



FICHA CURRICULUM DEL PROFESORADO DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN HERRAMIENTAS QUÍMICAS PARA LA EMPRESA AGROALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTAL

DATOS PERSONALES	
Nombre y apellidos	Elena Carrasco Jiménez
Categoría	Profesora Titular
Titulación	Lda. Ciencia y Tecnología de los Alimentos – Doctora por la Universidad de Córdoba
Departamento	Bromatología y Tecnología de los Alimentos
Área de conocimiento	Nutrición y Bromatología
Teléfono	957218688
Correo electrónico	bt2cajie@uco.es
Web	
Perfil investigador (Código ORCID; Researcher ID)	Código ORCID: 0000-0001-8607-9589 Researcher ID: L-8135-2014
DOCENCIA EN EL MÁSTER UNIVERSITARIO EN HERRAMIENTAS QUÍMICAS PARA LA EMPRESA AGROALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTAL	
Asignaturas impartidas	CALIDAD, INFORMACIÓN QUÍMICA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
EXPERIENCIA INVESTIGADORA	
Líneas de investigación	Microbiología predictiva; evaluación de riesgos microbiológicos; vida útil de los alimentos; aprovechamiento de residuos agrícolas en la industria agroalimentaria
Publicaciones (máximo 3)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pérez-Lavalle, L., Carrasco, E., Vallesquino-Laguna, P., Cejudo-Gómez, M., Posada-Izquierdo, G.D., Valero, A. 2021. Internalization capacity of <i>Salmonella enterica</i> sv Thompson in strawberry plants via root. Food Control 126, 108080. DOI: https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108080 ✓ Pérez-Lavalle, L., Valero, A., Cejudo-Gómez, M., Carrasco, E. 2023. Fate and biofilm formation of <i>Salmonella enterica</i> subsp. <i>enterica</i> serovar Thompson on fresh strawberries stored under refrigeration and room temperatures. Food Control 153, 109906. DOI: https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109906 ✓ Sánchez-Gutiérrez, M., Gómez-García, R., Carrasco, E., Bascón-Villegas, I., Rodríguez, A., Pintado, M. 2022. <i>Quercus ilex</i> leaf as a functional ingredient: Polyphenolic profile and antioxidant activity



		throughout simulated gastrointestinal digestion and antimicrobial activity. J. Functional Foods 91, 105025. DOI: https://doi.org/10.1016/j.jff.2022.105025
--	--	--



<p>Proyectos de investigación (últimos 5 años)</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Dirección del proyecto UCO-202099901921213 - Obtención de envases funcionales alimentarios a partir de biopolímeros degradables, biomasa y extractos de origen vegetal. Financia: Programa Operativo FEDER Andalucía 2014-2020. Duración: 01/01/2022 – 31/12/2022. Cuantía: 24.500,00 €.✓ Dirección del proyecto P18-RT-4064 – Valorización de residuos agrícolas mediante la obtención de productos útiles para la industria agroalimentaria (VALORE). Financia: Consejería de Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades de la Junta de Andalucía. Duración: 01/01/2020 – 30/06/2023. Cuantía: 108.292,00 €.✓ Dirección del proyecto PID2019-108420RB-C31 - Hacia una nueva generación de modelos predictivos en la cadena alimentaria para <i>L. monocytogenes</i> y <i>C. jejuni</i>: cuantificación de la transferencia de biofilm e integración de factores genéticos de virulencia y persistencia. Financia: Ministerio de Ciencia e Innovación. Duración: 01/06/2020 – 31/05/2024. Cuantía: 133.100,00 €.✓ Dirección del proyecto de transferencia AT17-5927 - Producción de envases y embalajes a partir de residuos agrícolas: transferencia al sector agroalimentario. Financia: Consejería de Conocimiento, Investigación y Universidad de la Junta de Andalucía y Fondos FEDER. Duración: 01/01/2020 – 30/06/2021. Cuantía: 53.587,50 €.✓ Participación (equipo investigador) en: PRIMA-S1-2019-PCI2020-112015 – BIOFRESHCLOUD - Enhancing Mediterranean Fresh Produce Shelf-life using Sustainable Preservative Technologies and communicating knowledge on dynamic shelf-life using Food Cloud Services and Predictive Modelling. Financia: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Duración: 01/06/2020 – 31/05/2023. Cuantía: 742.935,00 € (195.000,00 € asignados a la Universidad de Córdoba).✓ Participación (equipo investigador) en: PRIMA-S1-2019-MEDIFIT - An interlinked digital platform for Food Integrity and Traceability of relevant MEDiterranean supply chains. Financia: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Duración: 01/06/2020 – 31/05/2023. Cuantía: 1.494.200,00 € (200.000,00 € asignados a la Universidad de Córdoba).✓ Participación (equipo investigador) en: PCI2019-103453 - Innovative bio-interventions and risk modelling approaches for ensuring microbial safety and quality of Mediterranean artisanal fermented foods (ArtisaneFood). Financia: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Duración: 01/06/2019 – 31/05/2022. Cuantía: 1.583.708,00 € (115.000,00 € asignados a la Universidad de Córdoba).✓ Participación (equipo investigador) en: CTQ2016-78729-R - Lignonanofibras celulósicas de residuos
--	---



		<p>agro-alimentarios para su aplicación en envases alimentarios funcionales y sostenibles. Financia: Ministerio de Economía, Industria y Competitividad. Duración: 30/12/2016 – 29/12/2019. Cuantía: 96.800,00 €.</p>
EXPERIENCIA DOCENTE		
	<p>Asignaturas impartidas en grado y otros másteres (últimos 5 años)</p>	<p>Asignatura: Análisis Bromatológico. Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UCO). Asignatura: Fundamentos de Higiene Alimentaria. Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UCO). Asignatura: Higiene Alimentaria. Grado en Veterinaria (UCO). Asignatura: Avances en Agroalimentación. Máster en Agroalimentación (UCO).</p>