



---

# **Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología**

---

## **Curriculum vitae**

Nombre: FRANCISCO JAVIER CARBALLO GARCÍA

Fecha: 8 de julio de 2013

Apellidos: CARBALLO GARCÍA

Nombre: FANCISCO JAVIER

---

### Situación profesional actual

Organismo:

Facultad, Escuela o Instituto:

Depto./Secc./Unidad estr.:

Dirección postal:

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión):

Fax:

Correo electrónico:

Especialización (Códigos UNESCO): 330909; 330914; 330921; 330990; 330992

Categoría profesional: CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD Fecha de inicio: 11-7-00

Situación administrativa

☒ Plantilla

☐ Contratado

☐ Interino

☐ Becario

☐ Otras situaciones especificar:

Dedicación

A tiempo completo ☒

A tiempo parcial ☐

---

### Líneas de investigación

Breve descripción, por medio de palabras claves, de la especialización y líneas de investigación actuales.

Productos lácteos fermentados/madurados; Productos cárnicos crudo-curados; Cultivos iniciadores; Proteolisis; Lipolisis; Bacterias lácticas; Micrococcaceae, Staphylococcaceae

---

### Formación Académica

Titulación Superior	Centro	Fecha
Licenciado con Grado en Veterinaria	Universidad de León	5 de Diciembre de 1984

Doctorado	Centro	Fecha
Veterinaria	Universidad de León	29 de Septiembre de 1989

**Actividades anteriores de carácter científico profesional**

---

Puesto	Institución	Fechas
BECARIO P.F.P.I. (Programa General).	UNIVERSIDAD DE LEÓN	1-1-1986 a 15-11-1989
PROFESOR ASOCIADO a tiempo completo.	UNIVERSIDAD DE LEÓN	16-11-1989 a 11-11-1991
TITULAR DE UNIVERSIDAD INTERINO	UNIVERSIDAD DE VIGO	12-11-1991 a 5-8-1993
TITULAR DE UNIVERSIDAD	UNIVERSIDAD DE VIGO	6-8-1993 a 10-7-2000
CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	UNIVERSIDAD DE VIGO	11-7-2000 y continúa

---

**Idiomas (R = regular, B = bien, C = correctamente)**

Idioma	Habla	Lee	Escribe
FRANCÉS	C	C	C
INGLÉS	B	C	C
PORTUGUÉS	B	B	B

## Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatorias públicas.

(nacionales y/o internacionales)

---

Título del proyecto: Caracterización de la diacetilo reductasa de *Aerobacter aerogenes*

Entidad financiadora: Excelentísima Diputación Provincial de León

Entidades participantes: Universidad de León

Duración, desde: Enero 1985 hasta: Diciembre 1985 Cuantía de la subvención: 1.500.000 ptas.

Investigador responsable: Prof. Dr. D. Roberto Martín Sarmiento

Número de investigadores participantes: 6

---

Título del proyecto: Estudio de los quesos de cabra de la zona norte de la provincia de León y puesta a punto de un sistema para su elaboración industrial

Entidad financiadora: Consejería de Cultura y Bienestar Social de la Junta de Castilla y León

Entidades participantes: Universidad de León

Duración, desde: 1985 hasta: 1988 Cuantía de la subvención: 8.700.000 ptas.

Investigador responsable: Prof. Dr. D. Roberto Martín Sarmiento

Número de investigadores participantes: 9

---

Título del proyecto: Puesta a punto de un sistema para la elaboración industrial de queso de Valdeteja/Babia

Entidad financiadora: Consejería de Agricultura de la Junta de Castilla y León

Entidades participantes: Universidad de León

Duración, desde: 1989 hasta: 1990 Cuantía de la subvención: 855.000 ptas.

Investigador responsable: Prof. Dr. D. Roberto Martín Sarmiento

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Termorresistencia de *Bacillus cereus* en leche y derivados sometidos a tratamientos de esterilización convencional y U.H.T.

Entidad financiadora: C.I.C.Y.T. Proyecto ALI 90-555

Entidades participantes: Universidad de León

Duración, desde: 1990 hasta: 1992 Cuantía de la subvención: 7.280.000 ptas.

Investigador responsable: Prof. Dr. D. Roberto Martín Sarmiento

Número de investigadores participantes: 5

---

Título del proyecto: Tipificación y estudio bioquímico del queso de vaca de León (Oseja de Sajambre) con vistas a su elaboración a nivel industrial

Entidad financiadora: Excma. Diputación Provincial de León

Entidades participantes: Universidad de León

Duración, desde: Enero 1992 hasta: Diciembre 1992 Cuantía de la subvención: 500.000 ptas.

Investigador responsable: Prof. Dr. D. Roberto Martín Sarmiento

Número de investigadores participantes: 5

---

---

Título del proyecto: Estudio bioquímico y microbiológico del queso de vaca de León y puesta a punto de un sistema para su elaboración industrial

Entidad financiadora: Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León

Entidades participantes: Universidad de León

Duración, desde: 1993 hasta: 1995 Cuantía de la subvención: 1.840.000 ptas.

Investigador responsable: Profra. Dra. Dña. M<sup>a</sup> Josefa González Prieto

Número de investigadores participantes: 6

---

Título del proyecto: Estudio microbiológico y bioquímico del proceso madurativo del queso de San Simón y elaboración de un cultivo iniciador propio para su producción a nivel industrial

Entidad financiadora: C.I.C.Y.T. Proyecto ALI96-1218-C02

Entidades participantes: Universidad de León y Universidad de Vigo

Duración, desde: 1996 hasta: 1998 Cuantía de la subvención: 8.536.000 ptas.

Investigador responsable: Francisco Javier Carballo García

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Caracterización bioquímica y microbiológica del lacón gallego a lo largo del proceso de elaboración con vistas a la mejora y uniformización de la calidad del producto final

Entidad financiadora: Xunta de Galicia. Proyecto XUGA 38301B98

Entidades participantes: Universidad de Vigo

Duración, desde: 1998 hasta: 2001 Cuantía de la subvención: 6.805.000 ptas.

Investigador responsable: Francisco Javier Carballo García

Número de investigadores participantes: 5

---

Título del proyecto: Profundización en el establecimiento de las bases científicas que permitan la mejora de la calidad del lacón gallego

Entidad financiadora: Xunta de Galicia. Proyecto PGIDT01PXI38301PR

Entidades participantes: Universidades de Vigo

Duración, desde: 2001 hasta: 2004 Cuantía de la subvención: 7.372.203 ptas.

Investigador responsable: Francisco Javier Carballo García

Número de investigadores participantes: 5

---

Título del proyecto: TRADEOFF: TRAditional Dairy tEchnology tOward saFer Foods.

Entidad financiadora: European Commission. Curie Individual Fellowship. Programme "Quality of Life and Management of Living Resources". Reference MCFI-2000-02049

Entidades participantes: Universidad de Vigo

Duración, desde: 2001 hasta: 2002 Cuantía de la subvención: 14.400 euros.

Investigador responsable: Francisco Javier Carballo García

Número de investigadores participantes: 2

---

---

Título del proyecto: Adquisición de Equipo de cromatografía líquida de alta resolución

Entidad financiadora: Xunta de Galicia. Referencia PGIDIT03PXI38301IF

Entidades participantes: Universidad de Vigo

Duración, desde: 2003 hasta: 2003

Cuantía de la subvención: 57.000 euros

Investigador responsable: Francisco Javier Carballo García

Número de investigadores participantes: 5

---

Título del proyecto: Mejora de la calidad y de la tecnología de elaboración de los embutidos tradicionales del noroeste de España

Entidad financiadora: Xunta de Galicia. Referencia PGIDIT05PXIB38303PR

Entidades participantes: Universidad de Vigo

Duración, desde: 2005 hasta: 2008

Cuantía de la subvención: 60.500 euros

Investigador responsable: Francisco Javier Carballo García

Número de investigadores participantes: 5

---

Título del proyecto: Efecto de diferentes sistemas de procesado sobre el contenido en sustancias antioxidantes y la capacidad antioxidante del grelo (*Brassica rapa* var. *rapa*)

Entidad financiadora: Universidad de Vigo/INORDE Proyecto: 2005-INOUE-21

Entidades participantes: Universidad de Vigo

Duración, desde: 14/12/2005 hasta: 30/11/2006

Cuantía de la subvención: 9.000 euros

Investigador responsable: Sidonia Martínez Suárez

Número de investigadores participantes: 4

---

Título del proyecto: Antioxidantes naturales en *Brassica* spp. cultivadas en Galicia Efecto de diferentes sistemas de procesado sobre el contenido en sustancias antioxidantes y la capacidad antioxidante del grelo (*Brassica rapa* var. *rapa*)

Entidad financiadora: Universidad de Vigo/INORDE Proyecto: 2007-INOUE-11

Entidades participantes: Universidad de Vigo

Duración, desde: 01/01/2007 hasta: 31/12/2007

Cuantía de la subvención: 6.000 euros

Investigador responsable: Sidonia Martínez Suárez

Número de investigadores participantes: 4

---

Título del proyecto: Hacia el control del aroma en el lacón crudo-curado

Entidad financiadora: Xunta de Galicia. Referencia 07TAL003CT

Entidades participantes: Universidad de Vigo y Centro Tecnológico de la Carne de Galicia

Duración, desde: 2007 hasta: 2010

Cuantía de la subvención: 90.298,00 euros

Investigador responsable: José Manuel Lorenzo Rodríguez

Número de investigadores participantes: 4

---

Título del proyecto: Desarrollo y ensayo de cultivos iniciadores propios para embutidos tradicionales gallegos

Entidad financiadora: Xunta de Galicia. Referencia 07TAL021383PR

Entidades participantes: Universidad de Vigo

Duración, desde: 2007 hasta: 2010

Cuantía de la subvención: 117.500,00 euros

Investigador responsable: María Inmaculada Franco Matilla

Número de investigadores participantes: 4

---

Título del proyecto: Efecto de la utilización de castaña en la dieta de finalización sobre la calidad de la carne del cerdo de raza Celta

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación. Plan Nacional de I+D+i. Referencia AGL2008-05274-C02-01/ALI

Entidades participantes: Universidad de Vigo

Duración, desde: 2008 hasta: 2011

Cuantía de la subvención: 72.000,00 euros

Investigador responsable: Francisco Javier Carballo García

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Mejora de la calidad de los quesos tradicionales de cabra del norte de Marruecos (JBEN)

Entidad financiadora: Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación. Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo. Ciencia e Innovación. Referencia A/017594/08

Entidades participantes: Universidad de Vigo y Faculté des Sciences et Techniques de Tanger

Duración, desde: Enero 2009 hasta: Diciembre 2009

Cuantía de la subvención: 8.000,00 euros

Investigador responsable: Francisco Javier Carballo García

Número de investigadores participantes: 6

---

Título del proyecto: Mejora de la calidad de los quesos tradicionales de cabra del norte de Marruecos (JBEN) (prórroga)

Entidad financiadora: Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación. Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo. Ciencia e Innovación. Referencia A/023878/09

Entidades participantes: Universidad de Vigo y Faculté des Sciences et Techniques de Tanger

Duración, desde: Enero 2010 hasta: Diciembre 2010

Cuantía de la subvención: 9.000,00 euros

Investigador responsable: Francisco Javier Carballo García

Número de investigadores participantes: 6

---

Título del proyecto: Valorización de la carne de caprino mayor, producida en Marruecos, a través de la fabricación de un producto cárnico crudo-curado.

Entidad financiadora: Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación. Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo. Ciencia e Innovación. Referencia A/0030998/10

Entidades participantes: Universidad de Vigo y Faculté des Sciences et Techniques de Tanger

Duración, desde: Enero 2011 hasta: Diciembre 2011

Cuantía de la subvención: 20.000,00 euros

Investigador responsable: María Inmaculada Franco Matilla

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Optimización tecnológica para la valorización y aprovechamiento de subproductos del pez espada (*Xiphias gladius*).

Entidad financiadora: MARM, Ayudas para el Desarrollo Tecnológico Pesquero y Acuícola.

Entidades participantes: Universidad de Vigo y Organización de Palangreros Guardeses (ORPAGU) (La Guardia, Pontevedra).

Duración, desde Enero 2012 hasta: Diciembre 2013

Cuantía de la subvención: 60.300,00 euros

Investigador responsable: María Inmaculada Franco Matilla

Número de investigadores participantes: 6

---

## Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

---

( CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = "review", E = editor,  
S = Documento Científico-Técnico restringido. )

---

Autores: **Carballo J.**, González Prieto J., Bernardo A., y Martín Sarmiento, R.

Título: Cinética de la reducción de los piruvatos de etilo y metilo por la L-glicol deshidrogenasa (NAD+) de *Enterobacter aerogenes*.

Referencia ☒ Revista: Anales de la Facultad de Veterinaria de León ☐ Libro

Clave: A Volumen: 34 Páginas, inicial: 127 final: 140 Fecha: 1988

Lugar de publicación: España

---

Autores: Gutiérrez L.M., **Carballo J.**, Vidal I., González Prieto J., Martín Sarmiento R., y Bernardo A.

Título: Evolución de los principales grupos de microorganismos durante la elaboración y maduración del queso de Valdeteja.

Referencia ☒ Revista: Anales de la Facultad de Veterinaria de León ☐ Libro

Clave: A Volumen: 34 Páginas, inicial: 119 final: 126 Fecha: 1988

Lugar de publicación: España

---

Autores: Fresno J.M., Rodríguez Tuero J., **Carballo J.**, Bernardo A., González Prieto J., y Martín Sarmiento R.

Título: Evolución de los componentes nitrogenados durante la maduración del queso de Valdeteja.

Referencia ☒ Revista: Anales de la Facultad de Veterinaria de León ☐ Libro

Clave: A Volumen: 34 Páginas, inicial: 101 final: 109 Fecha: 1988

Lugar de publicación: España

---

Autores: **Carballo J.**, Rodríguez Salido J.C., González Prieto J., Martín Sarmiento R., y Bernardo A.

Título: Dos métodos rápidos para la purificación de la L-glicol deshidrogenasa (NAD+) de *Enterobacter aerogenes*.

Referencia ☒ Revista: Anales de la Facultad de Veterinaria de León ☐ Libro

Clave: A Volumen: 35 Páginas, inicial: 31 final: 41 Fecha: 1989

Lugar de publicación: España

---

Autores: **Carballo J.**, Vidal I., Martín Sarmiento R., Bernardo A., y González Prieto J.

Título: Cinética de la reducción de la acetoina por la L-glicol deshidrogenasa (NAD+) de *Enterobacter aerogenes*.

Referencia ☒ Revista: Anales de la Facultad de Veterinaria de León ☐ Libro

Clave: A Volumen: 35 Páginas, inicial: 43 final: 54 Fecha: 1989

Lugar de publicación: España

---

Autores: Rodríguez Tuero J., **Carballo J.**, González Raurich M., Martín Sarmiento R., Bernardo A., y González Prieto J.

Título: Cálculo de la actividad del agua en el queso de Valdeteja.

Referencia ☒ Revista: Anales de la Facultad de Veterinaria de León ☐ Libro

Clave: A Volumen: 35 Páginas, inicial: 161 final: 167 Fecha: 1989

Lugar de publicación: España

---



---

Autores: **Carballo J.**

Título: Purificación, caracterización y estudios cinéticos de la diacetilo (acetoina) reductasa de *Enterobacter aerogenes*.

Referencia ☐ Revista ☒ Libro: ISBN: 84-7719-179-4.

Clave: L

Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad de León.

Fecha: 1990

Lugar de publicación: España

---

Autores: **Carballo J.**, Martín R., Bernardo A., and González J.

Título: Purification, characterization and some properties of diacetyl (acetoin) reductase from *Enterobacter aerogenes*.

Referencia ☒ Revista: European Journal of Biochemistry ☐ Libro

Clave: A Volumen: 198 Páginas, inicial: 327

final: 332

Fecha: 1991

Lugar de publicación: Alemania

---

Autores: Prieto B., Fresno J.M., **Carballo J.**, Bernardo A., y Martín Sarmiento R.

Título: Queso de vaca de León. Fracciones nitrogenadas y aminoácidos libres.

Referencia ☒ Revista: Anales de la Facultad de Veterinaria de León ☐ Libro

Clave: A Volumen: 37 Páginas, inicial: 47

final: 58

Fecha: 1991

Lugar de publicación: España

---

Autores: Argumosa O.G., **Carballo J.**, Bernardo A., and Martín R.

Título: Chemical characterization of a Spanish artisanal goat cheese (Babia-Laciana variety).

Referencia ☒ Revista: Microbiologie, Aliments, Nutrition ☐ Libro

Clave: A Volumen: 10 Páginas, inicial: 69

final: 76

Fecha: 1992

Lugar de publicación: Francia

---

Autores: **Carballo J.**, Bernardo A., González Prieto J., and Martín Sarmiento R.

Título: Kinetics of  $\alpha$ -dicarbonyls reduction by L-glycol dehydrogenase (NAD) from *Enterobacter aerogenes*.

Referencia ☒ Revista: Italian Journal of Biochemistry ☐ Libro

Clave: A Volumen: 42 Páginas, inicial: 79

final: 89

Fecha: 1993

Lugar de publicación: Italia

---

Autores: Tornadijo E., Fresno J.M., **Carballo J.**, and Martín Sarmiento R.

Título: Study of Enterobacteriaceae throughout the manufacturing and ripening of hard goats' cheese.

Referencia ☒ Revista: Journal of Applied Bacteriology ☐ Libro

Clave: A Volumen: 75 Páginas, inicial: 240

final: 246

Fecha: 1993

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: **Carballo J.**, Fresno J.M., Tuero J.R., González Prieto J., Bernardo A., and Martín Sarmiento R.

Título: Characterization and biochemical changes during the ripening of a Spanish hard goat cheese.

Referencia ☒ Revista: Food Chemistry ☐ Libro

Clave: A Volumen: 49 Páginas, inicial: 77

final: 82

Fecha: 1994

Lugar de publicación: Inglaterra

---

---

Autores: Prieto B., Fresno J.M., **Carballo J.**, Bernardo A., and Martín Sarmiento R.

Título: Biochemical characteristics of León raw cow milk cheese, a Spanish craft variety.

Referencia ☒ Revista: Sciences des Aliments ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 14      Páginas, inicial: 203      final: 215      Fecha: 1994

Lugar de publicación: Francia

---

Autores: **Carballo J.**, Fresno J.M., Rodríguez Tuero J., González Prieto J., Bernardo A., and Martín Sarmiento R.

Título: Differentiation of two Spanish goat cheeses from biochemical parameters using linear discriminant analysis.

Referencia ☒ Revista: Microbiologie, Aliments, Nutrition ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 12      Páginas, inicial: 11      final: 18      Fecha: 1994

Lugar de publicación: Francia

---

Autores: Lafuente M., **Carballo J.**, González Prieto J., and Martín Sarmiento R.

Título: Biochemical characteristics of two types of unripe Spanish cow's milk cheeses (Cebreiro and Pásiego varieties).

Referencia ☒ Revista: Food Chemistry ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 52      Páginas, inicial: 23      final: 28      Fecha: 1995

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Rodríguez Medina M.L., Tornadijo M.E., **Carballo J.**, and Martín Sarmiento R.

Título: Microbiological study of León raw cow milk cheese, a Spanish craft variety.

Referencia ☒ Revista: Journal of Food Protection ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 58      Páginas, inicial: 998      final: 1006      Fecha: 1995

Lugar de publicación: E.E.U.U.

---

Autores: Fresno J.M., Prieto B., Urdiales R., Martín Sarmiento R., and **Carballo J.**

Título: Mineral content of some Spanish cheese varieties. Differentiation by source of milk and by variety from their content of main and trace elements.

Referencia ☒ Revista: Journal of the Science of Food and Agriculture ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 69      Páginas, inicial: 339      final: 345      Fecha: 1995

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Tornadijo M.E., Fresno J.M., Bernardo A., Martín Sarmiento R., and **Carballo J.**

Título: Microbiological changes throughout the manufacturing and ripening of a Spanish goat's raw milk cheese (Armada variety).

Referencia ☒ Revista: Le Lait ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 75      Páginas, inicial: 309      final: 328      Fecha: 1995

Lugar de publicación: Francia

---

Autores: Prieto B., y **Carballo J.**

Título: Conservación por el calor. Conservas y semiconservas. Definición y clasificación.

Referencia ☐ Revista ☒ Libro: Conservas y semiconservas: aspectos tecnológicos, sanitarios y legislación. (González, I.; Bernardo, A.; Mazas, M.; Rodríguez, R.; Sanz, J. eds.). ISBN: 84-87469-94-4.

Clave: CL      Páginas, inicial: 9      final: 18.      Fecha: 1996

Editorial: Ediciones CELARAYN, León.

Lugar de publicación: España

---

---

Autores: Fresno J.M., Tornadijo M.E., **Carballo J.**, González Prieto J., and Bernardo A.  
Título: Characterization and some biochemical changes during the ripening process of a Spanish craft goat's milk cheese (Armada variety).

Referencia ☒ Revista: Food Chemistry ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 55      Páginas, inicial: 225      final: 230      Fecha: 1996

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Tornadijo M.E., Fresno J.M., **Carballo J.**, and Martín Sarmiento R.

Título: Population levels, species, and characteristics of Micrococcaceae during the manufacturing and ripening of Armada-Sobado hard goat's milk cheese.

Referencia ☒ Revista: Journal of Food Protection ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 59      Páginas, inicial: 1200      final: 1207      Fecha: 1996

Lugar de publicación: E.E.U.U.

---

Autores: Freitas A.C., Fresno J.M., Prieto B., Malcata F.X., and **Carballo J.**

Título: Effects of ripening time and combination of ovine and caprine milks on Proteolysis of Picante cheese.

Referencia ☒ Revista: Food Chemistry ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 60      Páginas, inicial: 219      final: 229      Fecha: 1997

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Fresno J.M., Tornadijo M.E., **Carballo J.**, Bernardo A., and González Prieto J.

Título: Proteolytic and lipolytic changes during the ripening of a Spanish craft goat cheese (Armada variety).

Referencia ☒ Revista: Journal of the Science of Food and Agriculture ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 75      Páginas, inicial: 148      final: 154      Fecha: 1997

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Prieto B., Franco I., y **Carballo J.**

Título: Los quesos de Galicia: características tecnológicas, bioquímicas, microbiológicas y organolépticas.

Referencia ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: R      Volumen: 288      Páginas, inicial: 29      final: 37      Fecha: 1997

Lugar de publicación: España

---

Autores: Prieto B., y **Carballo J.**

Título: El control analítico de la calidad en los productos cárnicos crudos-curados.

Referencia ☒ Revista: Ciencia y Tecnología Alimentaria ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 1      Páginas, inicial: 112      final: 120      Fecha: 1997

Lugar de publicación: España

---

Autores: Prieto B., y **Carballo J.**

Título: Leches concentradas por evaporación y leche en polvo

Referencia ☐ Revista ☒ Libro: Productos cárnicos y lácteos: aspectos tecnológicos, sanitarios y legislación. (González, I.; Otero, A.; Rodríguez, R.; Sanz, J. eds.). Depósito Legal: LE. 798-1997.

Clave: CL      Páginas, inicial: 279      final: 293      Fecha: 1997

Editorial: Ediciones CELARAYN, León.

Lugar de publicación: España

---

---

Autores: **Carballo J.**, Franco I., y Prieto B.

Título: Tecnología específica de elaboración de los principales quesos españoles.

Referencia ☐ Revista ☒ Libro: Productos cárnicos y lácteos: aspectos tecnológicos, sanitarios y legislación. (González, I.; Otero, A.; Rodríguez, R.; Sanz, J. eds.). Depósito Legal: LE. 798-1997.

Clave: CL Páginas, inicial: 343 final: 360 Fecha: 1997

Editorial: Ediciones CELARAYN, León.

Lugar de publicación: España

---

Autores: Tornadijo M.E., Fresno J.M., Martín Sarmiento R., and **Carballo J.**

Título: Comparison of the classical methods and the API ATB 32C system in the identification of yeasts isolated from goat cheese.

Referencia ☒ Revista: Food Research International ☐ Libro

Clave: A Volumen: 30 Páginas, inicial: 653 final: 658 Fecha: 1997

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Varios

Título: Enfermedades y otros riesgos asociados al consumo de alimentos.

Referencia: ☐ Revista ☒ Libro: ISBN: 84-605-7585-3

Clave: E Fecha: 1998

Editorial: Ediciones CELARAYN, León.

Lugar de publicación: España.

---

Autores: Freitas A.C., Fresno J.M., Prieto B., Franco I., Malcata F.X., and **Carballo, J.**

Título: Influence of milk source and ripening time on free amino acid profile of Picante cheese.

Referencia ☒ Revista: Food Control ☐ Libro

Clave: A Volumen: 9 Páginas, inicial: 187 final: 194 Fecha: 1998

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Prieto B., Franco I., Urdiales R., Fresno J.M., y **Carballo J.**

Título: Los quesos tradicionales de Castilla y León: Estado actual de su conocimiento científico.

Referencia ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: R Volumen: 290 Páginas, inicial: 55 final: 64 Fecha: 1998

Lugar de publicación: España

---

Autores: Tornadijo M.E., Marra A.I., García Fontán M.C., Prieto B., y **Carballo J.**

Título: La calidad de la leche destinada a la fabricación de queso 1. Calidad Química.

Referencia ☒ Revista: Ciencia y Tecnología Alimentaria ☐ Libro

Clave: A Volumen: 2 Páginas, inicial: 79 final: 91 Fecha: 1998

Lugar de publicación: España

---

Autores: Tornadijo M.E., Fresno J.M., Martín Sarmiento R., and **Carballo J.**

Título: Study of the yeast during the ripening process of Armada cheeses from raw goat's milk.

Referencia ☒ Revista: Le Lait ☐ Libro

Clave: A Volumen: 78 Páginas, inicial: 647 final: 659 Fecha: 1998

Lugar de publicación: Francia

---

---

Autores: Tornadijo M.E., Fresno J.M., Martín Sarmiento R., and **Carballo J.**

Título: *Penicillium* species during the manufacturing and ripening of Armada raw goat's milk cheese: Identification, characteristics and in vitro potential toxins production.

Referencia ☒ Revista: Le Lait ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 78      Páginas, inicial: 661      final: 672      Fecha: 1998

Lugar de publicación: Francia

---

Autores: Tornadijo M.E., Marra A.I., y **Carballo J.**

Título: Alteraciones y defectos de los quesos.

Referencia ☒ Revista: Alimentación, Equipos y Tecnología ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 17      Páginas, inicial: 67      final: 77      Fecha: 1998

Lugar de publicación: España

---

Autores: Freitas A.C., Fresno J.M., Prieto B., Franco I., Malcata F.X., and **Carballo, J.**

Título: How milk type, coagulant, salting procedure and ripening time affect the profile of free amino acids in Picante da Beira Baixa cheese.

Referencia ☒ Revista: Journal of the Science of Food and Agriculture ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 79      Páginas, inicial: 611      final: 618      Fecha: 1999

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Marra A.I., Salgado A., Prieto B., and **Carballo J.**

Título: Biochemical characteristics of dry-cured lacón.

Referencia ☒ Revista: Food Chemistry ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 67      Páginas, inicial: 33      final: 37      Fecha: 1999

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Prieto B., Urdiales R., Franco I., Tornadijo M.E., Fresno J.M., and **Carballo J.**

Título: Biochemical changes in Picón Bejes-Tresviso cheese, a Spanish blue-veined variety, during ripening.

Referencia ☒ Revista: Food Chemistry ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 67      Páginas, inicial: 415      final: 421      Fecha: 1999

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: García Fontán M.C., Michinel M., Franco I., Prieto B., y **Carballo J.**

Título: La calidad microbiológica de la leche destinada a la fabricación de queso.

Referencia ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 308      Páginas, inicial: 53      final: 60      Fecha: 1999

Lugar de publicación: España

---

Autores: Urdiales R., Franco I., Prieto B., Fresno J.M., y **Carballo J.**

Título: Los quesos de Cantabria. Características y estado actual de su conocimiento científico.

Referencia ☒ Revista: Alimentación, Equipos y Tecnología ☐ Libro

Clave: R      Volumen: 18      Páginas, inicial: 85      final: 94      Fecha: 1999

Lugar de publicación: España

---

---

Autores: Prieto B., Urdiales R., Franco I., Fresno J.M., and **Carballo J.**

Título: Quesucos de Liébana cheese from cow's milk: biochemical changes during ripening.

Referencia ☒ Revista: Food Chemistry ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 70      Páginas, inicial: 227      final: 233      Fecha: 2000

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Prieto B., Franco I., Fresno J.M., Bernardo A., and **Carballo J.**

Título: Picón Bejes-Tresviso blue cheese: an overall biochemical survey throughout the ripening process.

Referencia ☒ Revista: International Dairy Journal ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 10      Páginas, inicial: 159      final: 167      Fecha: 2000

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Prieto B., Franco I., y **Carballo J.**

Título: Control de calidad en la elaboración de quesos.

Referencia ☒ Revista: Revista de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos de Castilla y León

Clave: A      Volumen: 8      Páginas, inicial: 17      final: 23      Fecha: 2000

Lugar de publicación: España

---

Autores: Vilar I., García Fontán M.C., Prieto B., Tornadizo M.E., and **Carballo J.**

Título: A survey on the microbiological changes during the manufacture of dry-cured lacón, a Spanish traditional meat product.

Referencia ☒ Revista: Journal of Applied Microbiology ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 89      Páginas, inicial: 1018      final: 1026      Fecha: 2000

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Lorenzo J.M., Michinel M., López M., and **Carballo J.**

Título: Biochemical characteristics of two traditional Spanish dry-cured sausage varieties: Androlla and Botillo.

Referencia ☒ Revista: Journal of Food Composition and Analysis ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 13      Páginas, inicial: 809      final: 817      Fecha: 2000

Lugar de publicación: E.E.U.U.

---

Autores: Mareque S., **Carballo J.**, y López M.

Título: Caracterización de la fracción lipídica de tres variedades de embutidos crudo-curados comercializados en el mercado español: Coppa, Salchichón y Salami.

Referencia ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 317      Páginas, inicial: 95      final: 98      Fecha: 2000

Lugar de publicación: España

---

Autores: Capita, R.M., Prieto B., Alonso-Calleja C. y **Carballo J.**

Título: Industrias agroalimentarias y medio ambiente.

Referencia ☐ Revista ☒ Libro: Manual del técnico en medio ambiente natural. (Carballo J. ed. ). ISBN: 84-931616-1-6.

Clave: CL      Páginas, inicial: 81      final: 92      Fecha: 2000

Editorial: Ediciones CELARAYN, León.

Lugar de publicación: España

---

---

Autores: Varios

Título: Manual del técnico en medio ambiente natural.

Referencia ☐ Revista ☒ Libro: ISBN: 84-931616-1-6.

Clave: E

Fecha: 2000

Editorial: Ediciones CELARAYN, León.

Lugar de publicación: España.

---

Autores: García Fontán M.C., Franco I., Prieto B., Tornadijo M.E., and **Carballo J.**

Título: Microbiological changes in San Simón cheese throughout ripening and its relationship with physico-chemical parameters.

Referencia ☒ Revista: Food Microbiology ☐ Libro

Clave: A Volumen: 18 Páginas, inicial: 25 final: 33 Fecha: 2001

Lugar de publicación: E.E.U.U.

---

Autores: Tornadijo M.E., García Fontán M.C., Fresno J.M., and **Carballo J.**

Título: Study of *Enterobacteriaceae* throughout the manufacturing and ripening of San Simón cheese.

Referencia ☒ Revista: Food Microbiology ☐ Libro

Clave: A Volumen: 18 Páginas, inicial: 499 final: 509 Fecha: 2001

Lugar de publicación: E.E.U.U.

---

Autores: Franco I., Prieto B., Urdiales R., Fresno J.M., and **Carballo J.**

Título: Study of the biochemical changes during ripening of Ahumado de Áliva cheese: a Spanish traditional variety.

Referencia ☒ Revista: Food Chemistry ☐ Libro

Clave: A Volumen: 74 Páginas, inicial: 463 final: 469 Fecha: 2001

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Franco I., Prieto B., González J., y **Carballo J.**

Título: Los quesos de cabra tradicionales de España: una revisión.

Referencia ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: R Volumen: 319 Páginas, inicial: 63 final: 82 Fecha: 2001

Lugar de publicación: España

---

Autores: Castaño A., García Fontán M.C., Prieto B., Tornadijo M.E., y **Carballo J.**

Título: Recuentos, comportamiento e identidad de las enterobacterias presentes durante la elaboración del Lacón Gallego.

Referencia ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: A Volumen: 323 Páginas, inicial: 61 final: 66 Fecha: 2001

Lugar de publicación: España

---

Autores: Penido S., García Fontán M.C., Franco I., y **Carballo J.**

Título: Comportamiento de la flora microbiana durante la elaboración industrial de kefir a partir de leche de vaca.

Referencia ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: A Volumen: 326 Páginas, inicial: 57 final: 64 Fecha: 2001

Lugar de publicación: España

---

---

Autores: Vázquez R., Prieto B., **Carballo J.**, y Franco I.

Título: Estudio del contenido en macro y microelementos minerales en embutidos tradicionales gallegos.

Referencia ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 327      Páginas, inicial: 31      final: 36      Fecha: 2001

Lugar de publicación: España

---

Autores: Rodríguez M.P., **Carballo J.**, y López M.

Título: Caracterización de la fracción lipídica de algunos productos cárnicos tradicionales gallegos.

Referencia ☒ Revista: Grasas y Aceites ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 52      Páginas, inicial: 291      final: 296      Fecha: 2001

Lugar de publicación: España

---

Autores: Varios.

Título: Actas do 5º Encontro de Química de Alimentos. Qualidade, Segurança e Inovação.

Referencia ☐ Revista ☒ Libro: ISBN: 972-98476-2-2.

Clave: E      Fecha: 2001

Editorial: Orgal Impresores, Porto.

Lugar de publicación: Portugal

---

Autores: Varios.

Título: Actas do Congresso Nacional de Microbiologia MICRO' 2001.

Referencia ☐ Revista ☒ Libro: ISBN: 972-98476-5-7.

Clave: E      Fecha: 2001

Editorial: Orgal Impresores, Porto.

Lugar de publicación: Portugal

---

Autores: Alonso-Calleja C., **Carballo J.**, Capita R., Bernardo A., and García-López M.L.

Título: Evaluation of the spiral plating method for the enumeration of microorganisms throughout the manufacturing and ripening of raw goat's milk cheese.

Referencia ☒ Revista: Journal of Food Protection ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 65      Páginas, inicial: 339      final: 344      Fecha: 2002

Lugar de publicación: E.E.U.U.

---

Autores: Alonso-Calleja C., **Carballo J.**, Capita R., Bernardo A., and García-López M.L.

Título: Comparison of the acidifying activity of *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* strains isolated from goat's milk and Valdeleja cheese.

Referencia ☒ Revista: Letters in Applied Microbiology ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 34      Páginas, inicial: 134      final: 138      Fecha: 2002

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Castaño A., García Fontán M.C., Fresno J.M., Tornadijo M.E., and **Carballo J.**

Título: Survival of *Enterobacteriaceae* during processing of Chorizo de cebolla, a Spanish fermented sausage.

Referencia ☒ Revista: Food Control ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 13      Páginas, inicial: 107      final: 115      Fecha: 2002

Lugar de publicación: Inglaterra

---



---

Autores: García M.C., Rodríguez M.J., Bernardo A., Tornadijo M.E. and **Carballo J.**

Título: Study of enterococci and micrococci isolated throughout manufacture and ripening of San Simón cheese.

Referencia ☒ Revista: Food Microbiology ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 19      Páginas, inicial: 23      final: 33      Fecha: 2002

Lugar de publicación: E.E.U.U.

---

Autores: Tovar C.A., Pérez M., Franco M.I., Cerdeiría C.A., **Carballo J.**, and Romaní L.

Título: Study of the viscoelastic properties of Tetilla cheese.

Referencia ☒ Revista: Food Science and Technology International ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 8      Páginas, inicial: 87      final: 93      Fecha: 2002

Lugar de publicación: España

---

Autores: García Fontán M.C., Franco I., Tornadijo M.E., and **Carballo J.**

Título: Identification of enterococci isolated from cow's milk cheese: comparison of the classical methods and the API 20 Strep System.

Referencia ☒ Revista: Acta Microbiologica et Immunologica Hungarica ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 49      Páginas, inicial: 119      final: 128      Fecha: 2002

Lugar de publicación: Hungría

---

Autores: Franco I., Prieto B., Cruz J.M., López M., and **Carballo J.**

Título: Study of the biochemical changes during the processing of Androlla, a Spanish dry-cured pork sausage.

Referencia ☒ Revista: Food Chemistry ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 78      Páginas, inicial: 339      final: 345      Fecha: 2002

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Alonso-Calleja C., Capita R., **Carballo J.**, Bernardo A., and García-López M.L.

Título: Changes in the microflora of Valdeleja raw goat's milk cheese throughout manufacturing and ripening.

Referencia ☒ Revista: Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 35      Páginas, inicial: 222      final: 232      Fecha: 2002

Lugar de publicación: Suiza

---

Autores: Prieto B., Franco I., González Prieto J., Bernardo A., and **Carballo J.**

Título: Proeolytic and lipolytic changes during the ripening of León raw cow's milk cheese, a Spanish traditional variety.

Referencia ☒ Revista: International Journal of Food Science and Technology ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 37      Páginas, inicial: 661      final: 671      Fecha: 2002

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Tavaría F.K., Dahl S., **Carballo F.J.**, and Malcata F.X.

Título: Amino acid catabolism and generation of volatiles by lactic acid bacteria

Referencia ☒ Revista: Journal of Dairy Science ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 85      Páginas, inicial: 2462      final: 2470      Fecha: 2002

Lugar de publicación: E.E.U.U.

---

---

Autores: del Río A., Prieto B., **Carballo J.**, y Franco I.

Título: Contenido en aminoácidos totales y libres en embutidos tradicionales de Galicia

Referencia ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 330      Páginas, inicial: 55      final: 63      Fecha: 2002

Lugar de publicación: España

---

Autores: Sotelo B., García-Fontán M.C., Prieto B., Franco I., y **Carballo J.**

Título: Estudio cuantitativo y cualitativo de la flora acidoláctica a lo largo de la elaboración industrial de kéfir a partir de leche de vaca.

Referencia ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 330      Páginas, inicial: 111      final: 119      Fecha: 2002

Lugar de publicación: España

---

Autores: Alonso-Calleja C., Capita R., **Carballo J.**, Bernardo A., and García-López M.L.

Título: Changes in the *Enterobacteriaceae* populations throughout manufacturing and ripening of Valdeteja cheese.

Referencia ☒ Revista: Milchwissenschaft ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 57      Páginas, inicial: 523      final: 525      Fecha: 2002

Lugar de publicación: Alemania

---

Autores: Franco I., Martínez A., Prieto B., and **Carballo J.**

Título: Total and free fatty acids content during the ripening of artisan and industrially manufactured "Corizo de cebolla".

Referencia ☒ Revista: Grasas y Aceites ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 53      Páginas, inicial: 403      final: 413      Fecha: 2002

Lugar de publicación: España

---

Autores: Lorenzo J.M., García Fontán M.C., Franco I., Prieto B., y **Carballo J.**

Título: Calidad sensorial en relación con las características bioquímicas del Lacón crudo-curado comercializado en Galicia. Propuestas de mejora.

Referencia ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 338      Páginas, inicial: 31      final: 37      Fecha: 2002

Lugar de publicación: España

---

Autores: Prieto B., Franco I., González Prieto J., Bernardo A., and **Carballo J.**

Título: Compositional and physico-chemical modifications during the manufacture and ripening of León raw cow's milk cheese.

Referencia ☒ Revista: Journal of Food Composition and Analysis ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 15      Páginas, inicial: 725      final: 735      Fecha: 2002

Lugar de publicación: E.E.U.U.

---

Autores: Froufe M., Franco I., Prieto B., and **Carballo J.**

Título: Composition, physico-chemical parameters and nitrogen fractions of Tetilla cheese

Referencia ☒ Revista: Journal of Food Science and Technology ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 40      Páginas, inicial: 102      final: 105      Fecha: 2003

Lugar de publicación: India

---

---

Autores: Tovar C.A., Cerdeiriña C.A., Romani L., Prieto B., **Carballo J.**

Título: Viscoelastic behavior of Arzúa-Ulloa cheese

Referencia ☒ Revista: Journal of Texture Studies ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 34      Páginas, inicial: 115      final: 129      Fecha: 2003

Lugar de publicación: E.E.U.U.

---

Autores: Tavaría F.K., Franco I., **Carballo F.J.**, and Malcata F.X.

Título: Amino acid and soluble nitrogen evolution throughout ripening of Serra da Estrela cheese.

Referencia ☒ Revista: International Dairy Journal ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 13      Páginas, inicial: 537      final: 545      Fecha: 2003

Lugar de publicación: Holanda

---

Autores: Lorenzo J.M., Prieto B., **Carballo J.**, and Franco I.

Título: Compositional and degradative changes during the manufacture of dry-cured Lacón.

Referencia ☒ Revista: Journal of the Science of Food and Agriculture ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 83      Páginas, inicial: 593      final: 601      Fecha: 2003

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Franco I., Prieto B., Bernardo A., González Prieto J., and **Carballo J.**

Título: Biochemical changes throughout the ripening of a traditional Spanish goat cheese variety (Babia-Laciana).

Referencia ☒ Revista: International Dairy Journal ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 13      Páginas, inicial: 221      final: 230      Fecha: 2003

Lugar de publicación: Holanda

---

Autores: Rodríguez V., Franco I., y **Carballo J.**

Título: Caracterización físico-química de los vinos de la D.O. Monterrei pertenecientes a la cosecha 2001. I.- Parámetros clásicos y compuestos fenólicos.

Referencia ☒ Revista: Tecnología del Vino ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 14      Páginas, inicial: 65      final: 70      Fecha: 2003

Lugar de publicación: España

---

Autores: Rodríguez V., Franco I., y **Carballo J.**

Título: Caracterización físico-química de los vinos de la D.O. Monterrei pertenecientes a la cosecha 2001. II.- Sustancias minerales y parámetros del color.

Referencia ☒ Revista: Tecnología del Vino ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 14      Páginas, inicial: 73      final: 76      Fecha: 2003

Lugar de publicación: España

---

Autores: Rodríguez V., y **Carballo J.**

Título: La Denominación de Origen Monterrei.

Referencia ☒ Revista: Viticultura/Enología Profesional ☐ Libro

Clave: A      Volumen: 92      Páginas, inicial: 27      final: 36      Fecha: 2004

Lugar de publicación: España

---

---

Autores: Prieto B., Franco I., Fresno J.M., González Prieto J., Bernardo A., and **Carballo J.**

Título: Effect of ripening time and type of rennet (farmhouse rennet from kid or commercial calf) on the proteolysis during ripening of León cow's milk cheese.

Referencia ☒ Revista: Food Chemistry ☐ Libro

Clave: A Volumen: 85 Páginas, inicial: 389 final: 398 Fecha: 2004

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Tovar C.A., Franco I., Riveiro Y., Romaní L., and **Carballo J.**

Título: Changes in viscoelastic properties during the ripening of Arzúa-Ulloa cheese. The effect of proteolysis.

Referencia ☒ Revista: Journal of Texture Studies ☐ Libro

Clave: A Volumen: 35 Páginas, inicial: 293 final: 309 Fecha: 2004

Lugar de publicación: E.E.U.U.

---

Autores: Franco I., Iglesias S., Prieto B., y **Carballo J.**

Título: Perfiles de ácidos grasos totales y libres en embutidos crudo-curados tradicionales de Galicia

Referencia ☒ Revista: Grasas y Aceites ☐ Libro

Clave: A Volumen: 55 Páginas, inicial: 274 final: 282 Fecha: 2004

Lugar de publicación: España

---

Autores: Tovar C.A., Franco I., Carballo E., Cámara M.J., **Carballo J.**, and Cerdeiriña C.A.

Título: Influence of the ripening time on the viscoelastic behaviour of Tetilla cheese.

Referencia ☒ Revista: Food Science and Technology International ☐ Libro

Clave: A Volumen: 10 Páginas, inicial: 305 final: 313 Fecha: 2004

Lugar de publicación: España

---

Autores: Martínez S., García Fontán M.C., Franco I. y **Carballo J.**

Título: La importancia de la cantidad y de la calidad de la grasa en la dieta humana

Referencia ☐ Revista ☒ Libro: Futuro de la producción agropecuaria. (Carballo J. ed. ). ISBN: 84-931616-3-2.

Clave: CL Páginas, inicial: 77 final: 89 Fecha: 2004

Editorial: Ediciones CELARAYN, León.

Lugar de publicación: España

---

Autores: Salgado A., García Fontán M.C., Franco I., López M., and **Carballo J.**

Título: Biochemical changes during the ripening of *Chorizo de cebolla*, a Spanish traditional sausage. Effect of the system of manufacture (homemade or industrial).

Referencia ☒ Revista: Food Chemistry ☐ Libro

Clave: A Volumen: 92 Páginas, inicial: 413 final: 424 Fecha: 2005

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Lorenzo J.M., García Fontán M.C., Franco I. y **Carballo J.**

Título: Estudio de la población de levaduras durante el proceso de elaboración del lacón crudo-curado.

Referencia ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: A Volumen: 367 Páginas, inicial: 46 final: 55 Fecha: 2005

Lugar de publicación: España

---

Autores: Lorenzo J.M., González E., Vidal Lago J.L., Franco I. y **Carballo J.**

Título: Estudio de las mermas en peso, y de los parámetros bioquímicos de estabilidad, durante la elaboración del lacón crudo-curado con y sin aditivos.

Referencia ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: A Volumen: 367 Páginas, inicial: 56 final: 65 Fecha: 2005

Lugar de publicación: España

---

Autores: Salgado A., García Fontán M.C., Franco I., López M., and **Carballo J.**

Título: Effect of the type of manufacture (homemade or industrial) on the biochemical characteristics of *Chorizo de cebolla* (a Spanish traditional sausage).

Referencia ☒ Revista: Food Control ☐ Libro

Clave: A Volumen: 17 Páginas, inicial: 213 final: 221 Fecha: 2006

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: García Fontán M.C., Martínez S., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Microbiological and chemical changes during the fermentation of Kefir made from cow milk, using a commercial starter culture.

Referencia ☒ Revista: International Dairy Journal ☐ Libro

Clave: A Volumen: 16 Páginas, inicial: 762 final: 767 Fecha: 2006

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Franco I., Escamilla M.C., García J., García Fontán M.C., and **Carballo J.**

Título: Fatty acid profile of the fat from Celta pig breed fattened using a traditional feed. Effect of the location in the carcass.

Referencia ☒ Revista: Journal of Food Composition and Analysis ☐ Libro

Clave: A Volumen: 19 Páginas, inicial: 792 final: 799 Fecha: 2006

Lugar de publicación: Inglaterra.

---

Autores: Martínez S., Curros A., Bermúdez J., **Carballo J.**, and Franco I.

Título: Perfil de ácidos grasos de la grasa de tres variedades de pimientos (Arnoia, Fresno de la Vega y Los Valles-Benavente. Influencia del grado de maduración.

Referencia ☒ Revista: Grasas y Aceites ☐ Libro

Clave: A Volumen: 57(4) Páginas, inicial: 415 final: 421 Fecha: 2006

Lugar de publicación: España.

---

Autores: Varios.

Título: Libro de Resúmenes. XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Referencia ☐ Revista ☒ Libro: ISBN: 84-931616-4-0.

Clave: E Fecha: 2006

Editorial: Imprenta de la Excma. Diputación de Ourense, Ourense.

Lugar de publicación: España

---

Autores: García Fontán M.C., Lorenzo J.M., Parada A., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Microbiological characteristics of "androlla", a Spanish traditional pork sausage.

Referencia ☒ Revista: Food Microbiology ☐ Libro

Clave: A Volumen: 24 Páginas, inicial: 52 final: 58 Fecha: 2007

Lugar de publicación: E.E.U.U.

---

Autores: Martínez S., Curros A., Bermúdez J., **Carballo J.**, and Franco I.  
Título: The composition of Arnoia peppers (*Capsicum annuum* L.) depending on maturity stage.  
Referencia ☒ Revista: International Journal of Food Sciences and Nutrition ☐ Libro  
Clave: A Volumen: 58(2) Páginas, inicial: 150 final: 161 Fecha: 2007  
Lugar de publicación: Inglaterra.

---

Autores: Lorenzo J.M., García Fontán M.C, Franco I., and **Carballo J.**  
Título: Microbiological sucession throughout the manufacture process of dry-cured lacón. Effect of the use of additives.  
Referencia ☒ Revista: Fleischwirtschaft International ☐ Libro  
Clave: A Volumen: 22(2) Páginas, inicial: 88 final: 92 Fecha: 2007  
Lugar de publicación: Alemania

---

Autores: Martínez S., Fonseca S., Cachaldora A., Franco I., and **Carballo J.**  
Título: La grasa del cerdo de raza Celta: Perfil de ácidos grasos de los lípidos neutros y polares en distintas localizaciones de la canal.  
Referencia ☒ Revista: Eurocarne ☐ Libro  
Clave: A Volumen: 154 Páginas, inicial: 65 final: 80 Fecha: 2007  
Lugar de publicación: España

---

Autores: Martínez S., Borrajo R., Franco I., and **Carballo J.**  
Título: Effect of temperature, pH, sodium chloride concentration and medium on growth kinetics of *Bacillus cereus* (ATCC 7004) after mild heat treatment.  
Referencia ☒ Revista: International Journal of Food Microbiology ☐ Libro  
Clave: A Volumen: 117 Páginas, inicial: 223 final: 227 Fecha: 2007  
Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Lorenzo J.M., Martínez S., Franco I., and **Carballo J.**  
Título: Biogenic amine content during the manufacture of dry-cured lacón, a Spanish traditional meat product: Effect of some additives.  
Referencia ☒ Revista: Meat Science ☐ Libro  
Clave: A Volumen: 77 Páginas, inicial: 287 final: 293 Fecha: 2007  
Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: García Fontán M.C., Lorenzo J.M., Martínez S., Franco I., and **Carballo J.**  
Título: Microbiological characteristics of Botillo, a Spanish traditional pork sausage.  
Referencia ☒ Revista: LWT Food Science and Technology ☐ Libro  
Clave: A Volumen: 40 Páginas, inicial: 1610 final: 1622 Fecha: 2007  
Lugar de publicación: Suiza

---

Autores: Nhuch E.L., Prieto B., Franco I., Bernardo A., and **Carballo J.**  
Título: Biochemical changes during the ripening of "San Simón da Costa" cheese (PDO) manufactured from pasteurised milk.  
Referencia ☒ Revista: Australian Journal of Dairy Technology ☐ Libro  
Clave: A Volumen: 63 Páginas, inicial: 68 final: 76 Fecha: 2008  
Lugar de publicación: Australia

---

Autores: Lorenzo J.M., Martínez S., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Biogenic amine content related to physico-chemical parameters and microbial counts in two Spanish traditional sausages.

Referencia ☒ Revista: Archiv für Lebensmittelhygiene ☐ Libro

Clave: A Volumen: 59 Páginas, inicial: 70 final: 75 Fecha: 2008

Lugar de publicación: Alemania

---

Autores: Lorenzo J.M., García Fontán M.C., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Biochemical characteristics of dry-cured lacón (a Spanish traditional meat product) throughout the manufacture, and sensorial properties of the final product. Effect of some additives.

Referencia ☒ Revista: Food Control ☐ Libro

Clave: A Volumen: 19 Páginas, inicial: 1148 final: 1158 Fecha: 2008

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Lorenzo J.M., García Fontán M.C., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Proteolytic and lipolytic modifications during the manufacture of dry-cured lacón, a Spanish traditional meat product: Effect of some additives.

Referencia ☒ Revista: Food Chemistry ☐ Libro

Clave: A Volumen: 110 Páginas, inicial: 137 final: 149 Fecha: 2008

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Contiñas A., Martínez S., **Carballo J.** and Franco I.

Título: . Detección de adulteraciones y/o contaminaciones del aceite de oliva virgen extra con aceites de semillas y aceite de orujo de oliva.

Referencia ☒ Revista: Grasas y Aceites ☐ Libro

Clave: A Volumen: 59 Páginas, inicial: 97 final: 103 Fecha: 2008

Lugar de publicación: España.

---

Autores: Nhuch E.L., Prieto B., Franco I., Bernardo A., and **Carballo J.**

Título: Biochemical changes during the ripening of homemade "San Simón da Costa" raw milk cheese.

Referencia ☒ Revista: Internacional Journal of Dairy Technology ☐ Libro

Clave: A Volumen: 61 Páginas, inicial: 80 final: 89 Fecha: 2008

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Seguí M., Franco I., Prieto B., and **Carballo J.**

Título: Biochemical characteristics of Sobrasada (a Spanish pork sausage). Effect of the type of manufacture (homemade or industrial).

Referencia ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: A Volumen: 396 Páginas, inicial: 83 final: 89 Fecha: 2008

Lugar de publicación: España

---

Autores: Garrido R., Gómez M., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Lipolytic and oxidative changes during the manufacture of dry-cured lacón. Effect of the time of salting.

Referencia ☒ Revista: Grasas y Aceites ☐ Libro

Clave: A Volumen: 60 (3) Páginas, inicial: 255 final: 261 Fecha: 2009

Lugar de publicación: España

---

Autores: Franco I., Fonseca S., García Fontán M.C., and **Carballo J.**

Título: Meat Fermentation.

Referencia ☐ Revista ☒ Libro: Encyclopedia of Biotechnology in Agriculture and Food. (Heldman, D.R., Bridges, A., Hoover, D., and Wheeler, M.B., eds.). ISBN 9780849350276.

Clave: CL Volumen: 1:1 Páginas, inicial: 399 final: 401 Fecha: 2010

Editorial: Taylor & Francis

Lugar de publicación: New York, E.E.U.U.

---

Autores: Lorenzo J.M., García Fontán M.C., Cachaldora A., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Study of the lactic acid bacteria throughout the manufacture of dry-cured lacón (a Spanish traditional meat product). Effect of some additives.

Referencia ☒ Revista: Food Microbiology ☐ Libro

Clave: A Volumen: 27 Páginas, inicial: 229 final: 235 Fecha: 2010

Lugar de publicación: E.E.U.U.

---

Autores: Lorenzo J.M., Cachaldora A., Fonseca A., Gómez M., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Production of biogenic amines "in vitro" in relation to the growth phase by *Enterobacteriaceae* species isolated from traditional sausages.

Referencia ☒ Revista: Meat Science ☐ Libro

Clave: A Volumen: 86 Páginas, inicial: 684 final: 691 Fecha: 2010

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Martínez S., Olmos I., **Carballo J.**, and Franco I.

Título: Quality parameters of *Brassica* spp. grown in northwest of Spain.

Referencia ☒ Revista: International Journal of Food Science and Technology ☐ Libro

Clave: A Volumen: 45 Páginas, inicial: 776 final: 783 Fecha: 2010

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Purriños L., Bermúdez R., Franco D., **Carballo J.**, and Lorenzo J.M.

Título: Development of volatile compounds during the manufacture of dry-cured "lacón", a Spanish traditional meat product

Referencia ☒ Revista: Journal of Food Science ☐ Libro

Clave: A Volumen: 76 Páginas, inicial: 89 final: 97 Fecha: 2011

Lugar de publicación: EE. UU.

---

Autores: Purriños L., Bermúdez R., Temperán, S., Franco D., **Carballo J.**, and Lorenzo J.M.

Título: Influence of salt content and processing time on sensory characteristics of cooked "lacón"

Ref. ☒ Revista: Meat Science ☐ Libro

Clave: A Volumen: 87 Páginas, inicial: 436 final: 442 Fecha: 2011

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Martínez S., Losada P., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Protein, amino acid, ash and mineral content in *Brassica* spp. grown in northwest Spain

Ref. ☒ Revista: International Journal of Food Science and Technology ☐ Libro

Clave: A Volumen: 46 Páginas, inicial: 146 final: 153 Fecha: 2011

Lugar de publicación: Inglaterra

---



Autores: Martínez S., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Spanish goat and sheep milk cheeses.

Referencia ☒ Revista: Small Ruminant Research ☐ Libro

Clave: A Volumen: 101 Páginas, inicial: 41 final: 54 Fecha: 2011

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Lorenzo J.M., García Fontán M.C., Fonseca S., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Characterisation of the enterococci throughout the manufacture of dry-cured lacón (a Spanish traditional meat product).

Referencia ☒ Revista: Industria Conserve ☐ Libro

Clave: A Volumen: 86 Páginas, inicial: 175 final: 183 Fecha: 2011

Lugar de publicación: Italia

---

Autores: Ciuciu Simion A.M., **Carballo J.**, and Alexe P.

Título: Microbiological evolution of *Dacia* sausage, a dry-cured Romanian sausage

Referencia ☒ Revista: Scientific Study and Research ☐ Libro

Clave: A Volumen: 12 Páginas, inicial: 215 final: 220 Fecha: 2011

Lugar de publicación: Rumanía

---

Autores: Ciuciu Simion A.M., **Carballo J.**, and Alexe P.

Título: Lipolytic changes in *Dacia* sausage, a Romanian dry-cured sausage

Referencia ☒ Revista: Journal of Agroalimentary Processes and Technologies ☐ Libro

Clave: A Volumen: 17 Páginas, inicial: 207 final: 213 Fecha: 2011

Lugar de publicación: Rumanía

---

Autores: Garrido R., Domínguez R., Lorenzo J.M., Franco I. and **Carballo J.**

Título: Effect of the length of salting time on the proteolytic changes in dry-cured lacón during ripening and on the sensory characteristics of the final product

Ref. ☒ Revista: Food Control ☐ Libro

Clave: A Volumen: 25 Páginas, inicial: 789 final: 796 Fecha: 2012

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Lorenzo J.M., García Fontán M.C., Gómez M., Fonseca S., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Study of the *Micrococcaceae* and *Staphylococcaceae* throughout the manufacture of dry-cured lacón (a Spanish traditional meat product) made without or with additives.

Referencia ☒ Revista: Journal of Food Research ☐ Libro

Clave: A Volumen: 1 (1) Páginas, inicial: 200 final: 211 Fecha: 2012

Lugar de publicación: Canadá

---

Autores: Domínguez R., Martínez S., Gómez M., Franco I. and **Carballo J.**

Título: Effect of the use of chestnuts in the finishing diet on fatty acid profile in intramuscular fat of the Celta pig breed.

Ref. ☒ Revista: Options Méditerranées ☐ Libro

Clave: A En Prensa Fecha: 2012

Lugar de publicación: Francia

---

Autores: **Carballo J.**

Título: The role of fermentation reactions in the generation of flavour and aroma of foods.

Referencia ☐ Revista ☒ Libro: Fermentation: Effects on Food Properties. (Metha B., Kamal-Eldin A., Iwanski R.Z., eds.).

Clave: CL Páginas, inicial: 51 final: 87 Fecha: 2012

Editorial: CRC Press LLC, ISBN 978-1-4398-5334-4

Lugar de publicación: London, UK.

---

Autores: Centeno Domínguez J.A., Rodríguez Alonso P., **Carballo García F.J.**, y Garabal Sánchez J.I.

Título: Los quesos gallegos: Perfiles sensoriales de los quesos artesanales tradicionales y de los quesos industriales actuales.

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro: ISBN: 978-84-8158-585-8

Clave: L Servicio de Publicaciones de la Universidad de Vigo Fecha: 2012

Lugar de publicación: España

---

Autores: Bermúdez R., Lorenzo J.M., Fonseca S., Franco I. and **Carballo J.**

Título: Species of *Staphylococcus* and *Bacillus* isolated from Spanish traditional sausages as producers of biogenic amines.

Ref. ☒ Revista: Frontiers in Microbiology ☐ Libro

Clave: A Volumen: 3 Artículo nº 151 Páginas, inicial: 1 final: 6 Fecha: 2012

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Martínez S., Armesto J., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Growth kinetics of heated *Bacillus cereus* in extracts acidified with different acidulants.

Referencia ☒ Revista: Archiv für Lebensmittelhygiene ☐ Libro

Clave: A Volumen: 63 Páginas, inicial: 35 final: 41 Fecha: 2012

Lugar de publicación: Alemania.

---

Autores: Bermúdez R., Franco I., Franco D., **Carballo J.** and Lorenzo J.M.

Título: Influence of inclusion of chestnuts in the finishing diet on fatty acid profile of dry-cured ham from Celta pig breed.

Referencia ☒ Revista: Meat Science ☐ Libro

Clave: A Volumen: 92 Páginas, inicial: 394 final: 399 Fecha: 2012

Lugar de publicación: Inglaterra.

---

Autores: Purriños L., Franco D., **Carballo J.** and Lorenzo J.M.

Título: Influence of the salting time on volatile compounds during the manufacture of dry-cured pork shoulder "Iacón".

Ref. ☒ Revista: Meat Science ☐ Libro

Clave: A Volumen: 92 Páginas, inicial: 627 final: 634 Fecha: 2012

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Martínez S., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Los embutidos tradicionales gallegos: características bioquímicas y microbiológicas.

Referencia ☒ Revista: Alimentación, Equipos y Tecnología ☐ Libro

Clave: A Volumen: 270 (Octubre) Páginas, inicial: 22 final: 29 Fecha: 2012

Lugar de publicación: España

---

Autores: Martínez S., Pérez N., **Carballo J.**, and Franco I.

Título: Effect of different blanching methods and frozen storage on some quality parameters in turnip greens ("Grelós").

Ref. ☒ Revista: LWT-Food Science and Technology ☐ Libro

Clave: A Volumen: 51 Páginas, inicial: 383 final: 392 Fecha: 2013

Lugar de publicación: Suiza

---

Autores: Cachaldora A., Fonseca S., Franco I., and **Carballo J.**  
Título: Technological and safety characteristics of Staphylococcaceae isolated from traditional sausages.  
Referencia ☒ Revista: Food Microbiology ☐ Libro  
Clave: A Volumen: 33 Páginas, inicial: 61 final: 68 Fecha: 2013  
Lugar de publicación: E:E:U.U.

---

Autores: Fonseca A., Cachaldora A., Gómez M., Franco I., and **Carballo J.**  
Título: Monitoring the bacterial population dynamics during the ripening of Galician chorizo, a traditional dry-fermented Spanish sausage.  
Referencia ☒ Revista: Food Microbiology ☐ Libro  
Clave: A Volumen: 33 Páginas, inicial: 77 final: 84 Fecha: 2013  
Lugar de publicación: E:E:U.U.

---

Autores: Purriños L., García Fontán M.C., **Carballo J.**, and Lorenzo J.M.  
Título: Study of the counts, species and characteristics of the yeast population during the manufacture of dry-cured "lacón", Effect of salt level.  
Referencia ☒ Revista: Food Microbiology ☐ Libro  
Clave: A Volumen: 34 Páginas, inicial: 12 final: 18 Fecha: 2013  
Lugar de publicación: E:E:U.U.

---

Autores: Purriños L., **Carballo J.**, and Lorenzo J.M.  
Título: The influence of *Debaryomyces hansenii*, *Candida deformans* and *Candida zeylanoides* on the aroma formation of dry-cured "lacón".  
Ref. ☒ Revista: Meat Science ☐ Libro  
Clave: A Volumen: 93 Páginas, inicial: 344 final: 350 Fecha: 2013  
Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Fonseca S., Ouoba, L.I.I., Franco I., and **Carballo J.**  
Título: Use of molecular methods to characterize the bacterial community and to monitor different native starter cultures throughout the ripening of Galician chorizo.  
Referencia ☒ Revista: Food Microbiology ☐ Libro  
Clave: A Volumen: 34 Páginas, inicial: 215 final: 226 Fecha: 2013  
Lugar de publicación: E:E:U.U.

---

Autores: Fonseca A., Cachaldora A., Gómez M., Franco I., and **Carballo J.**  
Título: Effect of different autochthonous starter cultures on the volatile compounds profile and sensory properties of Galician chorizo, a traditional Spanish dry fermented sausage.  
Referencia ☒ Revista: Food Control ☐ Libro  
Clave: A Volumen: 33 Páginas, inicial: 6 final: 14 Fecha: 2013  
Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Franco I., Bargiela V., **Carballo J.**, and Tovar C.A.  
Título: Relationship between viscoelastic and physicochemical parameters in Cebreiro cheese.  
Referencia ☒ Revista: Journal of Food Technology ☐ Libro  
Clave: A Volumen: 2(3) Páginas, inicial: 1 final: 10 Fecha: 2013  
Lugar de publicación: Canada

---

Autores: Martínez S., Centeno J.A., Franco I., and **Carballo J.**

Título: The Spanish traditional cheeses: Characteristics and Scientific knowledge.

Referencia ☐ Revista ☒ Libro: Handbook on Cheese: Production, Chemistry and Sensory Properties. (Castelli H., du Vale, L., eds.).

Clave: CL Páginas, inicial: final: Fecha: 2013

Editorial: Nova Science Publishers Inc., ISBN 978-1-62618-966-9

Lugar de publicación: New York, E.E.U.U.

---

Autores: Fonseca A., Cachaldora A., and **Carballo J.**

Título: Characterization of actin and myosin extracts obtained using two improved laboratory methods.

Referencia ☒ Revista: Food Analytical Methods ☐ Libro

Clave: A Volumen: 6(4) Páginas, inicial: 1033 final: 1039 Fecha: 2013

Lugar de publicación: Alemania

---

Autores: Ciuciu Simion A.M., Vizireanu C., Alexe P., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Effect of the use of selected starter cultures on some quality, safety and sensorial properties of Dacia sausage, a traditional Romanian dry-sausage variety.

Referencia ☒ Revista: Food Control ☐ Libro

Clave: A Volumen: 35 Páginas, inicial: 123 final: 131 Fecha: 2014

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Temperán S., Dacal C., Lorenzo J.M., Castiñeiras B.D., Franco I., and **Carballo J.**

Título: Effect of the inclusion of chestnuts in the finishing diet of the Celta pig on carcass and meat [quality](#) traits.

Ref. ☒ Revista: Livestock Science ☐ Libro

Clave: A Enviado Fecha: 2013

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Domínguez R., Martínez S., Gómez M., Franco I. and **Carballo J.**

Título: Fatty acid profile of neutral and polar lipids in different fat locations of Celta pig breed: effect of the use of chestnuts in the finishing diet.

Ref. ☒ Revista: Journal of Animal Science ☐ Libro

Clave: A Enviado Fecha: 2013

Lugar de publicación: E.E.U.U.

---

Autores: Domínguez R., Franco I., Martínez S. and **Carballo J.**

Título: Fatty acid, retinol and cholesterol composition in various fatty tissues of Celta pig breed: effect of the use of chestnuts in the finishing diet.

Ref. ☒ Revista: British Journal of Nutrition ☐ Libro

Clave: A Enviado Fecha: 2013

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: Domínguez R., Franco I., Martínez S. and **Carballo J.**

Título: Influence of anatomical location and sex on fatty acid profile of Celta pig breed.

Ref. ☒ Revista: Meat Science ☐ Libro

Clave: A Enviado Fecha: 2013

Lugar de publicación: Inglaterra

---

Autores: García Fontán M.C., Lorenzo J.M., Franco D., Franco I. and **Carballo J.**

Título: Effect of the inclusion of chestnuts in the finishing diet of the Celta pig on the sensory characteristics of the meat.

Ref. ☒ Revista: Journal of Sensory Studies ☐ Libro  
Clave: A Enviado Fecha: 2013  
Lugar de publicación: U.S.A.

---

---

**Participación en contratos de I+D de especial relevancia con Empresas y/o Administraciones**  
(nacionales y/o internacionales)

---

Título del contrato/proyecto: Estudio del queso de Armada y puesta a punto de un sistema para su elaboración industrial

Tipo de contrato: Convenio de colaboración

Empresa/Administración financiadora: Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León

Entidades participantes: Universidad de León

Duración, desde: 1990 hasta: 1992

Investigador responsable: Profra. Dña. Ana Bernardo Álvarez.

Número de investigadores participantes: 5

**PRECIO TOTAL DEL PROYECTO:** 2.570.000 ptas.

---

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

## Patentes y Modelos de utilidad

---

Inventores (p.o. de firma):

Título:

N. de solicitud:

País de prioridad:

Fecha de prioridad:

Entidad titular:

Países a los que se ha extendido:

Empresa/s que la están explotando:

---

Inventores (p.o. de firma):

Título:

N. de solicitud:

País de prioridad:

Fecha de prioridad:

Entidad titular:

Países a los que se ha extendido:

Empresa/s que la están explotando:

---

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

**Estancias en Centros extranjeros**  
**(estancias continuadas superiores a un mes)**

CLAVE: D = doctorado, P = postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar).

---

Centro: Institut National de la Recherche Agronomique (I.N.R.A). Station de Recherches Laitières  
Localidad: Jouy-en-Josas (Domaine de Vilvert, Yvelines) País Francia Fecha: 1-2 al 31-4-89 Duración (semanas): 12  
Tema: Estudio de las propiedades tecnológicas de bacterias lácticas termófilas aisladas de yogures autóctonos griegos  
Clave: D

---

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.



## Contribuciones a Congresos

### A.- COMUNICACIONES Y PONENCIAS

---

Autores: Rodríguez Tuero J., **Carballo J.**, González Prieto J., Bernardo A. y Martín Sarmiento R.  
Título: Puesta a punto de un sistema para la elaboración industrial del queso de Valdeleja (España).  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: I Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios.  
Publicación: Actas del I Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios Libro 3, pp. 997-1009.  
Lugar celebración: Murcia Fecha: 1990

---

Autores: Fresno J.M., Prieto B., **Carballo J.** y Bernardo A.  
Título: Estudio del proceso madurativo de un queso de cabra español (Queso de Armada, variedad Sobado).  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios.  
Publicación: Actas del II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios Libro 2, pp. 349-355.  
Lugar celebración: Murcia Fecha: 1992

---

Autores: Prieto B., Fresno J.M., **Carballo J.** y Martín R.  
Título: Aportaciones al estudio bioquímico del "Queso de Vaca de León" (Queso de Oseja de Sajambre).  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios.  
Publicación: Actas del II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios Libro 2, pp. 356-363.  
Lugar celebración: Murcia Fecha: 1992

---

Autores: Lafuente M., Fresno J.M., **Carballo J.** y González J.  
Título: Caracterización bioquímica de dos quesos artesanos españoles: Pasiego fresco y Cebreiro.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios  
Publicación: Actas del II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios Libro 2, pp. 364-370.  
Lugar celebración: Murcia Fecha: 1992

---

Autores: Fresno J.M., **Carballo J.**, Bernardo A. y González J.  
Título: Evolución de los aminoácidos libres durante la maduración del queso de Armada (variedad Sobado).  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: IX Congreso Nacional de Química "Química Agrícola y Alimentaria".  
Publicación: Actas del IX Congreso Nacional de Química "Química Agrícola y Alimentaria" Vol. 3, pp. 227-232.  
Lugar celebración: Sevilla Fecha: 1993

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

---

Autores: Urdiales R., Fresno J.M., **Carballo J.** y Martín Sarmiento R.  
Título: Estudio de las fracciones nitrogenadas en queso de la Denominación Genérica de Liébana: variedades "Quesucos", "Ahumado de Áliva" y "Picón"  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: IX Congreso Nacional de Química "Química Agrícola y Alimentaria"  
Publicación: Actas del IX Congreso Nacional de Química "Química Agrícola y Alimentaria" Vol. 3, pp. 233-237.  
Lugar celebración: Sevilla Fecha: 1993

---

Autores: Freitas A.C., Malcata F.X., Fresno J.M., Prieto B., Franco I. and **Carballo J.**  
Título: Free amino acid profile of Picante cheese: Influence of milk composition and ripening time.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: Food Chemistry 3<sup>rd</sup> Meeting. Mediterranean Food.  
Publicación: Proceedings of the Food Chemistry 3<sup>rd</sup> Meeting. Mediterranean Food. pp 110-113.  
Lugar celebración: Faro (Portugal) Fecha: 1997

---

Autores: Prieto B., Franco I., Fresno J.M., García Fernández B. and **Carballo J.**  
Título: Changes in free fatty acids throughout the ripening of Picón Bejes-Tresviso cheese, a Spanish blue-veined variety.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: Food Chemistry 3<sup>rd</sup> Meeting. Mediterranean Food.  
Publicación: Proceedings of the Food Chemistry 3<sup>rd</sup> Meeting. Mediterranean Food. pp 144-146.  
Lugar celebración: Faro (Portugal) Fecha: 1997

---

Autores: Freitas A.C., Malcata F.X., Fresno J.M., Prieto B. and **Carballo J.**  
Título: Proteolysis of Picante cheese: effects of ripening time and combination of ovine and caprine milks.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: International Symposium on basis of the quality of typical Mediterranean animal products.  
Publicación: Proceedings of the International Symposium on basis of the quality of typical Mediterranean animal products. EAAP Publication N° 90, 1998. pp 277-282.  
Lugar celebración: Zafra-Badajoz Fecha: 1996

---

Autores: Prieto B., Franco I., Fresno J.M., Martín Sarmiento R. and **Carballo J.**  
Título: Mineral content throughout the ripening of three Spanish traditional cheese varieties (Picón Bejes-Tresviso, Babia-Laciana and León).  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: International Symposium on basis of the quality of typical Mediterranean animal products.  
Publicación: Proceedings of the International Symposium on basis of the quality of typical Mediterranean animal products. EAAP Publication N° 90, 1998. pp 283-287.  
Lugar celebración: Zafra-Badajoz Fecha: 1996

---

---

Autores: Franco I., Prieto B., Fresno J.M., González Prieto J. and **Carballo J.**  
Título: Proteolytic changes during the ripening process of Babia-Laciana goat's raw milk cheese.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: International Symposium on basis of the quality of typical Mediterranean animal products.  
Publicación: Proceedings of the International Symposium on basis of the quality of typical Mediterranean animal products.  
EAAP Publication N° 90, 1998. pp 288-293.  
Lugar celebración: Zafra-Badajoz Fecha: 1996

---

Autores: Prieto B., Franco I., Fresno J.M., **Carballo J.** and Bernardo A.  
Título: Effect of ripening time and type of rennet on the proteolysis during ripening of León cow's milk cheese.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: International Symposium on basis of the quality of typical Mediterranean animal products.  
Publicación: Proceedings of the International Symposium on basis of the quality of typical Mediterranean animal products.  
EAAP Publication N° 90, 1998. pp 294-300.  
Lugar celebración: Zafra-Badajoz Fecha: 1996

---

Autores: García Fontán M.C., Vilar I., Castaño A., Marra A.I., Tornadijo M.E. and **Carballo J.**  
Título: Microbiological changes during the ripening of "Chorizo de cebolla", a traditional fermented sausage made in the NW of Spain.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: 44th International Congress of Meat Science and Technology.  
Publicación: Proceedings of the 44th International Congress of Meat Science and Technology, Vol. II, pp. 838-839.  
Lugar celebración: Barcelona Fecha: 1998

---

Autores: Vilar I., García Fontán M.C., Marra A.I., Tornadijo M.E. and **Carballo J.**  
Título: Species of Micrococcaceae during the manufacturing and ripening of Dry-cured lacón.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: 44th International Congress of Meat Science and Technology.  
Publicación: Proceedings of the 44th International Congress of Meat Science and Technology, Vol. II, pp. 1014-1015.  
Lugar celebración: Barcelona Fecha: 1998

---

Autores: Nhuch E., Prieto B., Franco I., Fresno J.M., **Carballo J.** y Bernardo A.  
Título: Effect of ripening on casein breakdown in San Simón cheese.  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Congreso: 4º Encontro de Química de los Alimentos. Alimentação Mediterrânica.  
Publicación: Actas do 4º Encontro de Química de los Alimentos. Alimentação Mediterrânica. pp 27-29.  
Lugar celebración: Coimbra (Portugal) Fecha: 1999

---

Autores: Walser N., Franco I., Prieto B., Tornadijo M.E., Fresno J.M. and **Carballo J.**  
Título: Evolution of the mineral content in Tetilla D.O. cheese during ripening.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: 4º Encontro de Química de los Alimentos. Alimentação Mediterrânica.  
Publicación: Actas do 4º Encontro de Química de los Alimentos. Alimentação Mediterrânica. pp 212-214.  
Lugar celebración: Coimbra (Portugal) Fecha: 1999

---

---

Autores: Franco I., Prieto B., Fresno J.M., González Prieto J. and **Carballo J.**  
Título: Changes in free aminoacids of Babia-Laciana cheese ripened in sugar.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: 4º Encontro de Química de los Alimentos. Alimentação Mediterrânica.  
Publicación: Actas do 4º Encontro de Química de los Alimentos. Alimentação Mediterrânica. pp 215-217.  
Lugar celebración: Coimbra. (Portugal) Fecha: 1999

---

Autores: Franco I., Prieto B., Fresno J.M., González Prieto J. and **Carballo J.**  
Título: Nitrogen fractions of Babia-Laciana goat's raw milk cheese ripened in sugar.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: 4º Encontro de Química de los Alimentos. Alimentação Mediterrânica.  
Publicación: Actas do 4º Encontro de Química de los Alimentos. Alimentação Mediterrânica. pp 344-346.  
Lugar celebración: Coimbra. (Portugal) Fecha: 1999

---

Autores: Salgado A., Rodríguez M.P., López M. and **Carballo J.**  
Título: Changes in non-protein nitrogen compounds during the ripening of "Chorizo de cebolla", a traditional Galician (NW of Spain) sausage.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: 4º Encontro de Química de los Alimentos. Alimentação Mediterrânica.  
Publicación: Actas do 4º Encontro de Química de los Alimentos. Alimentação Mediterrânica. pp 383-385.  
Lugar celebración: Coimbra. (Portugal) Fecha: 1999

---

Autores: Rodríguez M.P., Salgado A., López M. and **Carballo J.**  
Título: Study of the parameters related to fat stability of some traditional Galician (NW of Spain) dry-cured meat products.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: 4º Encontro de Química de los Alimentos. Alimentação Mediterrânica.  
Publicación: Actas do 4º Encontro de Química de los Alimentos. Alimentação Mediterrânica. pp 386-388.  
Lugar celebración: Coimbra. (Portugal) Fecha: 1999

---

Autores: Franco I., Prieto B., Fresno J.M., González Prieto J. and **Carballo J.**  
Título: Mineral content in Babia-Laciana cheese ripened in sugar.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: Improved Traditional Foods for the next Century.  
Publicación: Proceedings of the International Congress: Improved Traditional Foods for the next Century. pp 312-315.  
Lugar celebración: Valencia Fecha: 1999

---

Autores: Froufe M., Lorenzo J.M., **Carballo J.**, Prieto B. and Franco I.  
Título: Changes in lipids during the manufacture of dry-cured lacón.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: 5º Encontro de Química de los Alimentos. Qualidade, Segurança e Inovação.  
Publicación: Actas do 5º Encontro de Química de los Alimentos. Qualidade, Segurança e Inovação. pp. 89-91.  
Lugar celebración: Porto (Portugal) Fecha: 2001

---

---

Autores: Froufe M., Lorenzo J.M., **Carballo J.**, Prieto B. and Franco I.

Título: Proteolysis in dry-cured lacón during manufacture.

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: . 5º Encontro de Química de los Alimentos. Qualidade, Segurança e Inovação.

Publicación: Actas do 5º Encontro de Química de los Alimentos. Qualidade, Segurança e Inovação. pp. 92-94.

Lugar celebración: Porto (Portugal)

Fecha: 2001

---

Autores: Lorenzo J.M., Froufe M., **Carballo J.**, Prieto B. and Franco I..

Título: Gross composition and physico-chemical parameters during the manufacture of dry-cured lacón, a Spanish traditional meat product.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: 5º Encontro de Química de los Alimentos. Qualidade, Segurança e Inovação.

Publicación: Actas do 5º Encontro de Química de los Alimentos. Qualidade, Segurança e Inovação. pp. 308-310.

Lugar celebración: Porto (Portugal)

Fecha: 2001

---

Autores: Tovar C.A., Prieto B., Franco I., Cerdeiriña C.A., **Carballo J.** y Romaní L.

Título: Viscoelastic behaviour of Arzúa-Ulloa cheese. Influence of temperature.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: Eurorheo 2002-01. Joint Meeting of British, Italian, Portuguese and Spanish Rheologists.

Publicación: Progress in Rheology Theory and Applications. pp 457-459.

Lugar celebración: Torremolinos – Málaga

Fecha: 2002

---

Autores: **Carballo J.**, Vidal I., González Prieto J., Gutiérrez L.M., Martín Sarmiento R. y Bernardo A.

Título: Estudio microbiológico del queso de Valdeleja: variaciones apreciadas durante el proceso de maduración.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: II Congreso Mundial de Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Comunicación V2-6. Pág. 46 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 1987

---

Autores: **Carballo J.**, González Prieto J., Bernardo A. y Martín Sarmiento R.

Título: Un nuevo método de purificación y algunas propiedades de la diacetilo (acetoína) reductasa de *Enterobacter aerogenes*.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: XIV Congreso Nacional de la S.E.B.

Publicación: Comunicación 2-29. Pág. 128 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Málaga

Fecha: 1987

---

Autores: Bernardo A., Martín Sarmiento R., **Carballo J.** y González Prieto J.

Título: Caracterización de la diacetilo (acetoína) reductasa de *Enterobacter aerogenes* como una L(+)-glicol deshidrogenasa (NAD+).

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: III Congreso Luso-Español de Bioquímica.

Publicación: Comunicación 5-74. Pág. 203 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Santiago de Compostela

Fecha: 1988

---

---

Autores: González Prieto J., Bernardo A., Martín Sarmiento R. y **Carballo J.**  
Título: Cinética de la reducción de la acetoína por la L(+)-glicol deshidrogenasa (NAD<sup>+</sup>) de *Enterobacter aerogenes*.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: III Congreso Luso-Español de Bioquímica.  
Publicación: Comunicación 5-73. Pág. 203 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Santiago de Compostela Fecha: 1988

---

Autores: Alonso C., García M.L., **Carballo J.**, Gutiérrez L.M. y Daporta P.  
Título: Especies de lactobacilos presentes en el queso de cabra de Valdeteja.  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Congreso: VI Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos.  
Publicación: Comunicación C-16. Págs. 54-55 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Madrid Fecha: 1988

---

Autores: Alonso C., García M.L., **Carballo J.**, Gutiérrez L.M. y Martín Sarmiento R.  
Título: Bacterias acidolácticas presentes en el queso de cabra de Valdeteja (León): *Leuconostoc* y *Streptococcus* (*Lactococcus*).  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Congreso: III Reunión del Grupo de Taxonomía de la S.E.M.  
Publicación: Comunicación P-20.  
Lugar celebración: Madrid Fecha: 1988

---

Autores: **Carballo J.**, Alonso C., González Prieto J., Prieto M. y García M.L.  
Título: Evaluación del medio MSE (Mayeux, Sandine, Elliker) para el recuento y aislamiento de *Leuconostoc* en queso de cabra de Valdeteja (León).  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Congreso: XII Congreso Nacional de la S.E.M.  
Publicación: Comunicación 155-5. Pág. 155 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Pamplona Fecha: 1989

---

Autores: Martín Sarmiento R., **Carballo J.**, González Prieto J. y Bernardo A.  
Título: L-glicol deshidrogenasa (NAD<sup>+</sup>) de *Enterobacter aerogenes*: cinética de la reducción de los  $\alpha$ -dicarbonilos.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XVII Congreso Nacional de la S.E.B.  
Publicación: Comunicación PX-36. Pág. 221 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Oviedo Fecha: 1990

---

Autores: González I., López M., **Carballo J.** y Martín R.  
Título: Influencia de la temperatura de recuperación sobre la resistencia al calor de *Bacillus stearothermophilus*.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: VII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos.  
Publicación: Pág. 103 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Barcelona Fecha: 1990

---

---

Autores: Argumosa O.G., **Carballo J.**, González Prieto J., Bernardo A. y Martín Sarmiento R.

Título: Tipificación del queso de Babia y Laciana.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: III Congreso Mundial de Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Pág. 76 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 1991

---

Autores: González I., López M., **Carballo J.** y Martín R.

Título: Efecto de la adición de cationes divalentes a partidas defectuosas de agar nutritivo sobre la respuesta al calor de *Bacillus stearothermophilus*.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: XIII Congreso Nacional de la S.E.M.

Publicación: Comunicación PM-42. Pág. 157 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Salamanca

Fecha: 1991

---

Autores: López M., González I., **Carballo J.** y Bernardo A.

Título: Efecto de la temperatura de esporulación y la adición de calcio sobre la respuesta al calor de *B. stearothermophilus*.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: XIII Congreso Nacional de la S.E.M.

Publicación: Comunicación PM-43. Pág. 157 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Salamanca

Fecha: 1991

---

Autores: Tornadijo M.E., **Carballo J.**, González J., Alonso A., Bernardo A. y Martín R.

Título: Evolución de la flora microbiana durante la elaboración y maduración del queso de Armada, variedad Sobado.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: XIII Congreso Nacional de la S.E.M.

Publicación: Comunicación PX-89. Pág. 217 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Salamanca

Fecha: 1991

---

Autores: Tornadijo M.E., Fresno J.M., **Carballo J.** y Martín R.

Título: Enterobacteriáceas aisladas durante la elaboración y maduración del queso de Armada, variedad Sobado.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: V Reunión del Grupo de Taxonomía Bacteriana de la S.E.M.

Publicación: Págs. 97 y 98 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Santiago de Compostela

Fecha: 1992

---

Autores: Tornadijo M.E., Fresno J.M., **Carballo J.** y Martín R.

Título: Microorganismos del género *Leuconostoc* presentes en el queso de Armada (variedad Sobado) durante su elaboración y maduración.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: VIII Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.

Publicación: Pág. 109 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Cáceres

Fecha: 1992

---

---

Autores: Fresno J.M., Prieto B., **Carballo J.** y Bernardo A.  
Título: Estudio del proceso madurativo de un queso de cabra español (queso de Armada, variedad Sobado).  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios.  
Publicación: Pág. 188 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Murcia Fecha: 1992

---

Autores: Prieto B., Fresno J.M., **Carballo J.** y Martín, R.  
Título: Aportaciones al estudio bioquímico del Queso de Vaca de León (queso de Oseja de Sajambre).  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios.  
Publicación: Pág. 190 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Murcia Fecha: 1992

---

Autores: Lafuente M., Fresno J.M., **Carballo J.** y González J.  
Título: Caracterización bioquímica de dos quesos artesanos españoles: Pasiego fresco y Cebreiro.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios.  
Publicación: Pág. 192 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Murcia Fecha: 1992

---

Autores: Tornadijo M.E., Fresno J.M., **Carballo J.** y Martín Sarmiento R.  
Título: Lactobacilos aislados e identificados durante la elaboración y maduración del queso de Armada, variedad Sobado.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XIV Congreso Nacional de la S.E.M.  
Publicación: Comunicación CO 09-2-10. Pág. 221 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Zaragoza Fecha: 1993

---

Autores: Rodríguez Medina M.L., Tornadijo M.E., **Carballo J.** y Martín Sarmiento R.  
Título: Estudio evolutivo de la flora microbiana del Queso de Vaca de León (Oseja de Sajambre) durante su elaboración y maduración.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XIV Congreso Nacional de la S.E.M.  
Publicación: Comunicación CO 09-2-11. Pág. 221 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Zaragoza Fecha: 1993

---

Autores: Tornadijo M.E., Fresno J.M., **Carballo J.** and Martín Sarmiento R.  
Título: Species of Lactococci and Enterococci identified during manufacturing and ripening of a Spanish artisanal goat's cheese.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: FEMS Meeting about "Identification of bacteria: present trends-future prospects".  
Publicación: Pág. 146 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Granada Fecha: 1993

---



---

Autores: Tornadijo M.E., Fresno J.M., **Carballo J.** y Martín Sarmiento, R.  
Título: Especies de levaduras aisladas del queso de Armada, variedad Sobado.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: IX Congreso del Grupo de Microbiología de Alimentos de la S.E.M.  
Publicación: Pág. 103 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Lérida Fecha: 1994

---

Autores: Rodríguez Medina M.L., Tornadijo M.E., Prieto B. y **Carballo J.**  
Título: Estudio de la flora acidoláctica durante la elaboración y maduración del Queso de Vaca de León (Oseja de Sajambre).  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: IX Congreso del Grupo de Microbiología de Alimentos de la S.E.M.  
Publicación: Pág. 104 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Lérida Fecha: 1994

---

Autores: Fresno J.M., Tornadijo M.E., **Carballo J.** y Martín Sarmiento R.  
Título: Caracterización de los mohos aislados durante la elaboración y maduración del queso de Armada, variedad Sobado.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: IX Congreso del Grupo de Microbiología de Alimentos de la S.E.M.  
Publicación: Pág. 131 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Lérida Fecha: 1994

---

Autores: Tornadijo M.E., Fresno J.M., **Carballo J.** y Martín R.  
Título: Aislamiento e identificación de Micrococáceas durante la elaboración y maduración del queso de Armada, variedad Sobado.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: VI Reunión Científica del Grupo de Taxonomía Bacteriana de la S.E.M.  
Publicación: Pág. 47 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Valencia Fecha: 1994

---

Autores: Prieto B., Franco I., Fresno J.M., **Carballo J.** y González Prieto J.  
Título: Estudio bioquímico del Queso de Vaca de León (Oseja de Sajambre) a lo largo del proceso madurativo.  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Congreso: 3 Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética.  
Publicación: Pág. 18 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Sevilla Fecha: 1995

---

Autores: Franco I., Prieto B., **Carballo J.** y Bernardo A.  
Título: Cambios bioquímicos ocurridos durante la maduración del queso de cabra de Babia y Laciana.  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Congreso: 3 Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética.  
Publicación: Pág. 19 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Sevilla Fecha: 1995

---

---

Autores: Prieto B., Fresno J.M., Alonso Calleja C. y **Carballo J.**  
Título: Primeras aportaciones a la caracterización del "chorizo de cebolla" gallego: parámetros químicos y físico-químicos.  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Congreso: 3 Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética.  
Publicación: Pág. 21 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Sevilla Fecha: 1995

---

Autores: Urdiales R., Fresno J.M., Prieto B., **Carballo J.** y Martín Sarmiento R.  
Título: Aportaciones al estudio del contenido mineral en quesos de la D.O. Liébana.  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Congreso: 3 Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética.  
Publicación: Pág. 23 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Sevilla Fecha: 1995

---

Autores: Tornadijo M.E., Fresno J.M., **Carballo J.** y Martín Sarmiento R.  
Título: Estudio de las características tecnológicas de las levaduras aisladas del queso de Armada.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XV Congreso de la S.E.M.  
Publicación: Comunicación PM-ALI-68. Pág. 139 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Madrid Fecha: 1995

---

Autores: Tornadijo M.E., Barreiro I., Prieto B., Fresno J.M. y **Carballo J.**  
Título: Evolución de diferentes grupos microbianos de interés tecnológico durante la fabricación y maduración del queso San Simón elaborado con leche cruda.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XV Congreso de la S.E.M.  
Publicación: Comunicación PM-ALI-69. Pág. 140 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Madrid Fecha: 1995

---

Autores: Barreiro I., Tornadijo M.E., Fresno J.M. y **Carballo J.**  
Título: Aislamiento e identificación de Enterobacteriaceas durante la elaboración y maduración del queso San Simón artesanal.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XV Congreso de la S.E.M.  
Publicación: Comunicación PM-ALI-70. Pág. 140 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Madrid Fecha: 1995

---

Autores: Tornadijo M.E., Prieto B., Fresno J.M. y **Carballo J.**  
Título: Comparación de la metodología clásica con las galerías API ATB 32C en la identificación de levaduras aisladas de queso de cabra.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.  
Publicación: Comunicación O-013. Pág. 48 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Valencia Fecha: 1996

---

---

Autores: Tornadijo M.E., Prieto B., Fresno J.M. y **Carballo J.**

Título: Producción de micotoxinas por cepas del género *Penicillium* aisladas de queso de cabra.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Publicación: Comunicación P-041. Pág. 66 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Valencia

Fecha: 1996

---

Autores: **Carballo J.**

Título: La calidad de la leche y su influencia en la elaboración del queso.

Tipo de participación: Ponencia realizada por invitación

Congreso: III Jornadas sobre queso artesano.

Lugar celebración: Ezcaray (La Rioja)

Fecha: 1996

---

Autores: Vilar I., Tornadijo M.E., Prieto B. y **Carballo J.**

Título: Microflora del lacón curado.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: XVI Congreso de la S.E.M.

Publicación: Comunicación 382. Pág. 168 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 1997

---

Autores: Tornadijo M.E., Prieto B., Fresno J.M., Bernardo A. y **Carballo J.**

Título: Evolución de distintos grupos microbianos en la superficie del queso de San Simón artesanal durante el proceso de maduración; efecto del ahumado.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: XVI Congreso de la S.E.M.

Publicación: Comunicación 383. Pág. 168 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 1997

---

Autores: Marra A.I., Prieto, B. y **Carballo J.**

Título: Estudio bioquímico del lacón curado: parámetros químicos y físico-químicos y fracciones nitrogenadas.

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: XI Encontro Galego-Portugués de Química.

Publicación: Comunicación 9.04. Págs. 319-320 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: El Ferrol (La Coruña)

Fecha: 1997

---

Autores: Nhuch E., Prieto B., Fresno J.M., **Carballo J.** y Bernardo A.

Título: Estudio de los parámetros químicos y físico-químicos del queso de San Simón fabricado industrialmente.

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: II Simposio Latino-Americano de Ciência de Alimentos.

Publicación: Pág. 61 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Campinas (Brasil)

Fecha: 1997

---

---

Autores: Prieto B., Franco I., Fresno J.M., **Carballo J.**, González Prieto J. y Bernardo A.  
Título: Evolución del contenido en ácidos grasos libres durante la maduración del queso de vaca de León (Oseja de Sajambre).  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: IV Congreso Internacional de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación.  
Publicación:  
Lugar celebración: Alicante Fecha: 1998

---

Autores: Alonso Calleja C., Capita González R., Prieto Gutiérrez B., Carballo García F.J., Moreno García B., Bernardo Álvarez A. y García López, M.L.  
Título: Recuentos por el método espiral de bacterias acidolácticas y enterococos en el queso de cabra de Valdeteja (León).  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: IV Congreso Internacional de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación.  
Publicación:  
Lugar celebración: Alicante Fecha: 1998

---

Autores: Froufe M., Lorenzo J.M., Franco I., Prieto B. y **Carballo J.**  
Título: Maduración del queso D.O. Tetilla: Parámetros composicionales y físico-químicos.  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Congreso: IV Congreso Internacional de Química de la ANQUE. Química y Tecnología de los Alimentos.  
Publicación: Pág. 199 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Lugo Fecha: 1998

---

Autores: Marra A.I., García Fontán M.C., Vilar I., Prieto B. y **Carballo J.**  
Título: Evolución de la composición química global y de diferentes parámetros físico-químicos a lo largo de la elaboración y maduración del Lacón Gallego".  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Congreso: IV Congreso Internacional de Química de la ANQUE. Química y Tecnología de los Alimentos.  
Publicación: Pág. 200 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Lugo Fecha: 1998

---

Autores: Lorenzo J.M., Froufe M., Marra A.I., López M. y **Carballo J.**  
Título: Aportaciones a la caracterización bioquímica de dos productos cárnicos tradicionales gallegos: Androlla y Butelo.  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Congreso: IV Congreso Internacional de Química de la ANQUE. Química y Tecnología de los Alimentos.  
Publicación: Pág. 201 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Lugo Fecha: 1998

---

Autores: Franco I., Prieto B., Fresno J.M., González Prieto J. y **Carballo J.**  
Título: Evolución de los parámetros lipolíticos durante la maduración del queso de *Babia-Laciana* introducido en azúcar.  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Congreso: IV Congreso Internacional de Química de la ANQUE. Química y Tecnología de los Alimentos.  
Publicación: Pág. 202 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Lugo Fecha: 1998

---

---

Autores: Franco I., Prieto B., Fresno J.M., González Prieto J. y **Carballo J.**

Título: Queso de cabra de *Babia-Laciana* madurado en azúcar: Parámetros composicionales y físico-químicos a lo largo del proceso.

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: IV Congreso Internacional de Química de la ANQUE. Química y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Pág 203 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Lugo

Fecha: 1998

---

Autores: Urdiales R., Franco I., Prieto B., Fresno J.M. y **Carballo J.**

Título: Degradación de las fracciones de caseína en quesos incluidos en las D.O. *Quesucos de Liébana y Picón Bejes-Tresviso*.

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: IV Congreso Internacional de Química de la ANQUE. Química y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Pág 204 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Lugo

Fecha: 1998

---

Autores: Nhuch E., Prieto B., Franco I., **Carballo J.**, Fresno J.M. y Bernardo A.

Título: Perfil de las distintas fracciones nitrogenadas durante la maduración del queso San Simón.

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: IV Congreso Internacional de Química de la ANQUE. Química y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Pág 205 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Lugo

Fecha: 1998

---

Autores: Walser N., Prieto B., Franco I., Tornadijo M.E., Fresno J.M. y **Carballo J.**

Título: Proteólisis primaria en el queso Tetilla con D.O.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: Simposio Internacional: Caracterización de los productos ganaderos de la dehesa, análisis de las propiedades diferenciadoras de la calidad.

Publicación: Comunicación C-5-12.

Lugar celebración: Mérida (Badajoz)

Fecha: 1999

---

Autores: Rodríguez Caeiro M.J., García Fontán M.C., Tornadijo M.E. y **Carballo J.**

Título: Identificación de las Micrococáceas aisladas del queso de San Simón artesanal a lo largo de la elaboración y maduración.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Publicación: Pág. 177 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Pamplona

Fecha: 1998

---

Autores: Vilar I., Marra A.I., Tornadijo M.E. y **Carballo J.**

Título: Efecto del salazonado de los brazuelos sobre distintos grupos microbianos de interés tecnológico e higiénico-sanitario durante la elaboración del lacón curado.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Publicación: Pág. 192 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Pamplona

Fecha: 1998

---

---

Autores: García Fontán M.C., Rodríguez M.J., Tornadijo M.E. y **Carballo J.**  
Título: Especies de enterococos aisladas del queso de San Simón artesanal a lo largo de la elaboración y maduración.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XVII Congreso Nacional de la S.E.M.  
Publicación: Comunicación C 9-28 Pág. 466 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Granada Fecha: 1999

---

Autores: Michinel M., García Fontán M.C., López M. y **Carballo J.**  
Título: Cambios microbiológicos ocurridos durante la maduración del Lacón Gallego elaborado con y sin aditivos.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XVII Congreso Nacional de la S.E.M.  
Publicación: Comunicación C 9-39. Pág. 477 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Granada Fecha: 1999

---

Autores: Penido S., García Fontán M.C., Michinel M. y **Carballo J.**  
Título: Estudio microbiológico del kéfir industrial a lo largo del proceso de fermentación.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XVII Congreso Nacional de la S.E.M.  
Publicación: Comunicación C 9-47. Pág. 485 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Granada Fecha: 1999

---

Autores: Cruz J.M., Salgado A., **Carballo J.** y López M.  
Título: Modificaciones que sufren los lípidos y los componentes nitrogenados no proteicos a lo largo de la maduración de un embutido tradicional gallego, "la androlla".  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XIII Encontro Galego-Portugués de Química.  
Publicación: Comunicación 6.08. Págs. 231-232 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Vigo (Pontevedra) Fecha: 1999

---

Autores: Salgado A., Cruz J.M., López M. y **Carballo J.**  
Título: Estudios de los procesos lipolíticos y autooxidativos durante la maduración del "chorizo de cebolla", un embutido tradicional gallego.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XIII Encontro Galego-Portugués de Química.  
Publicación: Comunicación 6.11. Págs. 237-238 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Vigo (Pontevedra) Fecha: 1999

---

Autores: García M.C., Castaño A., Tornadijo M.E. y **Carballo J.**  
Título: Identificación de las bacterias lácticas aisladas del chorizo de cebolla (embutido tradicional gallego).  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.  
Publicación: Comunicación FM/7. Pág. 127 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Oviedo Fecha: 2000

---

---

Autores: Castaño A., García M.C., Tornadijo M.E. y **Carballo J.**

Título: Identificación de las enterobacteriáceas aisladas del chorizo de cebolla (embutido tradicional gallego).

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Publicación: Comunicación MIS/7 Pág. 181 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Oviedo

Fecha: 2000

---

Autores: Cuadrillero A. F., Herreros M.A., Tornadijo E., **Carballo J.** y Bernardo A.

Título: Bacterias lácticas aisladas del queso de San Simón artesanal: Identificación de lactobacilos.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología.

Publicación: CD rom

Lugar celebración: Alicante

Fecha: 2001

---

Autores: Pérez A., **Carballo J.** y García Fontán M.C.

Título: Identificación de las especies de enterococos aisladas durante la maduración del lacón gallego elaborado con y sin aditivos.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: Micro' 2001 (Congreso de la Sociedad Portuguesa de Microbiología).

Publicación: Comunicación P112. Pág. 172 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Povia de Varzim (Portugal)

Fecha: 2001

---

Autores: Castro M., **Carballo J.** y García Fontán M.C.

Título: Identificación de las especies de bacterias acidolácticas aisladas en agar M.R.S. durante la maduración del lacón gallego elaborado con y sin aditivos.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: Micro' 2001 (Congreso de la Sociedad Portuguesa de Microbiología).

Publicación: Comunicación P113. Pág. 173 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Povia de Varzim (Portugal)

Fecha: 2001

---

Autores: Polo M. L., **Carballo J.** y García Fontán M.C.

Título: Identificación de las especies de lactobacilos aisladas en agar Rogosa durante la maduración del lacón gallego elaborado con y sin aditivos.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: Micro' 2001 (Congreso de la Sociedad Portuguesa de Microbiología).

Publicación: Comunicación P118. Pág. 178 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Povia de Varzim (Portugal)

Fecha: 2001

---

Autores: Lorenzo J.M., Froufe M., **Carballo J.**, Prieto B. y Franco I.

Título: Modificaciones en las sustancias nitrogenadas durante la elaboración del lacón crudo-curado con y sin aditivos.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: II Congreso Mundial del Jamón.

Publicación: CD rom. Poster 48

Lugar celebración: Cáceres

Fecha: 2003

---

---

Autores: Lorenzo J.M., Froufe M., **Carballo J.**, Prieto B. y Franco I.  
Título: Cambios bioquímicos durante la elaboración del lacón crudo-curado con y sin aditivos.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: II Congreso Mundial del Jamón.  
Publicación: CD rom. Poster 46  
Lugar celebración: Cáceres Fecha: 2003

---

Autores: Lorenzo J.M., Novoa D., **Carballo J.** y Franco I.  
Título: Cambios en el contenido de aminoácidos libres durante la elaboración del lacón crudo-curado con y sin aditivos.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: X Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
Publicación: Pág. 132 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Madrid Fecha: 2004

---

Autores: García Fontán M.C., Franco I., Pastrana L. y **Carballo J.**  
Título: Estudio de la actividad antimicrobiana de las bacterias lácticas aisladas durante el proceso de maduración del "Chorizo de cebolla", un embutido tradicional elaborado en Galicia.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología.  
Publicación: Comunicación A-184. Pág. 339 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Cáceres Fecha: 2005

---

Autores: Martínez S., Borrajo R., Franco I. y **Carballo J.**  
Título: Efecto de la temperatura, pH y concentración de NaCl sobre la cinética de crecimiento de *Bacillus cereus* en extracto de carne, tras un tratamiento térmico moderado.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología.  
Publicación: Comunicación A-197. Pág. 340 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Cáceres Fecha: 2005

---

Autores: Martínez S., Lorenzo J.M., Franco I. y **Carballo J.**  
Título: Growth of heated *Bacillus cereus* in nutrient broth and food extracts.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: International Association for Food Protection Meeting IAFP 2006.  
Publicación: Communication P1-54. Page 110 of the Abstract Book.  
Lugar celebración: Calgary, Alberta, Canadá Fecha: 2006

---

Autores: Lorenzo J.M., Martínez S., Franco I. y **Carballo J.**  
Título: Biogenic amine content related to physico-chemical parameters and microbial counts in Spanish traditional sausages  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: International Association for Food Protection Meeting IAFP 2006.  
Publicación: Communication P2-51. Page 130 of the Abstract Book.  
Lugar celebración: Calgary, Alberta, Canadá Fecha: 2006

---



---

Autores: Martínez S., Franco I., Pena A. y **Carballo J.**

Título: Efecto combinado del pH y la concentración de sal sobre la cinética de crecimiento de *Bacillus cereus* tras un tratamiento térmico moderado.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Publicación: Comunicación P-66. Pág. 158 Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Ourense

Fecha: 2006

---

Autores: Martínez S., Franco I. y **Carballo J.**

Título: Influencia del cloruro sódico sobre el crecimiento de *Bacillus cereus* tras un tratamiento térmico moderado.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Publicación: Comunicación P-67. Pág. 159 Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Ourense

Fecha: 2006

---

Autores: Lorenzo J.M., Franco I. y **Carballo J.**

Título: Evolución del contenido en aminas biógenas a lo largo del proceso de elaboración del lacón crudo-curado con y sin aditivos.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Comunicación P351. Págs. 379-380 Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Córdoba (Argentina)

Fecha: 2006

---

Autores: Olmos I., Rodríguez M.L., Franco I., **Carballo J.** y Martínez S.

Título: Determinación del contenido en clorofila de diferentes *Brassica* spp. cultivadas en Galicia (España).

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Comunicación P406. Pág. 432 Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Córdoba (Argentina)

Fecha: 2006

---

Autores: Contiñas A., Martínez S., Urdiales R., **Carballo J.** y Franco I.

Título: Estudio de parámetros que permiten detectar adulteraciones del aceite de oliva virgen con aceites de semillas y aceite de orujo de oliva.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Comunicación P504. Págs. 520-521 Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Córdoba (Argentina)

Fecha: 2006

---

Autores: Martínez S., Franco I. y **Carballo J.**

Título: Efecto del pH y el tipo de acidificante sobre el crecimiento de *Bacillus cereus* tras un tratamiento térmico moderado.

Tipo de participación: Comunicación en forma de poster

Congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Publicación: Págs. 144-145 Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: Córdoba

Fecha: 2008

---

Autores: Cachaldora A., Fonseca S., Lorenzo J.M., Franco I. y **Carballo J.**  
Título: Estudio de cepas de *Micrococcaceae* y *Staphylococcaceae*, aisladas de embutidos tradicionales, como productoras de aminas biógenas.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.  
Publicación: Págs. 247-248 Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Córdoba Fecha: 2008

---

Autores: Fonseca S., Cachaldora A., Lorenzo J.M., Franco I. y **Carballo J.**  
Título: Producción de aminas biógenas por parte de cepas de *Enterobacteriaceae* aisladas de embutidos tradicionales.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.  
Publicación: Págs. 253-254 Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Córdoba Fecha: 2008

---

Autores: Garrido R., García Fontán M.C., Lorenzo J.M., Franco I. y **Carballo J.**  
Título: Effect of the intensity of salting on the proteolytic changes during the manufacture of dry-cured lacón.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: First European Food Congress.  
Publicación: Comunicación P085. Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Ljubljana (Slovenia) Fecha: 2008

---

Autores: García Fontán M.C., Lorenzo J.M., Franco I. y **Carballo J.**  
Título: Effect of the manufacture (homemade or industrial) on the counts of quality indicators in "Chorizo de cebolla" (a Spanish traditional sausage).  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: First European Food Congress.  
Publicación: Comunicación P121. Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Ljubljana (Slovenia) Fecha: 2008

---

Autores: Franco I., Rodríguez L., **Carballo J.** y Martínez S.  
Título: Vitamina C en grelos (*Brassica rapa* var. *rapa*) frescos, escaldados y congelados.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria, V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.  
Publicación: Págs. 220 Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Barcelona Fecha: 2008

---

Autores: Martínez S., Rodríguez L., **Carballo J.** y Franco I.  
Título: Efecto del escaldado-congelación sobre el contenido en compuestos fenólicos del grelo (*Brassica rapa* var. *rapa*).  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria, V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.  
Publicación: Págs. 231 Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Barcelona Fecha: 2008

---

Autores: **Carballo J.**  
Título: Caracterización lipídica de la raza porcina Celta.  
Tipo de participación: Ponencia realizada por invitación  
Congreso: I Jornadas Gallegas del cerdo Celta: La importancia actual de la raza porcina Celta.  
Lugar celebración: Lugo Fecha: 2009

---

Autores: Lorenzo J.M., Temperán S., Dacal C., Gómez M., Castiñeiras B.D., Franco I. and **Carballo J.**  
Título: Effect of the use of chestnuts in the finishing diet on the meat quality of the Celta pig breed (NW of Spain).  
Tipo de participación: Comunicación en forma de póster  
Congreso: 55th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)  
Publicación: Comunicación PE1.21. Publicación en formato CD room.  
Lugar celebración: Copenhagen (Denmark) Fecha: 2009

---

Autores: Lorenzo J.M., García Fontán M.C., Fuciños González C., Purriños Pérez L. and **Carballo J.**  
Título: Volatile compounds of dry-cured lacón.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de póster  
Congreso: 55th Internacional Congreso of Meat Science and Technology (ICoMST)  
Publicación: Comunicación PE4.52. Publicación en formato CD room.  
Lugar celebración: Copenhagen (Denmark) Fecha: 2009

---

Autores: Lorenzo J.M., García Fontán M.C., Gómez M. and **Carballo J.**  
Título: Recuento e identificación de *Micrococcaceae* y *Staphylococcaceae* a lo largo de la elaboración del lacón crudo-curado. Efecto del uso de aditivos.  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Congreso: XXII Congreso Nacional de la Sociedad Española de Microbiología  
Publicación: Página 216 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Almería (España) Fecha: 2009

---

Autores: Purriños L., García -Fontán M.C., **Carballo J.**, Franco D. and Lorenzo J.M.  
Título: Influence of processing time on sensory characteristics of cooked "Lacón"  
Tipo de participación: Comunicación en forma de póster  
Congreso: 56th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)  
Publicación: Comunicación A003. Página 58 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Jeju (República de Corea) Fecha: 15-20 Agosto 2010

---

Autores: Franco D., García Fontán M.C., Purriños L., **Carballo J.** and Lorenzo J.M.  
Título: Effect of salt content on physicochemical, colour and textural traits during the manufacture of dry-cured "lacón"  
Tipo de participación: Comunicación en forma de póster  
Congreso: 56th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)  
Publicación: Comunicación E019. Página 192 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Jeju (República de Corea) Fecha: 15-20 Agosto 2010

---

Autores: Franco D., García Fontán M.C., Purriños L., **Carballo J.** and Lorenzo J.M.  
Título: Influence of drying temperature on colour and textural traits of dry-cured "lacón"  
Tipo de participación: Comunicación en forma de póster  
Congreso: 56th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)  
Publicación: Comunicación E046. Página 205 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Jeju (República de Corea) Fecha: 15-20 Agosto 2010

---

Autores: Purriños L., García G., **Carballo J.**, Franco D., Lorenzo J.M. and García Fontán M.C.  
Título: Study of the yeast population throughout the manufacture of dry-cured "lacón". Effect of salt levels  
Tipo de participación: Comunicación en forma de póster  
Congreso: 56th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)  
Publicación: Comunicación E068. Página 216 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Jeju (República de Corea) Fecha: 15-20 Agosto 2010

---

Autores: Purriños L., García -Fontán M.C., **Carballo J.** and Lorenzo J.M.  
Título: Study of the moulds and yeasts counts throughout the manufacture of dry-cured "lacón". Effect of salt levels  
Tipo de participación: Comunicación en forma de póster  
Congreso: 56<sup>th</sup> International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)  
Publicación: Comunicación E067. Página 216 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Jeju (República de Corea) Fecha: 15-20 Agosto 2010

---

Autores: Domínguez R., Lorenzo J.M., Castiñeiras B.D., Martínez S., Franco I. and **Carballo J.**  
Título: Effect of the finishing diet on fatty acid profiles in adipose tissues of the Celta pig breed  
Tipo de participación: Comunicación en forma de póster  
Congreso: 56<sup>th</sup> International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)  
Publicación: Comunicación D107. Página 167 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Jeju (República de Corea) Fecha: 15-20 Agosto 2010

---

Autores: Lorenzo Rodríguez J.M., Bermúdez Piedra R., **Carballo García J.**, Purriños Pérez L., and García-Fontán M.C.  
Título: Sensory characteristics of cooked "lacón": Influence of salt content  
Tipo de participación: Comunicación en forma de póster  
Congreso: Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research. A sense of Quality  
Publicación: Comunicación P2.048  
Lugar celebración: Vitoria (España) Fecha: 5-8 septiembre 2010

---

Autores: Cachaldora A., Fonseca S., Gómez M., Franco I. y **Carballo J.**  
Título: Efecto de la envoltura en película plástica sobre los cambios microbiológicos que tienen lugar durante el almacenamiento del queso D.O.P. "Cebreiro"  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.  
Publicación: Páginas 140-141 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Valladolid (España) Fecha: 19-22 septiembre de 2010

---

Autores: Fonseca S., Cachaldora A., Gómez M., Franco I. y **Carballo J.**  
Título: Estudio de la degradación de proteínas musculares por parte de cepas de *Micrococcaceae* y *Staphylococcaceae* aisladas de embutidos gallegos  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.  
Publicación: Páginas 141-142 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Valladolid (España) Fecha: 19-22 septiembre de 2010

---

Autores: Martínez S., Viéitez L., Franco I. y **Carballo J.**  
Título: Efecto de diferentes tratamientos sobre la calidad fisicoquímica y sensorial de filetes de sardina (*Sardina pilchardus*) congelados  
Tipo de participación: Comunicación en forma de póster  
Congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
Publicación: Comunicación PFA 29. Página 63 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Logroño (España) Fecha: 6-8 octubre 2010

---

Autores: Franco I., Méndez F.J., **Carballo J.** y Martínez S.  
Título: Efecto del almacenamiento a refrigeración sobre algunos parámetros químicos y físico-químicos del grelo (*Brassica rapa* var. *rapa*)  
Tipo de participación: Comunicación en forma de póster  
Congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
Publicación: Comunicación PFA 39. Página 73 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Logroño (España) Fecha: 6-8 octubre 2010

---

Autores: Martínez S., Viéitez L., Franco I. y **Carballo J.**  
Título: Calidad microbiológica de filetes de sardina (*Sardina pilchardus*) congelados sometidos a diferentes tratamientos  
Tipo de participación: Comunicación en forma de póster  
Congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
Publicación: Comunicación TCE 38. Página 129 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Logroño (España) Fecha: 6-8 octubre 2010

---

Autores: Gómez M., Rodríguez M., Franco I. y **Carballo J.**  
Título: Estabilidad de la grasa durante el almacenamiento de un embutido crudo-curado de cerdo de raza Celta envasado al vacío  
Tipo de participación: Comunicación en forma de póster  
Congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
Publicación: Comunicación TCE 51. Página 142 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Logroño (España) Fecha: 6-8 octubre 2010

---

Autores: El Galiou O., Lagaoui A., Centeno J.A. y **Carballo J.**  
Título: Caracterización microbiológica de quesos frescos de cabra tradicionales elaborados en el Norte de Marruecos  
Tipo de participación: Comunicación en forma de póster  
Congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología  
Publicación: Comunicación AL P7. Página 35 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Salamanca (España) Fecha: 11-14 julio 2011

---

Autores: El Galiou O., Lagaoui A., Centeno J.A. y **Carballo J.**  
Título: Identificación y caracterización de bacterias lácticas aisladas de quesos frescos de cabra tradicionales elaborados en el Norte de Marruecos  
Tipo de participación: Comunicación en forma de póster  
Congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología  
Publicación: Comunicación AL P8. Página 35 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Salamanca (España) Fecha: 11-14 julio 2011

---

Autores: Fonseca S., Cachaldora A., Garrido M.E., García-Fontán M.C. y **Carballo J.**  
Título: Monitorización del comportamiento de cepas de *Lactobacillus* y *Staphylococcus*, añadidas como cultivos iniciadores, durante la maduración de Chorizo Rosario mediante PCR cuantitativa en tiempo real  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología  
Publicación: Comunicación AL P22. Página 39 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Salamanca (España) Fecha: 11-14 julio 2011

---

Autores: Simion Ciciu A.M., Fonseca S., **Carballo J.** y Alexe P.  
Título: Microbiological characterization of Dacia sausage (a traditional Romanian variety) made without or with starter cultures  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología  
Publicación: Comunicación AL P41. Página 44 del Libro de Resúmenes.  
Lugar celebración: Salamanca (España) Fecha: 11-14 julio 2011

---

Autores: Domínguez R., Castiñeiras B.D., Carril J.A., Lorenzo J.M., Franco I. y **Carballo J.**  
Título: Efecto de la inclusión de castaña (*Castanea sativa*, Miller) en la dieta de finalización sobre el perfil de ácidos grasos de la grasa de distintas localizaciones en el pernil del cerdo de raza Celta.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: VI Congreso Mundial del Jamón  
Publicación: CD Room.  
Lugar celebración: Lugo (España) Fecha: 21-23 septiembre 2011

---

Autores: Lorenzo J.M. y **Carballo J.**  
Título: Cambios en las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas durante la elaboración del lacón crudo-curado. Efecto del uso de algunos aditivos y del contenido en sal.  
Tipo de participación: Ponencia realizada por invitación  
Congreso: VI Congreso Mundial del Jamón  
Publicación: CD Room.  
Lugar celebración: Lugo (España) Fecha: 21-23 septiembre 2011

---

Autores: Bermúdez R., **Carballo J.**, Franco I., Franco D., García Fontán C y Lorenzo J.M.  
Título: Evolución de los recuentos de los principales grupos microbianos durante la elaboración del jamón de cerdo Celta.  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: VI Congreso Mundial del Jamón  
Publicación: CD Room.  
Lugar celebración: Lugo (España) Fecha: 21-23 septiembre 2011

---

Autores: Vargiela V., Franco I., Tovar C.A. y **Carballo J.**  
Título: Effect of biochemical parameters on the rheological properties of San Simón da Costa cheese (PDO).  
Tipo de participación: Comunicación en forma de poster  
Congreso: IbeReo 2011. Rheology Trends from nano to macro systems  
Publicación: Proceedings Book.  
Lugar celebración: Lisboa (Portugal) Fecha: 7-9 septiembre 2011

---

Autores: **Carballo J.**  
Título: Galician (NW of Spain) traditional foods with P.D.O. or G.P.I. regimes. Characteristics, improvement experiences and opportunities.  
Tipo de participación: Ponencia realizada por invitación  
Congreso: International Congress on Promotion of Traditional Food Products  
Publicación: CD Room.  
Lugar celebración: Refóios de Lima (Portugal) Fecha: 3-4 mayo 2012

---

Autores: Cherroud S., **Carballo J.**, Lagloui A. y Franco I.

Título: Caractérisation et valorisation de la viande de chèvre: études des amines biogènes produits dans le Cecine élaboré ou nord du Maroc.

Tipo de participación: Comunicación en forma de póster

Congreso: III CIBM. Innovation Technologique & Valorisation des Biomolécules.

Publicación: Paginas 238-240 Libro de resúmenes

Lugar celebración: Tánger (Marruecos)

Fecha: 15-17 de marzo de 2012

---

Autores: Cherroud S., **Carballo J.**, Lagloui A. y Franco I.

Título: Caractérisation et valorisation de la viande de chèvre: etudes microbiologiques de Cecine de chèvre fabriqué ou nord du Maroc.

Tipo de participación: Comunicación en forma de póster

Congreso: III CIBM. Innovation Technologique & Valorisation des Biomolécules.

Publicación: Paginas 59-60 Libro de resúmenes

Lugar celebración: Tánger (Marruecos)

Fecha: 15-17 de marzo de 2012

---

Autores: Martínez S., Gil S., Armesto J., **Carballo J.** and Falqué E.

Título: Effect of blanching method on vitamin C content of canned turnip greens.

Tipo de participación: Comunicación en forma de póster

Congreso: International Congress on Promotion of Traditional Food Products

Publicación: Comunicación A-1010-I. CD Room.

Lugar celebración: Refóios de Lima (Portugal)

Fecha: 3-4 mayo 2012

---

Autores: Martínez S., Gil S., Armesto J., **Carballo J.** and Falqué E.

Título: Effect of blanching method on chlorophyll content of canned turnip greens.

Tipo de participación: Comunicación en forma de póster

Congreso: International Congress on Promotion of Traditional Food Products

Publicación: Comunicación A-1012-I. CD Room.

Lugar celebración: Refóios de Lima (Portugal)

Fecha: 3-4 mayo 2012

---

Autores: Martínez S., Leyenda E., **Carballo J.** and Falqué E.

Título: Sensory evaluation of *Brassica rapa* var. *rapa* ("grelo") cooked by different methods.

Tipo de participación: Comunicación en forma de póster

Congreso: A Sense of Inspiration. 5<sup>th</sup> European Conference on Sensory and Consumer Research

Publicación: Comunicación P6.7. Conference Abstracts.

Lugar celebración: Bern (Switzerland)

Fecha: 9-12 septiembre 2012

---

Autores: Martínez S., Álvarez A., **Carballo J.** and Falqué E.

Título: Effect of salt on the sensory properties of canned *Brassica rapa* var. *rapa* ("grelo").

Tipo de participación: Comunicación en forma de póster

Congreso: A Sense of Inspiration. 5<sup>th</sup> European Conference on Sensory and Consumer Research

Publicación: Comunicación P6.8. Conference Abstracts.

Lugar celebración: Bern (Switzerland)

Fecha: 9-12 septiembre 2012

---

Autores: Fonseca S., Franco I. y **Carballo J.**

Título: Empleo de la identificación mediante PCR específica en la caracterización microbiológica del Chorizo Gallego a lo largo de la maduración.

Tipo de participación: Comunicación en forma de póster

Congreso: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Publicación: En libro de proceedings titulado "Avances en Microbiología de los Alimentos" (González-Fandos E., Ed.). Servicio de Publicaciones. Universidad de la Rioja. Logroño. ISBN: 978-84-695-4093-0. Páginas 243-245.

Lugar celebración: Logroño (España)

Fecha: 25-28 septiembre 2012

---

Autores: Fonseca S., Franco I. y **Carballo J.**

Título: Monitorización de *Staphylococcus* y *Lactobacillus* durante la maduración de Chorizo Gallego mediante PCR cuantitativa a tiempo real.

Tipo de participación: Comunicación en forma de póster

Congreso: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Publicación: En libro de proceedings titulado "Avances en Microbiología de los Alimentos" (González-Fandos E., Ed.). Servicio de Publicaciones. Universidad de la Rioja. Logroño. ISBN: 978-84-695-4093-0. Páginas 250-253.

Lugar celebración: Logroño (España)

Fecha: 25-28 septiembre 2012

---

Autores: Martínez S., Valado A., **Carballo J.** y Falqué E.

Título: Contenido en vitamina C en conservas de grelos (*Brassica rapa* var. *rapa*) elaboradas con diferentes tipos y concentraciones de sal.

Tipo de participación: Comunicación en forma de póster

Congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Publicación: Comunicación TEC-P20. En libro de Resúmenes. ISBN: 978-84-695-4196-8. Página 77.

Publicación en extenso en CD-Room, 6 páginas.

Lugar celebración: Ciudad Real (España)

Fecha: 7-9 noviembre 2012

---

Autores: Armesto J., **Carballo J.** y Martínez S.

Título: Capacidad antioxidante y contenido en fenoles totales de la berza gallega (*Brassica oleracea* var. *acephala* cv Galega).

Tipo de participación: Comunicación en forma de póster

Congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Publicación: Comunicación BIO-P8. En libro de Resúmenes. ISBN: 978-84-695-4196-8. Página 163.

Publicación en extenso en CD-Room, 6 páginas.

Lugar celebración: Ciudad Real (España)

Fecha: 7-9 noviembre 2012

---

Autores: Falqué E., Valado, A., **Carballo J.** y Martínez S.

Título: Contenido en clorofila en conservas de grelos (*Brassica rapa* var. *rapa*) elaboradas con diferentes tipos y concentraciones de sal.

Tipo de participación: Comunicación en forma de póster

Congreso: XVIII Encontro Luso-Galego de Química

Publicación: Comunicación AMA-18. En libro de Resúmenes. ISBN: 978-989-97667-5-4. Página 88.

Lugar celebración: Vila Real (PortugalEspaña)

Fecha: 28-30 noviembre 2012

---

Autores: Cachaldora A., Fonseca S., Gómez M., Franco I. y **Carballo J.**



Título: Caracterización tecnológica de cepas de *Bacillus subtilis* y *Bacillus amyloliquefaciens* aisladas de embutidos fermentados tradicionales.

Tipo de participación: Comunicación en forma de póster

Congreso: XXIV Congreso de Microbiología SEM

Publicación: Comunicación 6.41. Página 291 del Libro de Resúmenes.

Lugar celebración: L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona, Fecha: 10-13 julio 2013 España)

---

## B. OTRAS PARTICIPACIONES

Tipo de participación: Miembro del Comité Científico

Congreso: 5º Encontro de Química de Alimentos. Sociedade Portuguesa de Química.

Lugar celebración: Porto (Portugal) Fecha: 8-11 de Mayo de 2001

---

Tipo de participación: Miembro del Comité Científico

Congreso: MICRO'2001. Congreso Nacional da Sociedade Portuguesa de Microbiologia.

Lugar celebración: Póvoa de Varzim (Portugal) Fecha: 5-8 de Diciembre de 2001

---

Tipo de participación: Miembro del Comité Científico

Congreso: II Congreso Mundial del Jamón.

Lugar celebración: Cáceres Fecha: 26-28 de Marzo de 2003

---

Tipo de participación: Miembro del Comité Científico

Congreso: XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (SEM).

Lugar celebración: Ourense Fecha: 11-13 de Septiembre de 2006

---

Tipo de participación: Miembro del Comité Científico

Congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (SEM).

Lugar celebración: Córdoba Fecha: 14-17 de Septiembre de 2008

---

Tipo de participación: Miembro del Comité Científico

Congreso: XXII Congreso Nacional de Microbiología (SEM).

Lugar celebración: Almería Fecha: 21-24 de Septiembre de 2009

---

Tipo de participación: Miembro del Comité Científico

Congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (SEM).

Lugar celebración: Valladolid Fecha: 19-22 de Septiembre de 2010

---

Tipo de participación: Miembro del Comité Científico

---

Congreso: CESIA 2010. VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.

Lugar celebración: Logroño

Fecha: 6-8 de octubre de 2010

---

Tipo de participación: Miembro del Comité Científico

Congreso: XX Jornadas Nacionales de la Carne y Seguridad Alimentaria.

Lugar celebración: Lugo

Fecha: 14-15 de octubre de 2010

---

Tipo de participación: Miembro del Comité Científico

Congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología.

Lugar celebración: Salamanca

Fecha: 11-14 de julio de 2011

---

Tipo de participación: Miembro del Comité Científico

Congreso: VI Congreso Mundial del Jamón.

Lugar celebración: Lugo

Fecha: 21-23 de septiembre de 2011

---

Tipo de participación: Miembro del Comité Científico

Congreso: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Lugar celebración: Logroño

Fecha: 25-28 de septiembre de 2012

---

Tipo de participación: Miembro del Comité Científico

Congreso: CESIA 2012. VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.

Lugar celebración: Ciudad Real

Fecha: 7-9 de noviembre de 2012

---

Tipo de participación: Miembro del Comité Científico

Congreso: XXIV Congreso de Microbiología SEM.

Lugar celebración: L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)

Fecha: 10-13 de julio de 2013

---

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

## Tesis Doctorales dirigidas

---

Título: Evolución e identificación de los microorganismos responsables de la maduración del queso de Armada, variedad Sobado

Doctorando: Doña María Eugenia Tornadijo Rodríguez  
Universidad: Universidad de León  
Facultad / Escuela: Facultad de Veterinaria  
Fecha: 19 de Enero de 1996

---

Título: Estudio bioquímico del proceso madurativo del queso de vaca de León (Oseja de Sajambre)

Doctorando: D. Bernardo Prieto Gutiérrez  
Universidad: Universidad de León  
Facultad / Escuela: Facultad de Veterinaria  
Fecha: 24 de Noviembre de 1999

---

Título: Estudio de los fenómenos glicolíticos, proteolíticos y lipolíticos durante la elaboración y maduración del queso de cabra de Babia y Laciana

Doctorando: Doña María Inmaculada Franco Matilla  
Universidad: Universidad de León  
Facultad / Escuela: Facultad de Veterinaria  
Fecha: 27 de Marzo de 2000

---

Título: Estudio bioquímico del proceso madurativo del queso de San Simón da Costa elaborado por procedimientos artesanales e industriales con vistas a la mejora de su tecnología de fabricación

Doctorando: Doña Elsa Lesaria Nhuch  
Universidad: Universidad de León  
Facultad / Escuela: Facultad de Veterinaria  
Fecha: 4 de Mayo de 2000

---

Título: Caracterización del Chorizo de cebolla gallego: Estudio de los fenómenos bioquímicos que tienen lugar durante su maduración.

Doctorando: Doña Aurora Salgado Blanco  
Universidad: Universidad de Vigo  
Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias de Ourense  
Fecha: 26 de Marzo de 2004

---

---

Título: Caracterización microbiológica del Chorizo de cebolla gallego y estudio de la actividad antimicrobiana de la microbiota láctica aislada durante su proceso madurativo.

Doctorando: Doña María del Camino García Fontán  
Universidad: Universidad de Vigo  
Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias de Ourense  
Fecha: 4 de Mayo de 2004

---

Título: Estudio de los cambios bioquímicos y microbiológicos que tienen lugar durante la elaboración del lacón crudo-curado. Efecto de la utilización de algunos aditivos. Doctorado Europeo.

Doctorando: D. José Manuel Lorenzo Rodríguez  
Universidad: Universidad de Vigo  
Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias de Ourense.  
Fecha: 12 de Septiembre de 2006

---

Título: Estudio de la eficiencia de la deposición e interacciones de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga en huevos.

Doctorando: Doña María del Pilar Cachaldora Calderón  
Universidad: Universidad de Vigo  
Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias de Ourense.  
Fecha: 11 de Diciembre de 2009

---

Título: Efecto del tiempo de salazón sobre los cambios bioquímicos que tienen lugar durante la maduración del lacón crudo-curado.

Doctorando: D. Rubén Garrido Rivero  
Universidad: Universidad de Vigo  
Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias de Ourense.  
Fecha: 10 de Diciembre de 2010

---

Título: Estudio de la aptitud tecnológica de cepas microbianas aisladas de embutidos tradicionales de Galicia.

Doctorando: Doña Aida Cachaldora Sieiro  
Universidad: Universidad de Vigo  
Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias de Ourense.  
Fecha: 27 de Junio de 2011

---

Título: Efecto de la inclusión de castaña en la dieta de finalización del cerdo de raza Celta sobre los procesos lipolíticos y autooxidativos que tienen lugar durante la elaboración de los productos cárnicos crudo-curados.

Doctorando: Doña María Gómez Vázquez  
Universidad: Universidad de Vigo  
Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias de Ourense.  
Fecha: 11 de Diciembre 2012

---

---

Título: Efecto del tiempo desalado sobre el perfil de compuestos volátiles y características organolépticas del lacón.  
Influencia del empleo de levaduras autóctonas.

Doctorando: Doña Laura Purriños Pérez  
Universidad: Universidad de Vigo  
Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias de Ourense.  
Fecha: 22 de Marzo 2013

---

Título: Efecto de la adición de cultivos iniciadores autóctonos sobre las características físico-químicas, microbiológicas y sensoriales del Chorizo Gallego. Doctorado con Mención Internacional.

Doctorando: Doña Sonia Fonseca Balvís  
Universidad: Universidad de Vigo  
Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias de Ourense.  
Fecha: 25 de Abril de 2013.

---

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

## Participación en comités y representaciones internacionales

---

Título del Comité:

Entidad de la que depende:

Tema:

Fecha:

---

Título del Comité:

Entidad de la que depende:

Tema:

Fecha:

---

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

**Experiencia en organización de actividades de I+D**  
Organización de congresos, seminarios, jornadas, etc., científicos-tecnológicos

---

Título: Cuantificación en técnicas cromatográficas.

Tipo de actividad: Seminario

Ámbito: Nacional

Fecha: León, mes de Mayo de 1990.

---

Título: El queso: aproximación a su conocimiento y a su tecnología de elaboración.

Tipo de actividad: Curso

Ámbito: Nacional

Fecha: Orense, del 20 al 22 de Julio de 1992.

---

Título: Encuentro sobre quesos tradicionales ibéricos.

Tipo de actividad: Congreso

Ámbito: Internacional

Fecha: Porto (Portugal), 22-25 de Octubre de 1996.

---

Título: Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias. Incidencia en salud pública.

Tipo de actividad: Curso

Ámbito: Nacional

Fecha: Orense, del 14 de Febrero al 10 de Mayo de 1997.

---

Título: XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (Sociedad Española de Microbiología).

Tipo de actividad: Congreso

Ámbito: Nacional

Fecha: Orense, del 11 al 13 de Septiembre de 2006.

---

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

**Experiencia de gestión de I+D**  
Gestión de programas, planes y acciones de I+D

---

Título:

Tipo de actividad:

Fecha:

---

Título:

Tipo de actividad:

Fecha:

---

Título:

Tipo de actividad:

Fecha:

---

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.



**Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar**  
(utilice únicamente el espacio equivalente a una página).

---

- Valoración positiva de 3 sexenios de actividad investigadora: 1990-1995, 1996-2001, 2002-2007.
- Valoración positiva de 5 quinquenios de actividad docente: 1986-1990, 1991-1995, 1996-2000, 2001-2005, 2006-2010.
- Premio Extraordinario de Licenciatura del curso 1983-84 otorgado por la Universidad de León a propuesta de la Facultad de Veterinaria (León, 1985).
- 2º Premio Nacional de Finalización de Estudios del curso 1983-84 otorgado por el Ministerio de Educación y Ciencia tras concurso público nacional de méritos (Madrid, 1985).
- Premio Extraordinario de Doctorado del curso 1988-89 otorgado por la Universidad de León a propuesta de la Facultad de Veterinaria (León, 1990).
- Vocal del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología (2004-2008)
- Presidente del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología (2008- continúa).
- Editor Asociado de la revista *Frontiers in Food Microbiology* (EISSN: 1664-302X; Página web: [http://www.frontiersin.org/food\\_microbiology](http://www.frontiersin.org/food_microbiology)).
- Miembro del Comité Editorial de las Revistas:
  - Food Microbiology.
  - Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle IV – Food Technology (ISSN: 1843-5157, EISSN 2068-259X; Página web: <http://www.ann.ugal.ro>).
  - Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry (EJEAFCh) (ISSN: 1579-4377; Página web: <http://minerva.uvigo.es/index.php/ejeafche>).
- Referee de las Revistas:
  - African Journal of Biotechnology
  - African Journal of Microbiology Research
  - Animal
  - Archivos Latinoamericanos de Producción Animal
  - Bioresource Technology
  - Biotechnology Progress
  - British Food Journal
  - Ciencia y Tecnología Alimentaria
  - Czech Journal of Food Sciences
  - Enzyme and Microbial Technology
  - Food Analytical Methods
  - Food and Bioprocess Technology
  - Food Chemistry
  - Food Control
  - Food Microbiology
  - Food Research International
  - Food Science and Technology International
  - Frontiers in Food Microbiology
  - Fuel
  - Grasas y Aceites
  - Información Tecnológica, Chile

- Ingeniería y Ciencia, Colombia
- International Dairy Journal
- International Journal of Dairy Technology
- International Journal of Food Science and Technology
- International Journal of Food Sciences and Nutrition
- Italian Journal of Food Science
- Journal of Agricultural Science and Technology, Irán
- Journal of Food Biochemistry
- Journal of Food Composition and Analysis
- Journal of Food Engineering
- Journal of Food & Nutritional Disorders
- Journal of Food Quality
- Journal of Food Science
- Journal of Integrative Agriculture
- Journal of Muscle Foods
- Journal of the Science of Food and Agriculture
- LWT – Food Science and Technology
- Meat Science
- Microbiology and Immunology
- Philippine Journal of Science
- Poultry Science
- Scientia Agricola, Brasil
- Vitae (Antioquia, Colombia)

- Traductor, para Editorial ACRIBIA (Zaragoza, España), de los siguientes libros:

- LEVEAU, J.J. et BOUIX, M. (1993). "Microbiologie Industrielle. Les microorganismes d'intérêt industriel". Tec & Doc Lavoisier, Paris, France.
- LINDEN, G. et LORIENT, D. (1994). "Biochimie agroindustrielle. Valorisation alimentaire de la production agricole". 1ère édition. Masson Editeur, Paris, France.
- LAWSON, H. (1995). "Food oils and fats: technology, utilization, nutrition". Chapman & Hall, New York, U.S.A.
- BLOUIN, J. et MARON, J.-M. (2006). "Maîtrise des températures et qualité des vins". Dunod Editeur, Paris, France.
- PARK, Y.W. and HAENLEIN, G.F.W. (2006). "Handbook of milk of non-bovine mammals". Wiley-Blackwell, West Sussex, U.K.

- Miembro del panel de expertos de la European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italia.

- Especialista evaluador colaborador habitual de la Agencia de Certificación en Innovación Española (ACIE).

- Especialista evaluador colaborador habitual de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP)

- Experto colaborador del programa IMAN (Unidad de Captación de Inteligencia Estratégica) de la Xunta de Galicia.

- Experto colaborador habitual del Foro "La Región".

- Colaborador habitual como reseñista de libros científicos con Madri+d ([www.madrimasd.org](http://www.madrimasd.org)).

- Miembro de las siguientes Sociedades Científicas:

- Sociedad Española de Microbiología (SEM)
- American Meat Science Association (AMSA)

- Profesor impartidor, por invitación, del módulo de Tecnología de los Alimentos en los siguientes Cursos y Masters:

\* Curso Superior de Salud Pública, organizado por la Facultad de Medicina y Odontología y el Hospital General de Galicia de Santiago de Compostela.

\* Curso de Especialista Universitario en Nutrición y Dietética Clínica, organizado por la Facultad de Medicina de la Universidad de Valladolid.

\* Master en Nutrición y Dietética, organizado por la Universidad de León.

\* Master de Salud Natural (Bloque de Nutrición y Dietética), organizado por la Universidad de Vigo.

- Director de 12 Tesinas de Licenciatura y 74 Proyectos Fin de Carrera de carácter científico-experimental de Ingeniería Técnica Agrícola, relacionados con la Tecnología de los Alimentos.

- Impartidor de 31 Conferencias en diversas instituciones y Colegios Profesionales sobre temas relacionados con la Ciencia Tecnología de los Alimentos.