultrasonic parameters. *Food Chemistry* 374, 131721. 2022. Índice de impacto: 9,231. Posición en JCR (Food Science & Technology): 8/143. Q1.
2. L. Souza-Olegario; A. González-Mohino; M. Estévez; M.S. Madruga; S. Ventanas. Impact of absence of lactose on the dynamic sensory profile of yogurt: A multiple-intake TDS approach. *LWT-Food Science and Technology* 162, 113430. 2022. Índice de impacto: 6,056. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.
3. A. González-Mohino; A. Jiménez; M. Rufo; J.M. Paniagua; L. Souza-Olegario; S. Ventanas. Correlation analysis between acoustic and sensory technique data for cooked pork loin samples. *LWT-Food Science and Technology* 141, 110882. 2021. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.
4. L. Souza-Olegario; A. González-Mohino; M. Estévez; M.S. Madruga; S. Ventanas. Impact of #free-from# and #healthy choice# labeled versions of chocolate and coffee on temporal profile (multiple-intake TDS) and liking. *Food Research International* 137, 109342. 2020. Índice de impacto: 6,475. Posición en JCR (Food Science and Technology): 9/143. Q1.
5. L. Souza-Olegario; M. Estévez; A. González-Mohino; M.S. Madruga; S. Ventanas. Cross-cultural emotional response to food stimuli: influence of consumption context. *Food Research International* 142, 110194. 2021. Índice de impacto: 7,425. Posición en JCR (Food Science and Technology): 13/143. Q1.

Tejerina Barrado, David. Investigador (CICYTEX).

1. P. Gaspar, C. Diaz-Caro, I. Del Puerto, A. Ortiz, M. Escribano, D. Tejerina. What effect does the presence of sustainability and traceability certifications have on consumers of traditional meat products? The case of Iberian cured products in Spain. *Meat Science* 187, 108752. 2022. Índice de impacto: 7,077. Posición en JCR (Veterinary Sciences): 16/144. Q1.
2. A. Ortiz; D. Tejerina; S. García; P. Gaspar; E. González. Performance and carcass quality traits of Iberian x Duroc crossbred pig subject to gender and age at the beginning of the free-range finishing phase. *Animal* 15, 100324. 2021. Índice de impacto: 3,240. Posición en JCR (Veterinary Sciences): 15/146. Q1.
3. S. García; M. Cabeza de Vaca; D. Tejerina; M.P. Romero; A. Ortiz; D. Franco; M.A. Santandreu; M. Oliván. Assessment of stress by serum biomarkers in calves and their relationship to ultimate pH as an indicator of meat quality. *Animals* 11, 2291. 2021. Índice de impacto: 2,752. Posición en JCR (Veterinary Sciences): 18/146. Q1.
4. A. Ortiz; E. González; S. García; P. Gaspar; D. Tejerina. Do animal slaughter age and pre-cure freezing have a significant impact on the quality of Iberian dry-cured pork loin? *Meat Science* 179, 108531. 2021. Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26/143. Q1.
5. D. Tejerina, L. León, M. Sánchez, S. García, A. Ortiz. Quality traits of montañera Iberian dry-cured lomo as affected by pre-cure freezing practice. *Foods* 10, 1511. 2021. Índice de impacto: 5,561. Posición en JCR (Food Science and Technology): 35/144. Q1.

Velázquez Otero, Rocío. Profesora Contratada Doctor.

1. R. Casquete; R. Velázquez; A. Hernández; M.G. Córdoba; E. Aranda; T. Bartolomé; A. Martín. Evaluation of the quality and shelf-life of cayenne (*Capsicum spp.*). *LWT-Food Science and Technology* 145, 111338. 2021. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.
2. J.M. Coletto; A. Martín; A. Horrillo; F.J. Mesías; R. Velázquez. An approach to the consumption of smoked paprika in Spain and its impact on the intake of polycyclic aromatic hydrocarbons. *Foods* 10, 973. 2021. Índice de impacto: 4,350. Posición en JCR (Food Science and Technology): 37/143. Q2.
3. A. Rivera; D. Reynolds; A. Martín; R. Velázquez; M.J. Poblaciones. Combined foliar zinc and nitrogen application in broccoli (*Brassica oleracea var. Italica L.*): effects on growth, nutrient bioaccumulation, and bioactive compounds. *Agronomy* 11, 548. 2021. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.



4. R. Velázquez; R. Casquete; A. Hernández; A. Martín; M.G. Córdoba; J.M. Coletto; T.J. Bartolomé. Effect of plant density and harvesting type on yield and quality of fresh and dried peppers and paprika. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 99, 400#408. 2019. Índice de impacto: 2,614. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 8/58. Q1.
5. A. Martín; A. Hernández; E. Aranda; R. Casquete; R. Velázquez; T.J. Bartolomé; M.G. Córdoba. Impact of volatile composition on the sensorial attributes of dried paprikas. *Food Research International* 100, 691-697. 2017. Índice de impacto: 3,579. Posición en JCR (Food Science and Technology): 27/135. Q1.

RELACIÓN DE PROYECTOS COMPETITIVOS VIVOS ASOCIADOS AL EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 2. SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

Título: Innovative Tools for Assessment and Authentication of chicken meat, beef and dairy products, QualiTies

Entidad Financiadora: Comisión Europea.

Financiación: 260 952,50 # (Subproyecto Universidad de Extremadura).

Referencia: 10.3030/101000250

Fecha de inicio-fin: 01/06/2021 - 31/05/2026

Tipo de convocatoria: Europeo

Instituciones participantes: Universidad de Extremadura y otras 23 universidades y centros de investigación de 11 países europeos.

Investigador principal: Mario Estévez García (Subproyecto Universidad de Extremadura)

Investigadores participantes (número): 3 (Subproyecto Universidad de Extremadura).

Título: Aprovechamiento integral de subproductos y coproductos de la industria agroalimentaria local para la conservación de productos cárnicos

Entidad Financiadora: Agencia Estatal de Investigación. Ministerio de Ciencia e Innovación.

Financiación: 147 620,00 #

Referencia: PID2020-119608RR-I00

Fecha de inicio-fin: 01/01/2022- 31/12/2024

Tipo de convocatoria: Nacional

Instituciones participantes: Universidad de Extremadura

Investigadores principales: Jonathan Delgado Adámez; Rosario Ramírez Bernabé

Título: Valorización de los subproductos de la industria enológica mediante tecnologías alternativas a las convencionales para mejorar la conservación de los productos cárnicos

Entidad Financiadora: Junta Extremadura

Financiación: 136 995,10 #

Referencia: IB20073

Fecha de inicio-fin: 02/06/2021 - 02/06/2024

Tipo de convocatoria: Regional

Instituciones participantes: Universidad de Extremadura

Investigador principal: Rosario Ramírez, Bernabé

Título: La carne frente a los análogos cárnicos en relación a eventos post-prandiales: valor nutricional, efecto saciante, impacto sobre la salud y evocación de emociones

Entidad Financiadora: Consejería de Economía, Competitividad e Innovación (Junta de Extremadura)

Financiación: 149 480,10 #

Referencia: IB20103

Fecha de inicio-fin: 7/2021 - 07/2024

Tipo de convocatoria: Regional



Instituciones participantes: Universidad de Extremadura

Investigador principal: Mario Estévez García

Investigadores participantes (número): 6

Equipo de Producción y Economía Agroalimentaria

Alarcón Sánchez, María Victoria

Ayuso Yuste, Concepción

Bernalte García, María Josefa

Blanco Cipollone, Fernando

Campillo Torres, Carlos

Escribano Sánchez, Miguel

García Torres, Susana

Gaspar García, Paula

Guerra Velo, Engracia

López Corrales, Margarita

Mesías Díaz, Francisco Javier

Moñino Espino, María José

Moreno Cardona, Daniel

Nieto Serrano, Elena

Osuna Ruíz, María Dolores

Prieto Losada, María Henar

Salguero Hernández, Julio

Serradilla Sánchez, Manuel

Uriarte Hernández, David

Valdés Sánchez, Esperanza

Velardo Micharet, Belén

Doctores	Entidad	Categoría Académica	Año de concesión del último tramo de investigación
Alarcón Sánchez, María Victoria	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigadora	No aplicable
Ayuso Yuste, Concepción	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2017-2022
Bernalte García, María Josefa	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2017-2022
Blanco Cipollone, Fernando	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigador	No aplicable
Campillo Torres, Carlos	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigador	No aplicable
Escribano Sánchez, Miguel	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2015-2020
García Torres, Susana	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigadora	No aplicable
Gaspar García, Paula	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2016-2021
Guerra Velo, Engracia	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigadora	No aplicable
López Corrales, Margarita	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigadora	No aplicable
Mesías Díaz, Francisco Javier	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2015-2020
Moñino Espino, María José	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigadora	No aplicable
Moreno Cardona, Daniel	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigador	No aplicable



Nieto Serrano, Elena	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigadora	No aplicable
Osuna Ruíz, María Dolores	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigadora	No aplicable
Prieto Losada, María Henar	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigadora	No aplicable
Salguero Hernández, Julio	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2014-2019
Serradilla Sánchez, Manuel	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigador	No aplicable
Uriarte Hernández, David	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigador	No aplicable
Valdés Sánchez, Esperanza	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigadora	No aplicable
Velardo Micharet, Belén	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigadora	No aplicable

En ficheros adjuntos se remite la autorización del Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX) para la participación de sus investigadores en el Programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos.

CONTRIBUCIONES DE LOS PARTICIPANTES SIN TRAMOS DE INVESTIGACIÓN RECONOCIDOS

Alarcón Sánchez, María Victoria. Investigadora (CICYTEX).

1. I. Friero; M.V. Alarcón; L. Gordillo; J. Salguero. Abscisic acid is involved in several processes associated with root system architecture in maize. *Acta Physiologica Plantarum* 44, 1-12. 2022. Índice de impacto: 2,354. Posición en JCR (Plant Sciences): 102/235. Q2.
 2. G. Marqués; M.V. Alarcón; J. Salguero. Cytokinin inhibits lateral root development at the earliest stages of lateral root primordium initiation in maize primary root. *Journal of Plant Growth Regulation* 38, 83-92. 2019. Índice de impacto: 2,672. Posición en JCR (Plant Sciences): 63/234. Q2.
 3. M.V. Alarcón; J. Salguero; P.G. Lloret. Auxin modulated initiation of lateral roots is linked to Pericycle cells in maize. *Frontiers in Plant Science*. 10, 11. 2019. Índice de impacto: 5,754. Posición en JCR (Plant Sciences): 17/235. Q1.
 4. M.E. Molero de Ávila; M.V. Alarcón; D. Uriarte; L.A. Mancha; D. Moreno; J. Francisco-Morcillo. Histochemical and immunohistochemical analysis of enzymes involved in phenolic metabolism during berry development in *Vitis vinifera* L. *Protoplasma* 256, 25-38. 2019. Índice de impacto: 3,356. Posición en JCR (Plant Sciences): 62/235. Q2.
 5. M.V. Alarcón; J. Salguero. Transition zone cells reach G2 phase before initiating elongation in maize root apex. *Biology Open* 6, 909-913. 2017. Índice de impacto: 2,217. Posición en JCR (Biology): 27/85. Q2. Blanco Cipollone, Fernando. Investigador (CICYTEX).
1. I.S. Minas; F. Blanco-Cipollone; D. Sterle. Accurate non-destructive prediction of peach fruit internal quality and physiological maturity with a single scan using near infrared spectroscopy. *Food Chemistry* 335, 127626. 2021. Índice de impacto: 7,514. Posición en JCR (Food Science and Technology): 7/143. Q1.
 2. M.J. Moñino; F. Blanco-Cipollone; A. Vivas; O.G. Bodelón; M.H. Prieto. Evaluation of different deficit irrigation strategies in the late-maturing Japanese plum cultivar 'Angeleno'. *Agricultural Water Management* 234, 106111. 2020. Índice de impacto: 4,516. Posición en JCR (Agronomy): 12/91. Q1.
 3. M. Cabrera-Banegil; N. Lavado; M.H. Prieto; F. Blanco-Cipollone; M.J. Moñino; A. Muñoz de la Peña; I. Duran. Evolution of polyphenols content in plum fruits (*Prunus salicina*) with harvesting time by second-order excitation-emission fluorescence multivariate calibration. *Microchemical Journal* 158, 105299. 2020. Índice de impacto: 4,824. Posición en JCR (Chemistry, Analytical): 16/87. Q1.
 4. F. Blanco-Cipollone; M.J. Moñino; A. Vivas; A. Samperio; M.H. Prieto. Long-term effects of irrigation regime on fruit development pattern of the late-maturing #Angeleno# Japanese plum. *European Journal of Agronomy* 105, 157-167. 2019. Índice de impacto: 3,726. Posición en JCR (Agronomy): 12/91. Q1.
 5. F. Blanco-Cipollone; S. Lourenço; J. Silvestre; N. Conceição; M.J. Moñino; A. Vivas; M.I. Ferreira. Plant water status indicators for irrigation scheduling associated with iso-and anisohydric behavior: Vine and plum trees. *Horticulturae* 3, 47. 2017. Índice de impacto: 2,331. Posición en JCR (Horticulture): 8/37. Q1.

Campillo Torres, Carlos. Investigador (CICYTEX).

1. S. Millán; C. Campillo; J. Casadesús; J.M. Pérez-Rodríguez; M.H. Prieto. Automatic irrigation scheduling on a hedgerow olive orchard using an algorithm of water balance readjusted with soil moisture sensors. *Sensors* 20, 2526. 2020. Índice de impacto: 3,576. Posición en JCR (Instruments & Instrumentation): 14/64. Q1.
2. S. Millán; C. Campillo; A. Vivas; M.J. Moñino; M.H. Prieto. Evaluation of soil water content measurements with capacitance probes to support irrigation scheduling in a #Red Beaut# Japanese plum orchard. *Agronomy* 10, 1757. 2020. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.
3. S. Millán; J. Casadesús; C. Campillo; M.J. Moñino; M.H. Prieto. Using soil moisture sensors for automated irrigation scheduling in a plum crop. *Water* 11, 2061. 2019. Índice de impacto: 2,544. Posición en JCR (Water Resources): 31/94. Q2.
4. F.J. Moral; F.J. Rebollo; C. Campillo; J.M. Serrano. Using an objective and probabilistic model to delineate homogeneous zones in hedgerow olive orchards. *Soil & Tillage Research* 194, 104308. 2019. Índice de impacto: 4,601. Posición en JCR (Soil Science): 4/38. Q1.
5. R. Martí; M. Valcárcel; M. Leiva-Brondo; I. Lahoz; C. Campillo; S. Roselló; J. Cebolla-Cornejo. Influence of controlled deficit irrigation on tomato functional value. *Food Chemistry* 252, 250-257. 2018. Índice de impacto: 5,399. Posición en JCR (Food Science and Technology): 5/71. Q1.

García Torres, Susana. Investigadora (CICYTEX).

1. S. García-Torres, R. Contador, A. Ortiz, R. Ramírez; M.M. López-Parra, D. Tejerina. Physico-chemical and sensory characterization of sliced Iberian Chorizo from raw material of three commercial categories and stability during refrigerated storage packaged under vacuum and modified atmospheres. *Food Chemistry* 354, 129490. 2021. Índice de impacto: 9,321. Posición en JCR (Food Science and Technology): 8/144. Q1.
2. A. Ortiz; E. González; S. García-Torres; P. Gaspar; D. Tejerina. Do animal slaughter age and pre-cure freezing have a significant impact on the quality of Iberian dry-cured pork loin? *Meat Science* 179, 108531. 2021. Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26/143. Q1.
3. R. Contador; A. Ortiz; R. Ramírez; S. García-Torres; M.M. López Parra; D. Tejerina. Physico-chemical and sensory qualities of Iberian sliced dry-cured loins from various commercial categories and the effects of the type of packaging and refrigeration time. *LWT Food Science and Technology* 141, 110876. 2021. Índice de impacto: 6,056. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/144. Q1.
4. A. Ortiz; S. García-Torres; E. González; E.J. de Pedro; P. Gaspar; D. Tejerina. Quality traits of fresh and dry-cured loin from Iberian x Duroc crossbred pig in the Montañera system according to slaughtering age. *Meat Science* 170, 108242. 2020. Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26/143. Q1.
5. C. Díaz; S. García-Torres; A. Elghannam; D. Tejerina; F.J. Mesías; A. Ortiz. Is production system a relevant attribute in consumers' food preferences? The case of Iberian dry-cured ham in Spain. *Meat Science* 158, 107908. 2019. Índice de impacto: 3,644. Posición en JCR (Food Science and Technology): 16/144. Q1.

Guerra Velo, Engracia. Investigadora (CICYTEX).



1. B.I. Guerrero; M.E. Guerra; S. Herrera; P. Irisarri; A. Pina; J. Rodrigo. Genetic diversity and population structure of Japanese Plum-Type (hybrids of *P. salicina*) accessions assessed by SSR markers. *Agronomy* 11, 1748. 2021. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.
2. E. Fadón; S. Herrera; B.I. Guerrero; M.E. Guerra; J. Rodrigo. Chilling and heat requirements of temperate stone fruit trees (*Prunus* sp). *Agronomy* 10, 409. 2020. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.
3. B.I. Guerrero; M.E. Guerra; J. Rodrigo. Establishing pollination requirements in Japanese plum by phenological monitoring, hand pollinations, fluorescence microscopy and molecular genotyping. *Journal of Visualized Experiments (JoVE)* 165, e61897. 2020. Índice de impacto: 1,355. Posición en JCR (Multidisciplinary Sciences): 49/72. Q3.
4. M.E. Guerra; B.I. Guerrero; C. Casadomet; J. Rodrigo. Self-(in)compatibility, S-RNase allele identification, and selection of pollenizers in new Japanese plum-type cultivars. *Scientia Horticulturae* 261, 109022. 2020. Índice de impacto: 3,463. Posición en JCR (Horticulture): 4/37. Q1.

López Corrales, Margarita. Investigadora (CICYTEX).

1. A.I. Galván; M.G. Córdoba; A. Rodríguez; A. Martín; M. López-Corrales; S. Ruiz-Moyano; M.J. Serradilla. Evaluation of fungal hazards associated with dried fig processing. *International Journal of Food Microbiology* 365, 109541. 2022. Índice de impacto: 5,277. Posición en JCR (Food Science and Technology): 25/143. Q1.
2. A.I. Galván; M.J. Serradilla; M.G. Córdoba; G. Domínguez; A.J. Galán; M. López-Corrales. Implementation of super high-density systems and suspended harvesting meshes for dried fig production: Effects on agronomic behaviour and fruit quality. *Scientia Horticulturae* 261, 109022. 2021. Índice de impacto: 3,463. Posición en JCR (Horticulture): 4/37. Q1.
3. A. Calle; F. Balas; L. Cai; A. Iezzoni; M. López-Corrales; M.J. Serradilla; A. Wünsch. Fruit size and firmness QTL alleles of breeding interest identified in a sweet cherry 'Ambrunes' x 'Sweetheart' population. *Molecular Breeding* 40, 86. 2020. Índice de impacto: 2,589. Posición en JCR (Agronomy): 24/91. Q2.
4. M.C. Villalobos; M.J. Serradilla; A. Martín; E. Aranda; M. López-Corrales; M.G. Córdoba. Influence of modified atmosphere packaging (MAP) on aroma quality of figs (*Ficus carica* L.). *Postharvest Biology and Technology* 136, 145-151. 2018. Índice de impacto: 3,927. Posición en JCR (Agronomy): 5/89. Q1.
5. C. Pereira; M. López-Corrales; M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; S. Ruiz-Moyano; A. Martín. Influence of ripening stage on bioactive compounds and antioxidant activity in nine fig (*Ficus carica* L.) varieties grown in Extremadura, Spain. *Journal of Food Composition and Analysis*. 64, 203-212. 2017. Índice de impacto: 2,956. Posición en JCR (Food Science and Technology): 32/133. Q1.

Moñino Espino, María José. Investigadora (CICYTEX).

1. R. Miragaia; F. Chávez; J. Díaz; A. Vivas; M.H. Prieto; M.J. Moñino. Título: Plum ripeness analysis in real environments using deep learning with convolutional neural networks. *Agronomy* 11, 2353. 2021. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.
2. M.J. Moñino; F. Blanco-Cipollone; A. Vivas; O.G. Bodelón; M.H. Prieto. Evaluation of different deficit irrigation strategies in the late-maturing Japanese plum cultivar 'Angeleno'. *Agricultural Water Management* 234, 106111. 2020. Índice de impacto: 4,516. Posición en JCR (Agronomy): 12/91. Q1.
3. S. Millán; C. Campillo; A. Vivas; M.J. Moñino; M.H. Prieto. Evaluation of soil water content measurements with capacitance probes to support irrigation scheduling in a #Red Beaut# Japanese plum orchard. *Agronomy* 10, 1757. 2020. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.
4. F. Blanco-Cipollone; M.J. Moñino; A. Vivas; A. Samperio; M.H. Prieto. Long-term effects of irrigation regime on fruit development pattern of the late-maturing #Angeleno# Japanese plum. *European Journal of Agronomy* 105, 157-167. 2019. Índice de impacto: 3,726. Posición en JCR (Agronomy): 12/91. Q1.
5. F. Blanco-Cipollone; S. Lourenço; J. Silvestre; N. Conceição; M.J. Moñino; A. Vivas; M.I. Ferreira. Plant water status indicators for irrigation scheduling associated with iso-and anisohydric behavior: Vine and plum trees. *Horticulturae* 3, 47. 2017. Índice de impacto: 2,331. Posición en JCR (Horticulture): 8/37. Q1.

Moreno Cardona, Daniel. Investigador (CICYTEX).

1. Á. Díaz; E. Díaz; D. Moreno; E. Valdés. Anthocyanin profile of Galician endangered varieties. A tool for varietal selection. *Food Research International* 154, 110983. 2022. Índice de impacto: 6,475. Posición en JCR (Food Science and Technology): 9/143. Q1.
2. M. Vargas-Ramella; J.M. Lorenzo; S. Zamuz; E. Valdés; D. Moreno; M. Guamán-Balcázar; J.M. Fernández-Arias; J.F. Reyes; D. Franco. The antioxidant effect of Colombian berry (*Vaccinium meridionale* sw.) extracts to prevent lipid oxidation during pork patties shelf-life. *Antioxidants*, 10, 1290. 2021. Índice de impacto: 6,313. Posición en JCR (Food Science and Technology): 11/143. Q1.
3. L. Mancha; D. Uriarte; E. Valdés; D. Moreno; M.H. Prieto. Effects of regulated deficit irrigation and early cluster thinning on production and quality parameters in a vineyard cv. Tempranillo under semi-arid conditions in southwestern Spain. *Agronomy* 11, 34. 2019. Índice de impacto: 2,603. Posición en JCR (Agronomy): 18/91. Q1.
4. E. Valdés; I. Talaverano; D. Moreno; M.H. Prieto; L. Mancha; D. Uriarte; M. Vilanova. Effect of the timing of water deficit on the must amino acid profile of Tempranillo grapes grown under the semi-arid conditions of SW Spain. *Food Chemistry* 292, 24-31. 2019. Índice de impacto: 6,306. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/139. Q1.
5. M. Cabrera; E. Valdés; D. Moreno; D. Airado; I. Durán. Front-face fluorescence excitation-emission matrices in combination with three-way chemometrics for the discrimination and prediction of phenolic response to vineyard agronomic practices. *Food Chemistry* 270, 162-172. 2019. Índice de impacto: 6,306. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/139. Q1.

Nieto Serrano, Elena. Investigadora (CICYTEX).

1. E. Nieto; M.H. Prieto; R. Fortes; V. González; C.M. Campillo. Response of a long-lived cherry cultivar to contrasting irrigation strategies in the Jerte Valley, Extremadura, Spain. *Acta Horticulturae* 1161, 197-203. 2017. Índice de impacto: 0,198 (SJR). Posición en SJR (Horticultura): 56/85. Q3.
2. B. Velardo-Micharet; L. Peñas; I.M. Tapia; E. Nieto; C.M. Campillo. Effect of irrigation on postharvest quality of two sweet cherry cultivars (*Prunus avium* L.). *Acta Horticulturae* 1161, 667-672. 2017. Índice de impacto: 0,198 (SJR). Posición en SJR (Horticultura): 56/85. Q3.

Osuna Ruiz, María Dolores. Investigadora (CICYTEX).

1. J. Torra; A. Royo-Esnaol; Y. Romano; M.D. Osuna; R.G. Leon; J. Recasens. *Amaranthus palmeri* a new invasive weed in Spain with herbicide resistant biotypes. *Agronomy* 11, 7. 2021. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.
2. I. Amaro-Blanco; Y. Romano; J.A. Palmerin; R. Gordo; C. Palma-Bautista; R. De Prado; M.D. Osuna. Different mutations providing target site resistance to ALS- and ACCase-inhibiting herbicides in *Echinochloa* spp. from rice fields. *Agriculture* 11, 5. 2021. Índice de impacto: 2,925. Posición en JCR (Agronomy): 20/91. Q1.
3. M.J. García; C. Palma-Bautista; J.G. Vazquez-García; A.M. Rojano-Delgado; M.D. Osuna; J. Torra; R. de Prado. Multiple mutations in the EPSPS and ALS genes of *Amaranthus hybridus* underlie resistance to glyphosate and ALS inhibitors. *Scientific Reports* 10, 17681. 2020. Índice de impacto: 4,380. Posición en JCR (Multidisciplinary Sciences): 17/72. Q1.
4. S. Golmohammadzadeh; A.M. Rojano-Delgado; J.G. Vazquez-García; Y. Romano; M.D. Osuna; J. Gherekhlou; R. de Prado. Cross-resistance mechanisms to ACCase-inhibiting herbicides in short-spike canarygrass (*Phalaris brachystachys*). *Plant Physiology and Biochemistry* 151, 681-688. 2020. Índice de impacto: 4,270. Posición en JCR (Plant Sciences): 33/235. Q1.
5. D.A. Mora; N. Cheimona; C. Palma-Bautista; A.M. Rojano-Delgado; M.D. Osuna; R.A. de la Cruz; R. de Prado. Physiological, biochemical and molecular bases of resistance to tribenuron-methyl and glyphosate in *Conyza canadensis* from olive groves in southern Spain. *Plant Physiology and Biochemistry* 151, 681-688. 2019. Índice de impacto: 3,720. Posición en JCR (Plant Sciences): 33/234. Q1.

Prieto Losada, María Henar. Investigadora (CICYTEX).



1. R. Miragaia; F. Chávez; J. Díaz; A. Vivas; M.H. Prieto; M.J. Moñino. Título: Plum ripeness analysis in real environments using deep learning with convolutional neural networks. *Agronomy* 11, 2353. 2021. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.
2. L. Mancha; D. Uriarte; E. Valdés; D. Moreno; M.H. Prieto. Effects of regulated deficit irrigation and early cluster thinning on production and quality parameters in a vineyard cv. Tempranillo under semi-arid conditions in southwestern Spain. *Agronomy* 11, 34. 2019. Índice de impacto: 2,603. Posición en JCR (Agronomy): 18/91. Q1.
3. M.J. Moñino; F. Blanco-Cipollone; A. Vivas; O.G. Bodelón; M.H. Prieto. Evaluation of different deficit irrigation strategies in the late-maturing Japanese plum cultivar 'Angeleno'. *Agricultural Water Management* 234, 106111. 2020. Índice de impacto: 4,516. Posición en JCR (Agronomy): 12/91. Q1.
4. S. Millán; C. Campillo; A. Vivas; M.J. Moñino; M.H. Prieto. Evaluation of soil water content measurements with capacitance probes to support irrigation scheduling in a #Red Beauty# Japanese plum orchard. *Agronomy* 10, 1757. 2020. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.
5. E. Valdés; I. Talaverano; D. Moreno; M.H. Prieto; L. Mancha; D. Uriarte; M. Vilanova. Effect of the timing of water deficit on the must amino acid profile of Tempranillo grapes grown under the semiarid conditions of SW Spain. *Food Chemistry* 292, 24-31. 2019. Índice de impacto: 6,306. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/139. Q1.

Serradilla Sánchez, Manuel. Investigador (CICYTEX).

1. Santiago Ruíz-Moyano; A. Hernández; A.I. Galván; M.G. Córdoba; R. Casquete; M.J. Serradilla; A. Martín. Selection and application of antifungal VOCs-producing yeasts as biocontrol agents of grey mould in fruits. *Food Microbiology* 92, 103556. 2020. Índice de impacto: 5,516. Posición en JCR (Food Science and Technology): 21/143. Q1.
2. A.I. Galván; M.J. Serradilla; M.G. Córdoba; G. Domínguez; A.J. Galán; M. López-Corrales. Implementation of super high-density systems and suspended harvesting meshes for dried fig production: Effects on agronomic behaviour and fruit quality. *Scientia Horticulturae* 261, 109022. 2021. Índice de impacto: 3,463. Posición en JCR (Horticulture): 4/37. Q1.
3. A.I. Galván; A. Rodríguez; A. Martín; M.J. Serradilla; A. Martínez-Dorado; M.G. Córdoba. Effect of temperature during drying and storage of dried figs on growth, gene expression and aflatoxin production. *Toxins* 13, 134. 2021. Índice de impacto: 4,546. Posición en JCR (Food Science and Technology): 32/143. Q1.
4. M.C. Villalobos; M.J. Serradilla; A. Martín; E. Aranda; M. López-Corrales; M.G. Córdoba. Influence of modified atmosphere packaging (MAP) on aroma quality of figs (*Ficus carica* L.). *Postharvest Biology and Technology* 136, 145-151. 2018. Índice de impacto: 3,927. Posición en JCR (Agronomy): 5/89. Q1.
5. C. Pereira; M. López-Corrales; M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; S. Ruiz-Moyano; A. Martín. Influence of ripening stage on bioactive compounds and antioxidant activity in nine fig (*Ficus carica* L.) varieties grown in Extremadura, Spain. *Journal of Food Composition and Analysis*. 64, 203-212. 2017. Índice de impacto: 2,956. Posición en JCR (Food Science and Technology): 32/133. Q1.

Uriarte Hernández, David. Investigador (CICYTEX).

1. L. Mancha; D. Uriarte; M.H. Prieto. Characterization of the transpiration of a vineyard under different irrigation strategies using sap flow sensors. *Water* 13, 2867. 2021. Índice de impacto: 3,103. Posición en JCR (Water Resources): 39/98. Q2.
2. E. Valdés; I. Talaverano; D. Moreno; M.H. Prieto; L. Mancha; D. Uriarte; M. Vilanova. Effect of the timing of water deficit on the must amino acid profile of Tempranillo grapes grown under the semiarid conditions of SW Spain. *Food Chemistry* 292, 24-31. 2019. Índice de impacto: 6,306. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/139. Q1.
3. L. Mancha; D. Uriarte; E. Valdés; D. Moreno; M.H. Prieto. Effects of regulated deficit irrigation and early cluster thinning on production and quality parameters in a vineyard cv. Tempranillo under semi-arid conditions in southwestern Spain. *Agronomy* 11, 34. 2019. Índice de impacto: 2,603. Posición en JCR (Agronomy): 18/91. Q1.
4. L. González; C. Miranda; D. Marín; D.S. Intrigliolo; J.M. Mirás; J.M. Escalona; A. Montoro; F. de Herralde; P. Baeza; P. Romero; J. Juste; D. Uriarte. Discrimination ability of leaf and stem water potential at different times of the day through a meta-analysis in grapevine (*Vitis vinifera* L.). *Agricultural Water Management* 221, 202-210. 2019. Índice de impacto: 4,021. Posición en JCR (Agronomy): 9/91. Q1.
5. J.M. Mirás; D. Uriarte; A.N. Lakso; D.S. Intrigliolo. Modeling grapevine performance with #VitiSim#, a weather-based carbon balance model: Water status and climate change scenarios. *Scientia Horticulturae* 240, 561-571. 2018. Índice de impacto: 1,961. Posición en JCR (Horticulture): 5/36. Q1.

Valdés Sánchez, Esperanza. Investigadora (CICYTEX).

1. M. Vargas-Ramella; J.M. Lorenzo; S. Zamuz; E. Valdés; D. Moreno; M. Guamán-Balcázar; J.M. Fernández-Arias; J.F. Reyes; D. Franco. The antioxidant effect of Colombian berry (*Vaccinium meridionale* sw.) extracts to prevent lipid oxidation during pork patties shelf-life. *Antioxidants*, 10, 1290. 2021. Índice de impacto: 6,313. Posición en JCR (Food Science and Technology): 11/143. Q1.
2. L. Mancha; D. Uriarte; E. Valdés; D. Moreno; M.H. Prieto. Effects of regulated deficit irrigation and early cluster thinning on production and quality parameters in a vineyard cv. Tempranillo under semi-arid conditions in southwestern Spain. *Agronomy* 11, 34. 2019. Índice de impacto: 2,603. Posición en JCR (Agronomy): 18/91. Q1.
3. E. Valdés; I. Talaverano; D. Moreno; M.H. Prieto; L. Mancha; D. Uriarte; M. Vilanova. Effect of the timing of water deficit on the must amino acid profile of Tempranillo grapes grown under the semiarid conditions of SW Spain. *Food Chemistry* 292, 24-31. 2019. Índice de impacto: 6,306. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/139. Q1.
4. M. Cabrera; E. Valdés; D. Moreno; D. Airado; I. Durán. Front-face fluorescence excitation-emission matrices in combination with three-way chemometrics for the discrimination and prediction of phenolic response to vineyard agronomic practices. *Food Chemistry* 270, 162-172. 2019. Índice de impacto: 6,306. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/139. Q1.
5. M. Cabrera; E. Valdés; A. Muñoz de la Peña; I. Durán. Combination of fluorescence excitation emission matrices in polar and non-polar solvents to obtain three- and four- way arrays for classification of Tempranillo grapes according to maturation stage and hydric status. *Talanta* 199, 652-661. 2019. Índice de impacto: 5,339. Posición en JCR (Chemistry, Analytical): 11/86. Q1.

Velardo Micharet, Belén. Investigadora (CICYTEX).

1. B. Velardo-Micharet; F. Agudo-Corbacho; M.C. Ayuso; M.J. Bernalte. Evolution of some fruit quality parameters during development and ripening of three apricot cultivars and effect of harvest maturity on postharvest maturation. *Agriculture* 11, 639. 2021. Índice de impacto: 2,925. Posición en JCR (Agronomy): 20/91. Q1.
2. R. Manzano; J.E. Fernández; B. Velardo-Micharet; M.J. Rodríguez Gómez. Multivariate optimization of ultrasound-assisted extraction for the determination of phenolic compounds in plums (*Prunus salicina* Lindl.) by high-performance liquid chromatography (HPLC). *Instrumentation Science & Technology* 48, 113-127. 2020. Índice de impacto: 1,584. Posición en JCR (Instruments & Instrumentation): 43/64. Q3.
3. J. Rocha; J. Llera; M.E. Bote; M.C. Ayuso; M.J. Bernalte; B. Velardo-Micharet; J. Delgado. Influence of storage period and shelf-life on the incidence of chilling injury and microbial load in #Angeleno# and #Larry Ann# plums. *Emirates Journal of Food and Agriculture* 32, 376-383. 2020. Índice de impacto: 1,041. Posición en JCR (Agronomy): 66/91. Q3.
4. B. Velardo-Micharet; L. Peñas; I.M. Tapia; E. Nieto; C.M. Campillo. Effect of irrigation on postharvest quality of two sweet cherry cultivars (*Prunus avium* L.). *Acta Horticulturae* 1161, 667-672. 2017. Índice de impacto: 0,198 (SJR). Posición en SJR (Horticultura): 56/85. Q3.
5. B. Velardo-Micharet; C.M. Pintado; E. Dupille; M.C. Ayuso; M. Lozano; M.J. Bernalte. Effect of ripening stage, 1-MCP treatment and different temperature regimes on long term storage of #Songold# Japanese plum. *Scientia Horticulturae* 214, 233-241. 2017. Índice de impacto: 1,760. Posición en JCR (Horticulture): 8/37. Q1.

RELACION DE PROYECTOS COMPETITIVOS VIVOS ASOCIADOS AL EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 3. SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.



Título: LIFE 4DOÑANA.

Entidad Financiadora: Comisión Europea.

Financiación: 250 000 # (Subproyecto CICYTEX)

Referencia: LIFE 19 ENV/ES/000701

Fecha de inicio-fin: 01/09/2020 - 31/12/2023

Tipo de convocatoria: Europea

Instituciones participantes: CICYTEX, IRTA, Universidad de Extremadura.

Investigadora principal: Carlos Campillo Torres (Subproyecto CICYTEX)

Título: Multi-hazard and sYstemic framework for enhancing Risk-Informed mAnagement and Decision- making in the E.U. (MYRIAD).

Entidad Financiadora: Comisión Europea.

Financiación: 75 125 # (Subproyecto CICYTEX)

Referencia: 10.3030/101003276

Fecha de inicio-fin: 01/09/2021 - 01/09/2025

Tipo de convocatoria: Europea

Instituciones participantes: CICYTEX.

Investigadora principal: Carlos Campillo Torres, Fernando Blanco Cipollone (Subproyecto CICYTEX)

Título: Necesidades hídricas de higuera para producción de higo seco. Efectos de estrategias de riego deficitario y ajuste de las programaciones de riego mediante inteligencia artificial.

Entidad Financiadora: Agencia Estatal de Investigación. Ministerio de Ciencia e Innovación.

Financiación: 133 100 #

Referencia: PID2020-117392RR-C41

Fecha de inicio-fin: 01/09/2021 - 01/09/2024

Tipo de convocatoria: Nacional

Instituciones participantes: CICYTEX, IRTA, Universidad de Extremadura.

Investigadora principal: María José Moñino Espino

Investigadores participantes (número): 4

Título: Aptitud agronómica de la higuera en producción superintensiva y control de la maduración para la mejora de la calidad de los higos destinados al consumo en fresco y para secado.

Entidad Financiadora: Agencia Estatal de Investigación. Ministerio de Ciencia e Innovación.

Financiación: 150 040 #

Referencia: PID2020-115359RR-C21

Fecha de inicio-fin: 29/09/2021 - 28/09/2025

Tipo de convocatoria: Nacional

Instituciones participantes: CICYTEX, Universidad de Extremadura.

Investigadores principales: Margarita López Corrales, Manuel Joaquín Serradilla Sánchez

Investigadores participantes (número): 5

Título: El pecanero como alternativa para la producción de frutos secos en Extremadura: comportamiento agronómico, calidad global y aprovechamiento de las vainas como subproducto para su revalorización.



Entidad Financiadora: Junta de Extremadura.

Financiación: 149 820 #

Referencia: IB20116

Fecha de inicio-fin: 17/06/2021 - 16/06/2024

Tipo de convocatoria: Regional

Instituciones participantes: CICYTEX, Universidad de Extremadura.

Investigadora principal: Margarita López Corrales

Investigadores participantes (número): 5

LISTADO DE 25 CONTRIBUCIONES CIENTÍFICAS EN EL PERÍODO 2017-2021

Los firmantes pertenecientes al Programa de Doctorado se destacan en negrita.

1. Equipo 1. Seguridad y Biotecnología de los Alimentos.

1. **J. Delgado**; J.J. Rondán; F. Núñez; A. Rodríguez. Influence of an industrial dry-fermented sausage processing on ochratoxin A production by *Penicillium nordicum*. *International Journal of Food Microbiology* 339, 109016. 2021.

Índice de Impacto: 5.277. Posición en JCR (Food Science and Technology): 25/143. Q1.

2. **B. Peromingo**; D. Caballero; A. Rodríguez; A. Caro; M. Rodríguez. Application of data mining techniques to predict the production of aflatoxin B1 in dry-cured ham. *Food Control*. 108, 106884. 2020.

Índice de Impacto: 5.548. Posición en JCR (Food Science and Technology): 19/143. Q1.

3. **A. Alía**; M.J. Andrade; J.J. Córdoba; I. Martín; A. Rodríguez. Development of a multiplex real-time PCR to differentiate the four major *Listeria monocytogenes* serotypes in isolates from meat processing plants. *Food Microbiology* 87, 103367. 2020.

Índice de impacto: 5,516. Posición en JCR (Food Science and Technology): 21/143. Q1.

4. **P. Tejero**; A. Martín; A. Rodríguez; A.I. Galván; S. Ruiz-Moyano; A. Hernández. In vitro biological control of *Aspergillus flavus* by *Hanseniaspora opuntiae* L479 and *Hanseniaspora uvarum* L793, producers of antifungal volatile organic compounds. *Toxins* 13, 663. 2021.

Índice de Impacto: 4.546. Posición en JCR (Food Science and Technology): 32/143. Q1.

5. **R. Casquete**; R. Velázquez; A. Hernández; M.G. Córdoba; E. Aranda; T. Bartolomé; A. Martín. Evaluation of the quality and shelf-life of cayenne (*Capsicum* spp.). *LWT-Food Science and Technology* 145, 111338. 2021.

Índice de Impacto: 4.546. Posición en JCR (Food Science and Technology): 32/143. Q1.

6. **G. Becerra**; M.I. Igeño; F. Merchán; R. Sánchez-Clemente; R. Blasco. Título: New evolving strategies revealed by transcriptomic analysis of a fur mutant of the cyanotrophic bacterium *Pseudomonas pseudoalcaligenes* CECT 5344. *Microbial Biotechnology* 13, 148-161. 2020. Índice de Impacto: 4.857. Posición en JCR (Applied Microbiology and Biotechnology): 22/162 Q1.

7. **S. Vadillo**; C. San-Juan; M. Calderón; D. Risco; P. Fernández-Llario; M. Pérez-Sancho; E. Redondo; M.A. Hurtado; M.I. Igeño. Isolation of *Brachyspira* species from farmed wild boar in Spain. *Veterinary Record* 181, 6. 2017. Índice de Impacto: 2.050. Posición en JCR (Veterinary Sciences): 16/140. Q1.

8. **S. Martínez-Morcillo**; M. Pérez-López; M.P. Míguez; Y. Valcárcel; F. Soler. Comparative study of esterase activities in different tissues of marine fish species *Trachurus trachurus*, *Merluccius merluccius* and *Trisopterus luscus*. *Science of the Total Environment* 679, 12-22. 2019. Índice de Impacto: 6.551. Posición en JCR (Environmental Science): 22/265. Q1.

1. Equipo de Tecnología y Calidad de los Alimentos

9. **J.C. Solomando**, T. Antequera, T. Pérez-Palacios. Lipid digestion and oxidative stability in #-3-enriched meat model systems: Effect of fish oil microcapsules and processing or culinary cooking. *Food Chemistry* 328, 127125. 2020. Índice de Impacto: 6.306. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/139. Q1.



10. M. Estévez, P. Padilla, L. Carvalho, L. Martín, A. Carrapiso, J. Delgado. Malondialdehyde interferes with the formation and detection of primary carbonyls in oxidized proteins. *Redox Biology* 26, 101277. 2019. Índice de Impacto: 9.986. Posición en JCR (Biochemistry and Molecular Biology): 20/297. Q1.

11. V. Orlie; K. Aalaei; M.M. Poojary; D.S. Nielsen; L. Ahné; J. Ruiz. Effect of processing on in vitro digestibility (IVPD) of food proteins. *Critical reviews in Food Science and Nutrition*, DOI: 10.1080/10408398.2021.1980763. 2021. Índice de impacto: 11.176. Posición en JCR (Food Science and Technology): 4/143. Q1.

12. L.S. Olegario; M. Estévez; A. González-Mohíno; M.S. Madruga; S. Ventanas. Cross-cultural emotional response to food stimuli: Influence of consumption context. *Food Research International* 142, 110194. 2021. Índice de impacto: 6,475. Posición en JCR (Food Science and Technology): 9/143. Q1.

13. M.L. Timón; A.I. Andrés; J. Otte; M.J. Petró. Antioxidant peptides (<3#kDa) identified on hard cow milk cheese with rennet from different origin. *Food Research International* 120, 643-649. 2019. Índice de impacto: 4,972. Posición en JCR (Food Science and Technology): 11/139. Q1.

14. M.J. Rodríguez; J. Matías; V. Cruz; P. Calvo. Nutritional characterization of six quinoa (*Chenopodium quinoa Willd*) varieties cultivated in Southern Europe. *Journal of Food Composition and Analysis* 99, 103876. 2021. Índice de impacto: 4,556. Posición en JCR (Food Science and Technology): 30/143. Q1.

15. D. Martín-Vertedor; A. Fernández; M. Mesías; M. Martínez; E. Martín. Identification of mitigation strategies to reduce acrylamide levels during the production of black olives. *Journal of Food Composition and Analysis* 102, 104009. 2021. Índice de impacto: 4,556. Posición en JCR (Food Science and Technology): 30/143. Q1.

16. J.F. Tejeda; G. Gandemer; C. García; M. Viau; T. Antequera. Contents and composition of individual phospholipid classes from biceps femoris related to the rearing system in Iberian pig. *Food Chemistry* 338, 128102. 2020.

Índice de impacto: 7,514. Posición en JCR (Food Science and Technology): 7/143. Q1.

17. R. Ramírez; M. Garrido; J. Rocha-Pimienta; J. García-Parra; J. Delgado-Adámez. Immunological components and antioxidant activity in human milk processed by different high pressure-thermal treatments at low initial temperature and flash holding times. *Food Chemistry* 343, 128546. 2021.

Índice de impacto: 7,514. Posición en JCR (Food Science and Technology): 7/143. Q1.

1. Equipo de Producción Vegetal y Economía Agroalimentaria.

18. A. Ortiz; C. Díaz-Caro; D. Tejerina; M. Escribano; E. Crespo; P. Gaspar. Consumption of fresh Iberian pork: Two-stage cluster for the identification of segments of consumers according to their habits and lifestyles. *Meat Science*. 173, 108373. 2021.

Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26/143. Q1.

19. F.J. Mesías; A. Martín; A. Hernández. Consumers# growing appetite for natural foods: Perceptions towards the use of natural preservatives in fresh fruit. *Food Research International* 150, 110749. 2021

Índice de impacto: 6,475. Posición en JCR (Food Science and Technology): 9/143. Q1.

20. S. Millán; C. Campillo; A. Vivas; M.J. Moñino; M.H. Prieto. Evaluation of soil water content measurements with capacitance probes to support irrigation scheduling in a #Red Beaut# Japanese plum orchard. *Agronomy* 10, 1757. 2020.

Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.

21. B.I. Guerrero; M.E. Guerra; S. Herrera; P. Irisarri; A. Pina; J. Rodrigo. Genetic diversity and population structure of Japanese Plum-Type (hybrids of *P. salicina*) accessions assessed by SSR markers. *Agronomy* 11, 1748. 2021.

Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.

22. A.I. Galván; M.J. Serradilla; M.G. Córdoba; G. Domínguez; A.J. Galán; M. López-Corrales. Implementation of super high-density systems and suspended harvesting meshes for dried fig production: Effects on agronomic behaviour and fruit quality. *Scientia Horticulturae* 261, 109022. 2021.

Índice de impacto: 3,463. Posición en JCR (Horticulture): 4/37. Q1.

23. E. Valdés; I. Talaverano; D. Moreno; M.H. Prieto; L. Mancha; D. Uriarte; M. Vilanova. Effect of the timing of water deficit on the must amino acid profile of Tempranillo grapes grown under the semiarid conditions of SW Spain. *Food Chemistry* 292, 24-31. 2019.



Índice de impacto: 6,306. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/139. Q1.

24. B. Velardo-Micharet; F. Agudo-Corbacho; M.C. Ayuso; M.J. Bernalte. Evolution of some fruit quality parameters during development and ripening of three apricot cultivars and effect of harvest maturity on postharvest maturation. *Agriculture* 11, 639. 2021.

Índice de impacto: 2,925. Posición en JCR (Agronomy): 20/91. Q1.

25. F. Blanco-Cipollone; M.J. Moñino; A. Vivas; A. Samperio; M.H. Prieto. Long-term effects of irrigation regime on fruit development pattern of the late-maturing #Angeleno# Japanese plum. *European Journal of Agronomy* 105, 157-167. 2019.

Índice de impacto: 3,726. Posición en JCR (Agronomy): 12/91. Q1.

LISTADO DE 10 TESIS DOCTORALES DEFENDIDAS EN EL PROGRAMA DE DOCTORADO EN EL PERÍODO 2017-2022

1. Título: Estrategias para el control de mohos toxigénicos en derivados cárnicos curado-madurados utilizando microorganismos y factores ambientales.

Doctorando: Ana Belén Peromingo Arévalo.

Directores: Mar Rodríguez Jovita; Alicia Rodríguez Jiménez.

Fecha de su defensa: 12/01/2018

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Premio Extraordinario de Doctorado.

Doctorado Internacional.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: B. Peromingo; M. Sulyok; M. Lemmens; A. Rodríguez; M. Rodríguez. Diffusion of mycotoxins and secondary metabolites in dry-cured meat products. *Food Control* 101, 144-150. 2019.

Índice de impacto: 4,258. Posición en JCR (Food Science and Technology): 19/139. Q1.

1. Título: Resistencia de malas hierbas a herbicidas en el cultivo del arroz y en cultivos leñosos: Estudios de mecanismos de resistencia.

Doctorando: Ignacio Amaro Blanco.

Directores: María Dolores Osuna Ruiz; Julio Menéndez Calle.

Fecha de su defensa: 12/09/2019.

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Doctorado Internacional.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: I. Amaro-Blanco; P.T. Fernández-Moreno; M.D. Osuna; F. Bastida; R. De Prado. Mechanisms of glyphosate resistance and response to alternative herbicide-based management in populations of the three *Conyza* species introduced in southern Spain. *Pest Management Science* 74, 1925#1937. 2018.

Índice de impacto: 6,551. Posición en JCR (Agronomy): 13/89. Q1.

1. Título: Efecto de tratamientos no térmicos y de bioconservación en jamón curado loncheado sobre la expresión génica de *Listeria monocytogenes*.

Doctorando: Alberto Alía Muñoz.

Directores: Juan José Córdoba Ramos; María Jesús Andrade Gracia; Alicia Rodríguez Jiménez.

Fecha de su defensa: 28/11/2019

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Premio Extraordinario de Doctorado.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.



Contribución científica derivada: A. Alía, M.J. Andrade, J.J. Córdoba, I. Martín, A. Rodríguez. Development of a multiplex real-time PCR to differentiate the four major *Listeria monocytogenes* serotypes in isolates from meat processing plants. *Food Microbiology* 87, 103367. 2020.

Índice de impacto: 5,516. Posición en JCR (Food Science and Technology): 21/143. Q1.

1. Título: Desarrollo de protocolos de control de calidad en la industria alimentaria mediante técnicas sensoriales rápidas, técnicas predictivas y métodos no destructivos.

Doctorando: Alberto González-Mohino Jiménez.

Directores: Sonia Ventanas Canillas; Antonio Jiménez Barco.

Fecha de su defensa: 20/02/2020.

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: A. González-Mohino; A. Jiménez; M. Rufo; J.M. Paniagua; L.S. Olegario; S. Ventanas. Correlation analysis between acoustic and sensory technique data for cooked pork loin samples. *LWT-Food Science and Technology* 141, 110882. 2021.

Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.

1. Título: Caracterización de la microbiota de queso Serpa y selección de cepas nativas con aptitud probiótica.

Doctorando: María Teresa Pereira Gonçalves Dos Santos.

Directores: María José Benito Bernáldez; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; María de Guía Córdoba Ramos.

Fecha de su defensa: 02/10/2020.

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: M.T.P. Gonçalves dos Santos, M.J. Benito, M.G. Córdoba, N. Alvarenga, S. Ruiz-Moyano. Yeast community in traditional Portuguese Serpa cheese by culture-dependent and -independent DNA approaches. *International Journal of Food Microbiology* 262, 63-70. 2017.

Índice de impacto: 3,451. Posición en JCR (Food Science and Technology): 17/133. Q1.

1. Título: Los aspectos sociales y ambientales como nuevas tendencias para la comercialización agroalimentaria y las preferencias de los consumidores.

Doctorando: Alii Taher Mohamed Eldesouky.

Directores: Francisco Javier Mesías Díaz; Miguel Escribano Sánchez.

Fecha de su defensa: 29/10/2020.

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: A. Eldesouky, F.J. Mesías, A. Elghannam, M. Escribano. Título: Can extensification compensate livestock greenhouse gas emissions? A study of the carbon footprint in Spanish agroforestry systems. *Journal of Cleaner Production* 200, 28-38. 2018.

Índice de impacto: 6,395. Posición en JCR (Environmental Sciences): 18/251. Q1.

1. Título: Contribución al estudio de la ganadería ecológica en Extremadura: Situación actual y perspectivas.

Doctorando: Andrés Horrillo Gallardo.

Directores: Paula Gaspar García; Miguel Escribano Sánchez.

Fecha de su defensa: 10/11/2020

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: A. Horrillo; P. Gaspar; C. Díaz-Caro; M. Escribano. A scenario-based analysis of the effect of carbon pricing on organic livestock farm performance: A case study of Spanish dehesas and rangelands. *Science of the Total Environment*, 751, 141675. 2021.

Índice de impacto: 6,551. Posición en JCR (Environmental Sciences): 22/265. Q1.



1. Título: Contribución al estudio de calidad de productos del cerdo Ibérico en el marco de aplicación de la Norma de Calidad.

Doctorando: Alberto Ortiz Llerena.

Directores: David Tejerina Barrado, Paula Gaspar García y Susana García Torres.

Fecha de su defensa: 11/11/2021.

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Doctorado Internacional.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: A. Ortiz; E. González; S. García; P. Gaspar; D. Tejerina. Do animal slaughter age and pre-cure freezing have a significant impact on the quality of Iberian dry-cured pork loin? Meat Science 179, 108531. 2021.

Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26/143. Q1.

1. Título: Aislamiento y selección de levaduras y enterobacterias para su uso en la mejora de las características tecnológicas y funcionales en quesos tradicionales de pasta blanda.

Doctorando: Almudena Vázquez Merchán.

Directores: María José Benito Bernáldez, Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera y Ángel Carlos Román García.

Fecha de su defensa: 26/11/2021.

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: A.V. Merchán; M.J. Benito; A.I. Galván; S. Ruiz-Moyano. Identification and selection of yeast with functional properties for future application in soft paste cheese. LWT - Food Science and Technology 124, 109173. 2020

Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.

1. Título: Efecto de agentes para el biocontrol de mohos ocratoxigénicos en embutidos curado-madurados.

Doctorando: María Micaela Álvarez Rubio.

Directores: Félix Núñez Breña, María Jesús Andrade Gracia.

Fecha de su defensa: 14/12/2021.

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Doctorado Internacional.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: M. Álvarez, J. Delgado, F. Núñez, E. Cebrián, M.J. Andrade. Proteomic analyses reveal mechanisms of action of bio-control agents on ochratoxin A repression in *Penicillium nordicum*. Food Control 129, 108232. 2021.

Índice de Impacto: 5.548. Posición en JCR (Food Science and Technology): 19/143. Q1.

PARTICIPACIÓN DE PROFESORES EXTRANJEROS EN EL PROGRAMA DE DOCTORADO

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

Se prevé que la participación de profesorado extranjero en el Programa será de 2 profesores extranjeros por curso, colaborando como investigadores internacionales.

6.2 MECANISMOS DE CÓMPUTO DE LA LABOR DE TUTORIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE TESIS

Mecanismos de cómputo de la labor de tutorización y dirección de tesis:

La Universidad de Extremadura tiene previsto en su normativa acerca de la actividad docente del profesorado (Plan de Organización Docente de la UEx, aprobados por Consejo de Gobierno el 22 de febrero de 2013) el reconocimiento de las labores de tutorización y dirección de Tesis Doctorales como parte de la dedicación docente e investigadora. Para ello se ha establecido, mediante la normativa aprobada sobre los criterios para elaborar el plan de organización docente, que se contabilice como actividad docente la dedicación del profesorado a la dirección de tesis doctorales computando en el plan de organización docente como un crédito (10 horas) cada Tesis Doctoral dirigida y defendida para el director. Este cómputo tendrá una vigencia de dos años y se establece como dos créditos el número máximo de créditos por curso académico y profesor.

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS



EQUIPAMIENTO DE LOS GRUPOS DE INVESTIGACIÓN.

Para garantizar el adecuado desarrollo de la investigación por los doctorandos que se inscriban en el programa se dispone de los diferentes laboratorios de investigación gestionados por los diferentes grupos involucrados en el programa. Actualmente este equipamiento es el siguiente:

Equipo de Seguridad y Biotecnología de los Alimentos.

A) Grupo Higiene y Seguridad Alimentaria (HISEALI):

- 3 laboratorios equipados con el material básico (centrífugas, rotavapor, baños termostáticos, etc.) con un total de 210 m2
- Sistema de PCR cuantitativa en tiempo real
- Termocicladores para PCR convencional
- Biofotómetro
- Sistema UHPLC/nanoHPLC acoplado a detector Orbitrap
- Sistema HPLC con detector Diodo-Array
- Sistema HPLC con detector de fluorescencia
- Campanas de flujo laminar y de extracción
- Equipo semiautomático para extracción de ADN
- Sistema Biolog para identificación microbiana
- Sistema para preparación de muestras FastPrep
- Equipo de liofilización
- Sistemas de electroforesis de proteínas y ácidos nucleicos
- Sistema de lectura de geles
- Equipos de destilación de aceites esenciales
- Horno de hibridación
- Generador de N2
- Lector de placas multipocillo
- Sonicador
- Fermentador
- Sistema FPLC de purificación de proteínas
- Cámaras de maduración controlada
- Incubadores convencionales y orbitales
- Microscopio de fluorescencia

B) Grupo Calidad y Microbiología de los Alimentos (CAMIALI):

- 3 laboratorios con un total de 270 m2
- Termocicladores para PCR convencional
- Incubadores y cámara de anaerobiosis
- Sistema HPLC con detector de masas
- Sistema HPLC con detector de fluorescencia
- Sistema HPLC con detector DAD
- Sistema colector de fracciones
- Sistema de PCR cuantitativa en tiempo real



- Equipo semiautomático para extracción de ADN
- Campanas de flujo laminar
- Equipo de extracción de fluidos supercríticos
- Microencapsulador
- Estomago-intestino artificial.
- Laboratorio de análisis no destructivo, con cámara hiperespectral, NIRS, radioespectrometro, análisis digital de color,
- Fermentador
- Horno de hibridación
- Equipo de liofilización
- Sistema de electroforesis capilar acoplado a un detector de masas
- Equipo de lector de placas Bioscreen
- Equipo de Cromatografía de gases acoplado a detector de masas
- Equipo de Cromatografía de gases con detector FID
- Equipo para digestión de fibra
- Texturómetro
- 3 Plantas piloto de productos cárnicos, lácteos y vegetales de 450 m2
- Termoselladora Ulma Smart-500
- 1 Sala de cata de 20 m2

C) Grupo Biotecnología de Microorganismos (BIOMIC)

- 3 laboratorios con un total de 100 m2
- Sistema de HPLC con detector UV-Vis
- Sistemas de PCR convencional y cuantitativa en tiempo real
- Sistema de purificación de proteínas mediante cromatografía líquida (FPLC)
- Incubadores orbitales termostatzados y cámaras de cultivo
- Centrífugas y ultracentrífugas
- Campanas de flujo laminar
- Congeladores de -80°C
- Material de uso rutinario en laboratorios de Biología Molecular, como sistemas de electroforesis de proteínas y ácidos nucleicos, horno de hibridación, sistema de lector de geles, espectrofotómetros, etc.

D) Grupo Microbiología, Bioquímica y Química Orgánica: abordajes multidisciplinares (MIBIQOM)

- 2 laboratorios con un total de 80 m2 equipados con material de uso rutinario en laboratorios de Biología Molecular: sistemas de electroforesis de proteínas y ácidos nucleicos, horno de hibridación, sistema de lector de geles, centrifugas, espectrofotómetros, etc.
- Sistemas de PCR convencional y cuantitativa en tiempo real
- Sistema de purificación de proteínas mediante cromatografía líquida (FPLC)
- Sistema de Electroforesis de campo pulsante
- Espectrofotómetro UV/visible
- Sistema de purificación de proteínas mediante cromatografía líquida (FPLC)
- Incubadores orbitales termostatzados



- Campanas de flujo laminar
- Congeladores de -80°C
- Centrífugas y ultracentrífugas
- Sistema de HPLC con detector UV-Vis

E) Grupo Toxicología (VETOX)

- 1 laboratorio de 20 m²
- Sistema polarográfico para análisis de metales pesados
- Espectrofotómetro de absorción atómica para elementos químicos
- Cromatógrafo de gases con detector de masas
- Sistemas de HPLC con detectores de fluorescencia y diode array
- Equipamiento de homogeneización de muestras
- Lector de placas Vis/UV y fluorescencia

Equipo de Tecnología y Calidad de los Alimentos

A) Grupo Tecnología y Calidad de los Alimentos (TECAL):

- 2 laboratorios de preparación de muestras con un total de 100 m²
- Laboratorio de cultivos celulares de 30 m²
- Laboratorio de aromas de 18 m²
- Planta piloto de productos cárnicos de 400 m²
- Planta piloto de productos lácteos de 200 m²
- Cocina experimental de 30 m²
- Torre de desecación con sistema de spray-drying para encapsulación de aromas y otros compuestos funcionales
- Homogeneizador altas presiones
- Homogeneizador de ultrasonidos
- 2 cromatógrafos de gases acoplados a espectrómetro de masas y 1 acoplado a detector de ionización de llama (FID)
- Sistema HPLC con detector de fluorescencia y ultravioleta
- Equipo de resonancia magnética
- Equipo NIRs
- Texturómetro
- Sistema Soxhlet de extracción de grasa
- Sistema Kjeldahl para determinación de proteínas
- Viscosímetro
- Citómetro de flujo
- Espectrofotómetro

B) Grupo Tecnología de los Alimentos y Calidad (TALICA)

- 3 laboratorios con un total de 270 m²
- Sistema HPLC con detector de masas
- Sistema HPLC con detector de fluorescencia



- Sistema de cromatografía líquida de alta presión con detector DAD
- Sistema colector de fracciones
- Equipo de liofilización
- Sistema de electroforesis capilar acoplado a un detector de masas
- Equipo de Cromatografía de gases acoplado a detector de masas
- Equipo de Cromatografía de gases con detector FID
- Equipo para digestión de fibra
- Texturómetro
- Colorímetro
- Cámara hiperespectral.
- 3 Plantas piloto de productos cárnicos, lácteos y vegetales de 450 m2
- Termoselladora Ulma Smart-500
- 1 Sala de cata de 20 m2

Equipo de Producción y Economía Agroalimentaria

A) Grupo Frutas, Hortalizas y sus Derivados (HORTOFRUENOL)

- Sala de Cata de 60 m2
- Almazara experimental de 300 m2
- Planta Piloto Vegetales de 600 m2
- Planta Piloto IV Gama de 100 m2
- Planta Piloto Enología de 150 m2
- Sala de Altas Presiones de 150 m2
- 4 laboratorios de 100 m2
- 3 Espectrofotómetros uv-visible
- 4 Equipos de Cromatografía de alta resolución con detectores DAD, FLD, RID, MS-TRIPLE Q, MS/MS ION TRAMP
- Equipo de Cromatografía de Gases con detector FID
- Equipo de Cromatografía de Gases con detector MS-ION TRAMP
- Equipo MICRO GC acoplado a detector térmico
- Espectrofotómetro de Absorción Atómica en llama
- 2 Colorímetros
- 3 Rotavapores
- 1 Equipo de digestión de nitrógeno
- 1 horno MW- de digestión húmeda
- 1 Estufa a vacío y 4 estufas convencionales
- 1 Equipo de análisis de aminoácidos
- Texturómetros de doble brazo y semi automático

B) Grupo Hortofruticultura La Orden (HFORDEN)

- Laboratorio de Fruticultura de 60 m2



- Laboratorio de Biología Celular de 50 m2
- Laboratorio de Cultivo in vitro de 30 m2
- Cámara de crecimiento de plantas in vitro de 15 m2
- Invernadero de metacrilato de 60 m2
- Finca de regadío, incluye campos de ensayo de frutas y hortalizas de 90 Ha.
- Finca de secano, incluye campos de ensayo en secano (olivo) de 100 Ha.
- Texturómetro
- Nanodrop de Thermo
- Microscopio óptico con epifluorescencia
- Estufas de ventilación forzada medianas y pequeñas
- 2 GPS para refenciar puntos de muestreo en el campo
- 5 Refractómetros
- Porometro para medir la conductividad en las hojas
- Cámara térmica
- Equipo de medida del desarrollo de la cubierta vegetal.
- 5 Cámaras de presión para medir el estado hídrico
- Equipos de Cromatografía de alta resolución con detector DAD,
- Equipo de secuenciación automática LICOR 43000
- 1 Laboratorio automático para el control de calidad de fruta
- 2 Equipos para medir la fotosíntesis de las plantas
- 2 Equipos para medir el intercambio de gases, CO2 y transpiración de las plantas
- 1 Estación agrometeorológica para medida de parámetros climatológicos
- Equipo para medida de humedad del suelo

SERVICIOS DE APOYO A LA INVESTIGACIÓN

Para la adecuada formación del doctorando y el desarrollo de su actividad investigadora, se utilizarán otros servicios de la Universidad de Extremadura. Las actividades investigadoras de la Universidad de Extremadura tienen el amplio apoyo de numerosos servicios e infraestructuras especializadas en diferentes áreas de conocimiento, con el objetivo de mejorar e incorporar los equipos e infraestructuras necesarias para el desarrollo de una investigación de calidad y propiciando la sinergia entre la investigación fundamental y la innovación tecnológica y la transferencia de tecnología desde la UEx hacia las empresas y la sociedad en general, acompañado de la incorporación de personal técnico especializado de alta cualificación, responsables del funcionamiento y aprovechamiento del equipamiento así como de la atención adecuada de los usuarios.

Servicio de Análisis e Innovación en Productos de Origen Animal

Su objetivo prioritario es responder a las demandas de investigadores ofertando diferentes técnicas para la realización de análisis fisicoquímicos y microbiológicos, contando con unidades de análisis instrumental, de análisis sensorial y de seguridad alimentaria.

Servicio de Técnicas Aplicadas a la Biociencia

Ofrece soporte a los investigadores en los campos de Investigación Básica, Bioquímica, Biología Celular, Biología Molecular e Investigación Clínica, proporcionando asistencia científica y técnica en los campos de la Citómica, Inmunohistoquímica y Biología Molecular.

Servicio de Animalario y Experimentación Animal

Da apoyo a la investigación llevada a cabo con animales de experimentación dentro de las normativas legales vigentes. Su función va encaminada a criar y suministrar animales de experimentación a los investigadores y a mantener en condiciones adecuadas aquellos que vayan a ser sometidos a procesos experimentales.

Servicio de Taller y Mantenimiento de Material Científico

Ofrece a los Grupos de Investigación una respuesta rápida y eficaz al mantenimiento y la reparación de equipos, máquinas e instrumentos de laboratorio. Así mismo ofrece la posibilidad de construir equipamiento científico específico a demanda de los grupos de investigación.



Servicio de Difusión de la Cultura Científica

Su objetivo es comunicar y divulgar los resultados de las actividades de investigación científica y desarrollo tecnológico generados en la Universidad de Extremadura.

Servicio de Biblioteca de la Universidad de Extremadura

La utilización de los recursos del servicio de Bibliotecas de la UEx se asegura el acceso a libros, bases de datos y bibliografía científica necesaria a través de la red informática disponible en la UEx para la realización de los trabajos de los doctorandos.

El Servicio de Biblioteca de la UEx cuenta con 17 puntos de servicio distribuidos en los diferentes centros, con un total de 14.144 m², 3189 puestos individuales de lectura en biblioteca, 163 puestos en salas colectivas y 359 puestos en salas para trabajo en grupo, 166 ordenadores de uso público. Los fondos de los que dispone este servicio son 307.727 monografías en papel, 1.629 publicaciones periódicas vivas, 17.437 libros electrónicos, 51 bases de datos y 20.261 títulos de revistas electrónicas.

Salas de informática

La Facultad de Veterinaria dispone de dos salas de informática con un total de 40 puestos, 20 de ellos de libre acceso. Estas salas pueden ser utilizadas tanto para el acceso libre de los doctorandos como para la realización de seminarios y actividades formativas.

La Universidad de Extremadura además dispone de espacios para la docencia virtual a través de la plataforma Moodle y aulas virtuales síncronas con la plataforma Adobe Connect que pueden ser utilizadas para la docencia.

PREVISIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE RECURSOS EXTERNOS Y BOLSAS DE VIAJES DEDICADAS A AYUDAS PARA LA ASISTENCIA A CONGRESOS Y ESTANCIAS EN EL EXTRANJERO

Para la asistencia a congresos y reuniones científicas y la realización de estancias en el extranjero se pretenden utilizar diferentes vías de financiación:

- Ayudas de movilidad asociadas a becas (FPI, FPU,).
- Programas de movilidad de las distintas administraciones (autonómica, nacional o europea).
- Programas internacionales de movilidad: ERASMUS
- Fondos propios de los grupos de investigación, a través de los proyectos de investigación y contratos.

Desde la implantación del programa en el curso 2014-1015 aproximadamente el 10 % de los estudiantes han realizado estancias en otros centros de investigación financiados con estas ayudas de movilidad. Puede estimarse, que en los próximos cursos el porcentaje de estudiantes que puedan obtener financiación para esta actividad será similar.

OFICINA DE ORIENTACIÓN LABORAL

La Universidad de Extremadura dispone de una Oficina de Orientación Laboral <https://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/oficinas/orientacionlaboral/oficina-de-orientacion-laboral> conjunta con el Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE) cuya función es llevar a cabo acciones y proyectos que complementen la formación recibida, para elevar el nivel de inserción de los titulados de la Universidad de Extremadura.

8. REVISIÓN, MEJORA Y RESULTADOS DEL PROGRAMA

8.1 SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD Y ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS

SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

La Escuela Internacional de Doctorado de la Universidad de Extremadura (EDUEX) ha elaborado un Sistema de Aseguramiento Interno de la Calidad de los programas de doctorado, disponible en la dirección:

<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/eid/sgic>

Este sistema es coordinado por la Comisión de Aseguramiento de la Calidad de la EDUEX, compuesto por el/la Director/a de la EDUEX, el/la Responsable de Calidad de la EDUEX, el/la Jefe/a de Servicio de la EDUEX, los Coordinadores de cada uno de los Programas de Doctorado de la EDUEX, un representante del Personal de Administración y Servicios de la EDUEX y dos Representante de Estudiantes de Doctorado. La composición actual, sus funciones y la documentación relativa a la misma puede consultarse en el enlace:

<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/eid/sgic/comision-garantia-calidad-centro>

La aplicación de este sistema es responsabilidad de la Comisión de Calidad del Programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos, que, de acuerdo con las normas de la Universidad de Extremadura está compuesta por los miembros de la Comisión Académica del programa, un representante del Personal de Administración y Servicios y un representante de Estudiantes de Programa. La composición actual, sus funciones y la documentación relativa a la misma puede consultarse en el enlace:

<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/eid/sgic/comision-calidad-titulaciones/programa-de-doctorado-en-ciencia-de-los-alimentos-r013>

En este sistema se describen los siguientes procesos:

- Proceso de evaluación del desarrollo del programa



- b) Proceso de evaluación de la satisfacción con el programa
- c) Proceso de análisis del rendimiento del programa
- d) Proceso de evaluación del personal docente e investigador
- e) Proceso de evaluación de los programas de movilidad
- f) Proceso de análisis de la inserción laboral de los doctores
- g) Proceso de difusión de información sobre el programa.
- h) Proceso de análisis y mejora de la calidad del programa.

TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %
75	25

TASA DE EFICIENCIA %
90

TASA	VALOR %
No existen datos	

JUSTIFICACIÓN DE LOS INDICADORES PROPUESTOS

Desde su implantación hasta el curso 2018-2019 se habían matriculado en el Programa un total de 59 alumnos, de los cuales han defendido su tesis doctoral 26 estudiantes, han abandonado el programa por diferentes motivos 16 estudiantes y el resto continúan matriculados con la intención de concluir su tesis doctoral. Se ha tomado como referencia los alumnos matriculados antes de 2018-2019 porque ya han transcurrido 3 cursos, que es la duración prevista para estos estudios. Estos datos han sido los que se han considerado para la propuesta de las tasas de graduación, abandono y eficiencia.

Proceso de evaluación del desarrollo del programa.

Pretende analizar cómo se desarrolla anualmente el programa de doctorado a través de los siguientes indicadores:

- Nº de doctorandos de nuevo ingreso (total y por tiempo de dedicación).
- Tasa de ocupación (% de nuevos ingresos sobre plazas ofertadas).
- Dedicación investigadora del doctorando: tasa de dedicación a tiempo completo y tasa de dedicación a tiempo parcial.
- Nº y tasa de doctorandos extranjeros.
- Tasa de doctorando procedentes de otras universidades españolas.
- Tasa de financiación (doctorandos con contratos predoctorales, becas o subvenciones sobre total de doctorandos matriculados)
- Distribución de las calificaciones de los documentos de actividades y de los planes de investigación de los doctorandos.
- Nº de quejas presentadas.
- Nº de reclamaciones presentadas

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS

Los procedimientos se encuentran definidos en el Sistema de Aseguramiento Interno de la Calidad de EDUEX. Los principales procesos para valorar el programa y sus resultados son:

Proceso de análisis de la inserción laboral de los doctores.

Establece el mecanismo a seguir para conocer el grado y el tipo de inserción laboral de los doctores del programa de doctorado (vinculados a universidades, a otras instituciones de investigación o con el sector productivo), así como su nivel de satisfacción con la formación investigadora recibida.



Esta encuesta se llevará a cabo a los dos años de que los doctores hayan defendido su tesis doctoral, utilizando los siguientes indicadores:

- Tasa de inserción laboral: nº de doctores ocupados laboralmente
- Tiempo medio en obtener el primer contrato postdoctoral.
- Tasa de relación del contrato laboral con la formación investigadora recibida.
- Nivel de satisfacción de los doctores con la formación recibida

Datos relativos a la empleabilidad de los doctorandos

Hasta mayo de 2022, del total de egresados del Programa, 19 ocupan actualmente puestos relacionados con su formación, incluyendo cinco profesores universitarios (dos en la Universidad de Extremadura y tres en universidades extranjeras), una profesora de Enseñanzas Medias, cuatro investigadores en el Centro de Investigaciones Científicas y Técnicas de Extremadura, un investigador en el Centro Tecnológico Agroalimentario Extremadura, seis como Personal Contratado de Investigación de la Universidad de Extremadura, un Técnico Superior en gestión de ayudas del Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Regional y un veterinario del Servicio Extremeño de Salud. Una egresada ocupa un puesto de técnico de laboratorio para el que no es necesario el grado de doctor, pero cuya formación supone una ventaja. Cuatro egresados no ocupan puestos de trabajo relacionados con el doctorado.

Se prevé que un 15 % de los doctorandos podría conseguir contratos postdoctorales.

8.3 DATOS RELATIVOS A LOS RESULTADOS DE LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS Y PREVISIÓN DE RESULTADOS DEL PROGRAMA

TASA DE ÉXITO (3 AÑOS)%	TASA DE ÉXITO (4 AÑOS)%
24,88	55,56
TASA	VALOR %
Tasa de Abandono	17

DATOS RELATIVOS A LOS RESULTADOS DE LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS Y PREVISIÓN DE RESULTADOS DEL PROGRAMA

Desde 2017 en el Programa se han defendido 26 Tesis Doctorales, de las cuales 9 fueron leídas en tres años o menos, 5 en cuatro años y 12 en más cuatro años. De los 44 estudiantes matriculados actualmente, 10 no han depositado su tesis en los tres años siguientes a su inscripción, 6 en los cuatro años siguientes y el resto aún no han cumplido tres cursos desde su primera matrícula. Teniendo en cuenta estos datos, el hecho de que muchos doctorandos hacen uso de la prórroga para al menos el 4º año y que puede considerarse que cuatro años es un período normal en las ramas de conocimiento de ciencias de la salud y ciencias experimentales, es previsible que en los próximos cursos las tasas de éxito sean similares a las registradas hasta el momento.

Todas las tesis defendidas en ese período, excepto una, han obtenido la calificación de Sobresaliente cum laude, 6 han recibido la Mención Internacional (23,1 %), y 5 han sido distinguidas con el Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Extremadura. De todas ellas han derivado un importante número de artículos científicos publicados en revistas indexadas en JCR, en la mayor parte de los casos en el primer cuartil de áreas como Food Science and Technology, Agronomy, Agriculture, Environmental Sciences, etc.

Proceso de análisis del rendimiento del programa

Su finalidad es medir y evaluar anualmente los resultados finales obtenidos por los doctorandos del programa de doctorado a través de los siguientes indicadores:

- Nº de tesis defendidas en el curso académico.
- Nº de tesis inscritas en el curso académico.
- Tasa de éxito: nº de doctorandos de una cohorte de entrada que finalizan la tesis en el tiempo previsto en el programa en comparación al nº de doctorandos de nuevo ingreso de dicha cohorte de entrada.
- Tasa de abandono: nº de doctorandos de una cohorte de entrada que debieron defender la tesis el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año académico ni en el anterior, en función del nº de doctorandos de nuevo ingreso de la cohorte de entrada.
- Tiempo medio en la defensa de tesis.
- Porcentaje de las distintas calificaciones obtenidas en la defensa de la tesis.
- Tasa de tesis con mención de Doctor Internacional.
- Tasa de tesis con obtención de Premio Extraordinario de Doctorado.



- Nº de tesis que han obtenido un premio o distinción externo a la UEx.
- Contribuciones científicas relevantes derivadas de las tesis defendidas: número de artículos y patentes derivadas tras 3 años de la defensa de la tesis

Proceso de análisis del rendimiento del programa

Su finalidad es medir y evaluar anualmente los resultados finales obtenidos por los doctorandos del programa de doctorado a través de los siguientes indicadores:

- Nº de tesis defendidas en el curso académico.
- Nº de tesis inscritas en el curso académico.
- Tasa de éxito: nº de doctorandos de una cohorte de entrada que finalizan la tesis en el tiempo previsto en el programa en comparación al nº de doctorandos de nuevo ingreso de dicha cohorte de entrada.
- Tasa de abandono: nº de doctorandos de una cohorte de entrada que debieron defender la tesis el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año académico ni en el anterior, en función del nº de doctorandos de nuevo ingreso de la cohorte de entrada.
- Tiempo medio en la defensa de tesis.
- Porcentaje de las distintas calificaciones obtenidas en la defensa de la tesis.
- Tasa de tesis con mención de Doctor Internacional.
- Tasa de tesis con obtención de Premio Extraordinario de Doctorado.
- Nº de tesis que han obtenido un premio o distinción externo a la UEx.
- Contribuciones científicas relevantes derivadas de las tesis defendidas: número de artículos y patentes derivadas tras 3 años de la defensa de la tesis

9. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

9.1 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE DOCTORADO			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Director de la Escuela Internacional de Doctorado	Juan Florencio	Tejeda	Sereno
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Escuela Internacional de Doctorado- Plaza de Caldereros nº2	10003	Cáceres	Cáceres
EMAIL	FAX		
dircenteid@unex.es	662486643	927286088	
9.2 REPRESENTANTE LEGAL			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrectora de Planificación Académica	Mercedes	Rico	García
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avda. de Elvas s/n Edif. Rectorado	06006	Badajoz	Cáceres
EMAIL	FAX		
vrplanificacion@unex.es	924289317		
9.3 SOLICITANTE			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Director de la Escuela Internacional de Doctorado	Juan Florencio	Tejeda	Sereno



DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Escuela Internacional de Doctorado- Plaza de Caldereros nº2	10003	Cáceres	Cáceres
EMAIL	FAX		
dircenteid@unex.es	927286088		



ANEXOS : APARTADO 6.1

Nombre :Respuesta Subsanación, Equipos de Investigación y Autorización CICYTEX.pdf

HASH SHA1 :01DAFD3006FDE8AC808B994DC5B805701DD71C69

Código CSV :752386157713964364307265

Respuesta Subsanación, Equipos de Investigación y Autorización CICYTEX.pdf



ANEXOS : APARTADO 9

Nombre :620255715603210060434732.pdf

HASH SHA1 :489FE962432BE567126F839EA69B3BE9A5219EE1

Código CSV :711010161172935517448363
620255715603210060434732.pdf



