



## **Pedro Garcia Garcia**

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 20/12/2018

**v 1.4.0**

e72610b48c63499909442ff1eb8516e7

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>



## Pedro Garcia Garcia

Apellidos: **Garcia Garcia**  
Nombre: **Pedro**  
Fecha de nacimiento: **30/01/1954**  
Sexo: **Hombre**  
Nacionalidad: **España**  
C. Autón./Reg. de nacimiento: **Andalucía**  
Ciudad de nacimiento: **Sevilla**  
Correo electrónico: **pedrog@cica.es**

### Situación profesional actual

**Entidad empleadora:** Consejo Superior de Investigaciones Científicas      **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Departamento:** Biotecnología de Alimentos, Instituto de la Grasa de Sevilla  
**Categoría profesional:** Investigador Científico      **Gestión docente (Sí/No):** No  
**Fecha de inicio:** 01/02/1986  
**Modalidad de contrato:** Funcionario/a      **Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Primaria (Cód. Unesco):** 330993 - Conservas vegetales  
**Secundaria (Cód. Unesco):** 330992 - Bioquímica y microbiología de los procesos fermentativos  
**Identificar palabras clave:** Tecnología alimentaria



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

**Titulación universitaria:** Titulado Superior

**Nombre del título:** Licenciado en Ciencias Químicas Especialidad Química Industrial

**Entidad de titulación:** Universidad de Sevilla

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de titulación:** 10/12/1979

### Doctorados

**Entidad de titulación:** Universidad de Sevilla

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de titulación:** 10/12/1984

### Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Francés	B1	B2	B1	B1	B1
Inglés	B2	B2	B1	B1	B2

## Actividad docente

### Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- Título del trabajo:** Elaboración de aceitunas de mes utilizando cultivos iniciadores de bacterias lácticas con potencial probiótico

**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa (CSIC)

**Alumno/a:** Francisco Rodríguez Gómez

**Fecha de defensa:** 03/12/2015
- Título del trabajo:** Desarrollo de nuevos procesos de elaboración de aceitunas negras oxidadas

**Tipo de proyecto:** Master

**Codirector/a tesis:** Manuel Brenes Balbuena

**Entidad de realización:** Cordoba

**Alumno/a:** Soufiene Kylani

**Calificación obtenida:** Notable

**Fecha de defensa:** 2011

**Mención de calidad:** Si

**Tipo de entidad:** Universidad



- 3** **Título del trabajo:** Prevención de daños en la recolección y aplicación de ozono en aceitunas de mesa  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Kharla A. Segovia Bravo  
**Calificación obtenida:** apto (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 2009  
**Mención de calidad:** Si
- 4** **Título del trabajo:** Aplicación de gases alimentarios en la postrecolección de aceitunas verdes de la variedad Manzanilla  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Sevilla, España  
**Alumno/a:** Kharla A. Segovia Bravo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2005  
**Mención de calidad:** No
- 5** **Título del trabajo:** Determinación de ácidos grasos en aceitunas de mesa  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Fatima Alcudia Rodríguez  
**Calificación obtenida:** SAobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2002
- 6** **Título del trabajo:** Efecto de los cationes metálicos sobre la velocidad de ennegrecimiento y la fijación del color en la elaboración de aceitunas tipo negras  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Manuel Brenes balbuena  
**Entidad de realización:** Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Concepción Romero Barranco  
**Calificación obtenida:** Apto (Cum laude)  
**Fecha de defensa:** 1997  
**Mención de calidad:** Si
- 7** **Título del trabajo:** Estudio de la respiración de la aceituna de mesa durante la etapa de postrecolección  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Manuel Brenes Balbuena  
**Entidad de realización:** Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Sevilla,  
**Alumno/a:** Concepción Romero Barranco  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 1994  
**Mención de calidad:** Si
- 8** **Título del trabajo:** Etude comparative de la determination du fer dans les olives de table  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Clermond Ferrand **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Clermond Ferrand, Francia  
**Alumno/a:** Fabianne Baraud



**Fecha de defensa:** 1992

- 9 Título del trabajo:** Influence du pH sur la cinétique d'oxidation des olives noires  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Clermont Ferrand **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Clermont Ferrand, Francia  
**Alumno/a:** Jean T Vattan  
**Fecha de defensa:** 1991

## Cursos y seminarios impartidos orientados a la formación docente universitaria

- 1 Tipo de evento:** Curso para Técnicos  
**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Objetivos del curso:** Formacion de técnicos  
**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Tecnicos en aderezo  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 2016  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 2 Tipo de evento:** Master  
**Nombre del evento:** Tecnologia de Vegetales fermentados, Master en bebidas fermentadas y elaiotecnica  
**Entidad organizadora:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 3,5  
**Fecha de impartición:** 2016  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 3 Tipo de evento:** Master  
**Nombre del evento:** Elaboración de Aceitunas Negras, Master en Olivicultura y Elaiotecnica  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 8  
**Fecha de impartición:** 2015  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 4 Tipo de evento:** Master  
**Nombre del evento:** Tecnologia de Vegetales fermentados, Master en bebidas fermentadas y elaiotecnica  
**Entidad organizadora:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 3,5  
**Fecha de impartición:** 2015  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 5 Tipo de evento:** Master  
**Nombre del evento:** Tecnologia de Vegetales fermentados, Master en bebidas fermentadas y elaiotecnica  
**Entidad organizadora:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 3,5  
**Fecha de impartición:** 2014  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)



- 6** **Tipo de evento:** Master  
**Nombre del evento:** Elaboración de Aceitunas Negras, Master en Olivicultura y Elaiotecnia  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 8  
**Fecha de impartición:** 2013  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 7** **Tipo de evento:** Master  
**Nombre del evento:** Tecnología de Vegetales fermentados, Master en bebidas fermentadas y elaiotecnia  
**Entidad organizadora:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 3,5  
**Fecha de impartición:** 2013  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 8** **Tipo de evento:** Curso para Técnicos  
**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Objetivos del curso:** Formación de técnicos  
**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Tecnicos en aderezo  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 2012  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 9** **Tipo de evento:** Master  
**Nombre del evento:** Tecnología de Vegetales fermentados, Master en bebidas fermentadas y elaiotecnia  
**Entidad organizadora:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 3,5  
**Fecha de impartición:** 2012  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 10** **Tipo de evento:** Master  
**Nombre del evento:** Elaboración de Aceitunas Negras, Master en Olivicultura y Elaiotecnia  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 8  
**Fecha de impartición:** 2011  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 11** **Tipo de evento:** Master  
**Nombre del evento:** Tecnología de Vegetales fermentados, Master en bebidas fermentadas y elaiotecnia  
**Entidad organizadora:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 3,5  
**Fecha de impartición:** 2011  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 12** **Tipo de evento:** Curso Master  
**Nombre del evento:** Tecnología de Vegetales fermentados, Cursode bebidas fermentadas y elaiotecnia  
**Entidad organizadora:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 3,5  
**Fecha de impartición:** 2010



- 13 Tipo de evento:** Curso para Técnicos  
**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Objetivos del curso:** Formación técnico  
**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Técnicos en aderezo  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 2010  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 14 Tipo de evento:** Master  
**Nombre del evento:** Elaboración de Aceitunas Negras, Master en Olivicultura y Elaiotecnía  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 8  
**Fecha de impartición:** 2009  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 15 Tipo de evento:** Curso para Técnicos  
**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Objetivos del curso:** Formación de técnicos  
**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Técnicos en aderezo  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 2008  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 16 Tipo de evento:** Curso Doctorado  
**Nombre del evento:** Control de los Procesos Biotecnológicos, Curso Química y Bioquímica de Alimentos  
**Entidad organizadora:** Facultad de Químicas, Universidad Sevilla **Tipo de entidad:** Departamento Universitario  
**Horas impartidas:** 2  
**Fecha de impartición:** 2007  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 17 Tipo de evento:** Especialización  
**Nombre del evento:** Curso Superior de Especialización en Grasas  
**Ciudad entidad organizadora:** Sevilla, España  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Perfil de destinatarios/as:** Licenciados  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 2007  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 18 Tipo de evento:** Formación de técnicos  
**Nombre del evento:** Aderezo de Aceitunas  
**Ciudad entidad organizadora:** Villafranco del Gadiana (Badajoz), Extremadura, España  
**Entidad organizadora:** CETAEX **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Horas impartidas:** 8  
**Fecha de impartición:** 05/2006  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)



- 19 Tipo de evento:** Curso Doctorado  
**Nombre del evento:** Control de los Procesos Biotecnológicos, Curso Química y Bioquímica de Alimentos  
**Entidad organizadora:** Facultad de Químicas, Universidad Sevilla **Tipo de entidad:** Departamento Universitario  
**Horas impartidas:** 2  
**Fecha de impartición:** 2006  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 20 Tipo de evento:** Curso formación de Técnicos  
**Nombre del evento:** Curso Internacional de Elaboración de Aceitunas de Mesa  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla \_ Consejo Oleícola Internacional **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Objetivos del curso:** Formación de técnicos  
**Perfil de destinatarios/as:** Licenciados extranjeros  
**Horas impartidas:** 12  
**Fecha de impartición:** 2006  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 21 Tipo de evento:** Curso para Técnicos  
**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Objetivos del curso:** Formación de técnicos  
**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Técnicos en aderezo  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 2006  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 22 Tipo de evento:** Curso de formación de técnicos  
**Nombre del evento:** 2º Curso de elaboración de aceitunas de mesa  
**Ciudad entidad organizadora:** San Fernando de Catamarca, Argentina  
**Entidad organizadora:** EXTENDA-Universidad de Catamarca (Argentina) **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Objetivos del curso:** Fomentar compra de maquinaria española  
**Perfil de destinatarios/as:** Empresarios y técnicos argentinos  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 06/2005  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 23 Tipo de evento:** Curso para técnicos  
**Nombre del evento:** 1er Curso de Elaboración de aceituna de mesa  
**Ciudad entidad organizadora:** Tacna, Perú  
**Entidad organizadora:** EXTENDA-CITE Agroindustrial (Tacna, Perú) **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Objetivos del curso:** Fomentar la compra de maquinaria española  
**Perfil de destinatarios/as:** Empresarios y técnicos peruanos  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 06/2005  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)



- 24 Tipo de evento:** Curso Doctorado  
**Nombre del evento:** Control de los Procesos Biotecnológicos, Curso Química y Bioquímica de Alimentos  
**Entidad organizadora:** Facultad de Químicas, Universidad Sevilla **Tipo de entidad:** Departamento Universitario  
**Horas impartidas:** 2  
**Fecha de impartición:** 2005  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 25 Tipo de evento:** Especialización  
**Nombre del evento:** Curso Superior de Especialización en Grasas  
**Ciudad entidad organizadora:** Sevilla, España  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Perfil de destinatarios/as:** Licenciados  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 2005  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 26 Tipo de evento:** Master  
**Nombre del evento:** Elaboración de Aceitunas Negras, Master en Olivicultura y Elaiotecnía  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 8  
**Fecha de impartición:** 2005  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 27 Tipo de evento:** Curso para técnicos  
**Nombre del evento:** Olivicultura e industrialización de la aceituna de mesa: aceituna verde y negra (narural y oxidada)  
**Ciudad entidad organizadora:** La Rioja, Argentina  
**Entidad organizadora:** EXTENDA-Universidad de la Rioja (Argentina) **Tipo de entidad:** Departamento Universitario  
**Objetivos del curso:** Foementar la compra de maquinaria española  
**Perfil de destinatarios/as:** Empresarios y técnicos argentinos  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 06/2004  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 28 Tipo de evento:** Curso de formación de Técnicos  
**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Objetivos del curso:** Formacion de técnicos  
**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Tecnicos en aderezo  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 2004  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 29 Tipo de evento:** Curso Doctorado  
**Nombre del evento:** Control de los Procesos Biotecnológicos, Curso Química y Bioquímica de Alimentos  
**Entidad organizadora:** Facultad de Químicas, Universidad Sevilla **Tipo de entidad:** Departamento Universitario  
**Horas impartidas:** 2  
**Fecha de impartición:** 2003



**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**30 Tipo de evento:** Especialización

**Nombre del evento:** Curso Superior de Especialización en Grasas

**Ciudad entidad organizadora:** Sevilla, España

**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa

**Tipo de entidad:** Centro de I+D

**Perfil de destinatarios/as:** Licenciados

**Horas impartidas:** 12

**Idioma en que se impartió:** Español

**Fecha de impartición:** 2003

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**31 Tipo de evento:** Master

**Nombre del evento:** Elaboración de Aceitunas Negras, Master en Olivicultura y Elaiotecnia

**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba

**Tipo de entidad:** Universidad

**Horas impartidas:** 8

**Fecha de impartición:** 2003

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**32 Tipo de evento:** Curso para técnicos

**Nombre del evento:** Curso de mejora de la calidad del aceite de oliva

**Entidad organizadora:** AINPROLEX-Junta de Extremadura

**Tipo de entidad:** Centros de Innovación y Tecnología

**Horas impartidas:** 12

**Fecha de impartición:** 04/2002

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**33 Tipo de evento:** Curso Doctorado

**Nombre del evento:** Control de los Procesos Biotecnológicos, Curso Química y Bioquímica de Alimentos

**Entidad organizadora:** Facultad de Químicas, Universidad Sevilla

**Tipo de entidad:** Departamento Universitario

**Horas impartidas:** 2

**Fecha de impartición:** 2002

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**34 Tipo de evento:** Curso para Técnicos

**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa

**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Objetivos del curso:** Formación técnico

**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Tecnicos en aderezo

**Horas impartidas:** 12

**Idioma en que se impartió:** Español

**Fecha de impartición:** 2002

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**35 Tipo de evento:** Curso Doctorado

**Nombre del evento:** Control de los Procesos Biotecnológicos, Curso Química y Bioquímica de Alimentos

**Entidad organizadora:** Facultad de Químicas, Universidad Sevilla

**Tipo de entidad:** Departamento Universitario

**Horas impartidas:** 2

**Fecha de impartición:** 2001

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)



- 36 Tipo de evento:** Especialización  
**Nombre del evento:** Curso Superior de Especialización en Grasas  
**Ciudad entidad organizadora:** Sevilla, España  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Perfil de destinatarios/as:** Licenciados  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 2001  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 37 Tipo de evento:** Master  
**Nombre del evento:** Elaboración de Aceitunas Negras, Master en Olivicultura y Elaiotecnia  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 8  
**Fecha de impartición:** 2001  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 38 Tipo de evento:** Curso Doctorado  
**Nombre del evento:** Control de los Procesos Biotecnológicos, Curso Química y Bioquímica de Alimentos  
**Entidad organizadora:** Facultad de Químicas, Universidad Sevilla **Tipo de entidad:** Departamento Universitario  
**Horas impartidas:** 2  
**Fecha de impartición:** 2000  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 39 Tipo de evento:** Curso para Técnicos  
**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Objetivos del curso:** Formación técnico  
**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Técnicos en aderezo  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 2000  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 40 Tipo de evento:** Master  
**Nombre del evento:** Elaboración de Aceitunas Negras, Master en Olivicultura y Elaiotecnia  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 8  
**Fecha de impartición:** 1999  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 41 Tipo de evento:** Curso para Técnicos  
**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Objetivos del curso:** Formación técnico  
**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Técnicos en aderezo  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 1998  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)



- 42 Tipo de evento:** Especialización  
**Nombre del evento:** Curso Superior de Especialización en Grasas  
**Ciudad entidad organizadora:** Sevilla, España  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Perfil de destinatarios/as:** Licenciados  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 1997  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 43 Tipo de evento:** Curso para Técnicos  
**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Objetivos del curso:** Formacion técnico  
**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Tecnicos en aderezo  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 1996  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 44 Tipo de evento:** Especialización  
**Nombre del evento:** Curso Superior de Especialización en Grasas  
**Ciudad entidad organizadora:** Sevilla, España  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Perfil de destinatarios/as:** Licenciados  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 1995  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 45 Tipo de evento:** Master  
**Nombre del evento:** Elaboración de Aceitunas Negras, Master en Olivicultura y Elaiotecnia  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 8  
**Fecha de impartición:** 1995  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 46 Tipo de evento:** Especialización  
**Nombre del evento:** Curso Superior de Especialización en Grasas  
**Ciudad entidad organizadora:** Sevilla, España  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Perfil de destinatarios/as:** Licenciados  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 1993  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 47 Tipo de evento:** Curso para Técnicos  
**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Objetivos del curso:** Formacion técnico  
**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Tecnicos en aderezo  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 1992  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)



- 48** **Tipo de evento:** Especialización  
**Nombre del evento:** Curso Superior de Especialización en Grasas  
**Ciudad entidad organizadora:** Sevilla, España  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Perfil de destinatarios/as:** Licenciados  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 1991  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 49** **Tipo de evento:** Curso para Técnicos  
**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Objetivos del curso:** Formacion técnico  
**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Tecnicos en aderezo  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 1990  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 50** **Tipo de evento:** Especialización  
**Nombre del evento:** Curso Superior de Especialización en Grasas  
**Ciudad entidad organizadora:** Sevilla, España  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Perfil de destinatarios/as:** Licenciados  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 1989  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 51** **Tipo de evento:** Curso Doctorado  
**Nombre del evento:** Control de los Procesos Biotecnologicos, Curso Química y Bioquímica de Alimentos  
**Entidad organizadora:** Facultad de Quimicas, **Tipo de entidad:** Departamento Universitario  
Universidad Sevilla  
**Horas impartidas:** 2  
**Fecha de impartición:** 1988
- 52** **Tipo de evento:** Curso para Técnicos  
**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Objetivos del curso:** Formacion técnico  
**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Tecnicos en aderezo  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 1988  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
- 53** **Tipo de evento:** Especialización  
**Nombre del evento:** Curso Superior de Especialización en Grasas  
**Ciudad entidad organizadora:** Sevilla, España  
**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Perfil de destinatarios/as:** Licenciados  
**Horas impartidas:** 12 **Idioma en que se impartió:** Español  
**Fecha de impartición:** 1987



**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**54 Tipo de evento:** Curso formación de Técnicos

**Nombre del evento:** Curso Internacional de Elaboración de Aceitunas de Mesa

**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla \_ **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
FAO (Roma)

**Horas impartidas:** 12

**Fecha de impartición:** 1986

**55 Tipo de evento:** Curso para Técnicos

**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa

**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Objetivos del curso:** Formacion técnico

**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Tecnicos en aderezo

**Horas impartidas:** 12

**Idioma en que se impartió:** Español

**Fecha de impartición:** 1986

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**56 Tipo de evento:** Curso para Técnicos

**Nombre del evento:** Aceitunas Negras

**Ciudad entidad organizadora:** Plasencia (Cáceres), Extremadura, España

**Entidad organizadora:** Junta de Extremadura

**Tipo de entidad:** Servicio Extension Agraria

**Perfil de destinatarios/as:** Técnicos

**Horas impartidas:** 30

**Fecha de impartición:** 11/1985

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**57 Tipo de evento:** Curso para Técnicos

**Nombre del evento:** Aceitunas de Mesa

**Ciudad entidad organizadora:** Sevilla,

**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa-Junta de Extremadura

**Tipo de entidad:** Centro de I+D

**Perfil de destinatarios/as:** Técnicos en aderezo

**Horas impartidas:** 12

**Fecha de impartición:** 02/1985

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**58 Tipo de evento:** Curso formación de Técnicos

**Nombre del evento:** Curso Internacional de Elaboración de Aceitunas de Mesa

**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla \_ **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
FAO (Roma)

**Perfil de destinatarios/as:** Tecnicos extranjeros

**Horas impartidas:** 12

**Fecha de impartición:** 1984

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**59 Tipo de evento:** Curso para Técnicos

**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa

**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Objetivos del curso:** Formacion técnico

**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Tecnicos en aderezo



**Horas impartidas:** 12

**Idioma en que se impartió:** Español

**Fecha de impartición:** 1984

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**60 Tipo de evento:** Curso formación de Técnicos

**Nombre del evento:** Curso Internacional de Elaboración de Aceitunas de Mesa

**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla \_ **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
FAO (Roma)

**Horas impartidas:** 12

**Fecha de impartición:** 1982

**61 Tipo de evento:** Curso para Técnicos

**Nombre del evento:** Elaboración de aceitunas de mesa

**Entidad organizadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Objetivos del curso:** Formacion técnico

**Perfil de destinatarios/as:** Titulados y Tecnicos en aderezo

**Horas impartidas:** 12

**Idioma en que se impartió:** Español

**Fecha de impartición:** 1982

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

## Experiencia científica y tecnológica

### Actividad científica o tecnológica

#### Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

**1 Nombre del proyecto:** (AGL2013-42739-R) Estudio de la oxidación polifenólica en aceitunas negras para la reducción del impacto ambiental y enriquecimiento en compuestos bioactivos BIENTAL Y ENRIQUECIMIENTO EN COMPUESTOS BIOACTIVOS

**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad realización:** Sevilla,

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Manuel Brenes Balbuena; Concepción Romero Barranco

**Nº de investigadores/as:** 3,5

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2014 - 31/12/2016

**Cuantía total:** 80.000 €

**2 Nombre del proyecto:** RECUPERA2020-Análisis del efecto biofortificante y biopesticida de compuestos y soluciones del procesado de aceitunas. Obtención de biofungicidas naturales del olivo

**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Nº de investigadores/as:** 4

**Fecha de inicio-fin:** 02/02/2013 - 31/12/2015

**Cuantía total:** 245.689,54 €



- 3** **Nombre del proyecto:** (AGL2010-15494) Investigación básica y aplicada para la mejora de la calidad nutricional de la aceituna de mesa y la sostenibilidad de los procesos de elaboración.  
**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.). **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro García García  
**Nº de investigadores/as:** 3,5  
**Entidad/es financiadora/s:** Comisión de Investigación Científica y Técnica (CICYT) y Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2011 - 31/12/2013 **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 88.330 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 4** **Nombre del proyecto:** Table olive fermentation with selected strains of probiotic lactic acid bacteria. Towards a new functional food.  
**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.). **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España  
**Nº de investigadores/as:** 20  
**Nombre del programa:** 7º Programa marco  
**Fecha de inicio-fin:** 01/03/2009 - 28/02/2012 **Duración:** 3 años
- 5** **Nombre del proyecto:** (AGL2009-07436) Aceitunas de mesa: Investigaciones para el desarrollo de tecnologías para la mejora de su calidad, características nutricionales y tratamientos de vertidos.  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** P. García García  
**Nº de investigadores/as:** 3,5  
**Entidad/es financiadora/s:** Comisión de Investigación Científica y Técnica (CICYT) y Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2009 - 31/12/2009 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 42.350 €
- 6** **Nombre del proyecto:** (AGL2006-03540-ALI): Aceitunas de mesa: Tratamientos posrecolección, estudios de las transformaciones lipolíticas, uso de técnicas de microbiología predictiva y aplicación de procesos avanzados para depurar sus vertidos.  
**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.). **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a



**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa

**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión de Investigación Científica y Técnica (CICYT) y Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2006 - 31/12/2008

**Duración:** 3 años

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**7 Nombre del proyecto:** Setting-up network of technology dissemination centres to optimize SME's in the olive oil sector (TDC-OLIVE)

**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dra. Rosa de la Viesca

**Entidad/es financiadora/s:**

ASAJA

BIOZOON.

CSIC (Instituto de la Grasa y CINDOC)

Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria

**Tipo de entidad:** Instituto Universitario de Investigación

TTZ

UNILEVER

Unión Europea

**Fecha de inicio-fin:** 2004 - 2006

**Duración:** 2 años

**8 Nombre del proyecto:** Aplicación de nuevas tecnologías y gases alimentarios a la fermentación y conservación de Aceitunas de Mesa (AGL2003-00779)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión de Investigación Científica y Técnica (CICYT) y Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

**Fecha de inicio-fin:** 2003 - 2005

**Duración:** 3 años

**9 Nombre del proyecto:** Actividad de agua, propiedades termo-físicas y diagramas de estado de las aceitunas de mesa españolas y portuguesas

**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro García García

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)/ ICCTI (Portugal)

Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)/ ICCTI (Portugal)

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Tipo de participación:** Coordinador**Fecha de inicio-fin:** 2002 - 2004**Duración:** 2 años

- 10 Nombre del proyecto:** Contribución de lípidos y polifenoles al valor nutritivo de la aceituna de mesa. Mejora de su conservación y depuración de fenoles en los vertidos de las envasadoras.

**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dr. A. Garrido Fernández**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión de Investigación Científica y Técnica (CICYT) y Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

**Fecha de inicio-fin:** 2001 - 2003**Duración:** 3 años

- 11 Nombre del proyecto:** Evaluación de nuevas sustancias fenólicas en aceite de oliva virgen

**Ámbito geográfico:** Autonómica**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro García García**Nº de personas/año:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

Consejería de Agricultura, Junta Andalucía

**Tipo de entidad:** Junta Andalucía**Tipo de participación:** Coordinador**Fecha de inicio-fin:** 2000 - 2002**Duración:** 2 años

- 12 Nombre del proyecto:** Estimación de componentes nutricionales de carácter antioxidante en aceites de oliva de la variedad picual

**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** 1**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión de Investigación Científica y Técnica (CICYT) y Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

**Tipo de participación:** Otros**Fecha de inicio-fin:** 1999 - 2001**Duración:** 2 años**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial



- 13 Nombre del proyecto:** Biocontrol y tipificación de aceitunas estilo español. Aprovechamiento y depuración de aguas residuales  
**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.). **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido Fernández  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:** Comisión de Investigación Científica y Técnica (CICYT) y Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)  
**Tipo de participación:** Otros  
**Fecha de inicio-fin:** 1997 - 1999 **Duración:** 3 años  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 14 Nombre del proyecto:** Improvement of overall food quality by application of osmotic treatments in conventional and new processes  
**Modalidad de proyecto:** De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Walter E.L. Spiess  
**Entidad/es financiadora/s:** Unión Europea (Contract FAIR N° CT-96-1118)  
Unión Europea (Contract FAIR N° CT-96-1118) **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Tipo de participación:** Otros  
**Fecha de inicio-fin:** 1997 - 1999 **Duración:** 3 años  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 15 Nombre del proyecto:** Biocontrol of olive fermentation: microbiological, biochemical and sensor studies for the improvement of safety, quality and acceptability of the final product.  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A Garrido Fernández  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:** Unión Europea (Contract N° FAIR-97-9526)  
**Tipo de participación:** Otros  
**Fecha de inicio-fin:** 1997 - 1998 **Duración:** 2 años  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 16 Nombre del proyecto:** The improvement of olive oil quality by biotechnology means  
**Modalidad de proyecto:** De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Grado de contribución:** Investigador/a



**Entidad de realización:** Instituto de la grasa  
**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** 1  
**Nº de investigadores/as:** 15  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Unión Europea (Contract Nº AIR3-CT-94-1355)

**Tipo de participación:** Otros  
**Fecha de inicio-fin:** 1997 - 1998 **Duración:** 1 año  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**17 Nombre del proyecto:** Mejora de la calidad y competitividad de productos vegetales, especialmente aceitunas Subproyecto: Mejora de la calidad y competitividad de aceitunas de mesa  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido Fernández  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Comisión de Investigación Científica y Técnica (CICYT) y Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

**Tipo de participación:** Otros  
**Fecha de inicio-fin:** 1994 - 1997 **Duración:** 3 años  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**18 Nombre del proyecto:** Estudios bioquímicos y organolépticos de aceitunas de mesa y otros productos vegetales fermentados. Subproyecto: Investigaciones básicas para la mejora y evaluación de la calidad de productos vegetales fermentados  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido Fernández  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Comisión de Investigación Científica y Técnica (CICYT) y Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

**Tipo de participación:** Otros  
**Fecha de inicio-fin:** 1991 - 1993 **Duración:** 3 años  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**19 Nombre del proyecto:** Biotecnología de la Fermentación de productos vegetales Subproyecto: Criterios selectivos para la transformación del proceso biotecnológico de la aceituna de mesa, según variedades y tipo de elaboración  
**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M-J. Fernández Díez  
**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica (CAICYT) y Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

**Fecha de inicio-fin:** 1985 - 1988

**Duración:** 2 años

- 20 Nombre del proyecto:** Aceitunas de Mesa. Modernización de su tecnología. Estudio de alteraciones. Reducción de vertidos y depuración de los mismos.

**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M.J. Fernández Díez

**Nº de investigadores/as:** 9

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica (CAICYT) y Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

**Fecha de inicio-fin:** 1981 - 1984

**Duración:** 2 años

- 21 Nombre del proyecto:** Investigaciones básicas para el diseño del proceso biotecnológico integral de aceituna de mesa y alcaparrones

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica (CAICYT) y Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

**Tipo de participación:** Otros

**Fecha de inicio:** 1988

**Duración:** 3 años

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

### Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

- 1 Nombre del proyecto:** Evaluación de compuestos triterpénicos en aceitunas negras oxidadas

**Modalidad de proyecto:** De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** AgroSevilla SCA

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** C. Romero

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

AgroSevilla SCA

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** La Roda, Andalucía, España

**Fecha de inicio:** 2013

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 15.730 €



- 2** **Nombre del proyecto:** Evolución de las características físico-químicas y organoléptica de los envasados de aceitunas negras sin líquido de gobierno  
**Modalidad de proyecto:** De actividad de desarrollo precompetitiva **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a  
**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad realización:** Sevilla, Andalucía, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** P. García García  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AGROSEVILLA SCA **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Ciudad entidad financiadora:** La Roda de Andalucía, Andalucía, España  
**Fecha de inicio:** 06/2009 **Duración:** 3 años
- 3** **Nombre del proyecto:** Estudio de la vida de mercado de aceitunas verdes estilo sevillano y negras por oxidación  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro García García  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ASEMESA  
**Fecha de inicio:** 10/2008 **Duración:** 2 años
- 4** **Nombre del proyecto:** Elaboración de un estudio sobre etiquetado nutricional para los asociados de ASEMESA basado en la base de datos de composición generada por el Instituto de la Grasa  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio López  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ASEMESA  
**Fecha de inicio:** 05/2005 **Duración:** 1 año - 2 meses
- 5** **Nombre del proyecto:** Caracterización y revalorización del aceite obtenido de los subproductos sólidos procedentes de la elaboración de aceitunas de mesa, con vista a su posible uso alimentario  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Victoria Ruíz Méndez  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Empresa Pública de Desarrollo Agrario y Pesquero (Junta de Andalucía)  
**Fecha de inicio:** 07/2004 **Duración:** 5 meses
- 6** **Nombre del proyecto:** Estudio de la cinética de difusión de iones ferrosos en la pulpa de aceitunas negras oxidadas y su influencia sobre la formación de complejos coloreados  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** C. Romero  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Purac Biquímica (Barcelona)  
**Fecha de inicio:** 2003 **Duración:** 1 año
- 7** **Nombre del proyecto:** Desarrollo a escala industrial del proceso de conservación de aceitunas negras  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** P. García  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Agrosevilla S.C.A.  
**Fecha de inicio:** 2002 **Duración:** 1 año



- 8** **Nombre del proyecto:** Elaboración de aceitunas de la variedad Aloreña  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Asociación de Industrias del Valle del Guadalorce  
**Fecha de inicio:** 2001 **Duración:** 1 año
- 9** **Nombre del proyecto:** Desarrollo a escala industrial del proceso de elaboración de aceitunas tipo negras utilizando lactato de manganeso  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M. Brenes  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CICYT programa PETRI (95-0370-OP)-Purac Bioquímica  
S.A.  
**Fecha de inicio:** 1999 **Duración:** 1 año
- 10** **Nombre del proyecto:** Implantación a escala industrial de procesos de fermentación en medio aeróbico y desarrollo de nuevos productos de aceitunas negras  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** P. García  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CICYT programa PETRI (95-0269-OP)-Compañía Envasadora del Loreto (CENLO)  
S.A.  
**Fecha de inicio:** 1998 **Duración:** 1 año
- 11** **Nombre del proyecto:** Investigación de la depuración biológica de las aguas residuales de envasadoras de aceitunas verdes de mesa  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CICYT programa PETRI (94-0128)-DEPUFLUID  
S.L.  
**Fecha de inicio:** 1995 **Duración:** 1 año
- 12** **Nombre del proyecto:** Determinación de Lactato Ferroso en la pulpa de aceitunas negras oxidadas para la aceptación de este aditivo por la Food&Drug Administration de USA  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Purac Bioquímica (Barcelona)  
**Fecha de inicio:** 1994
- 13** **Nombre del proyecto:** Estudios para conseguir modificaciones en la elaboración de aceitunas verdes que permitan utilizar las salmueras madres regeneradas en las diversas etapas del envasado  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CICYT programa PETRI (92-0058)- JOLCA  
S.A.  
**Fecha de inicio:** 1993 **Duración:** 1 año
- 14** **Nombre del proyecto:** Elaboración de Aceitunas Negras Naturales  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido  
**Entidad/es financiadora/s:**



COMARO

Casas del Monte (Cáceres)

SA

**Fecha de inicio:** 1991

**15 Nombre del proyecto:** Investigación a escala industrial de un proceso fermentativo de tipo láctico para aceitunas en salmuera de la variedad Hojiblanca

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido

**Entidad/es financiadora/s:**

CICYT programas PETRI- Agrosevilla S.C.A.

**Fecha de inicio:** 1990

**Duración:** 1 año

**16 Nombre del proyecto:** Regeneración de salmueras de fermentación de aceitunas verdes

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido

**Entidad/es financiadora/s:**

CICYT programas PETRI- Agrosevilla S.C.A.

**Fecha de inicio:** 1990

**Duración:** 1 año

**17 Nombre del proyecto:** Estudio de la Inyección de Gases, O<sub>2</sub> y CO<sub>2</sub>, en el proceso de elaboración de aceitunas tipo negras

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido

**Entidad/es financiadora/s:**

Carburos Metálicos (Barcelona)

**Fecha de inicio:** 1989

**18 Nombre del proyecto:** Caracterización de las aguas residuales de las industrias envasadoras de aceitunas. Estudio y aplicación de sistemas de depuración

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido

**Entidad/es financiadora/s:**

Asociación de Exportadores de Aceituna de Mesa (ASEMESA)

**Fecha de inicio:** 1988

**Duración:** 1 año

**19 Nombre del proyecto:** Conservación en salmuera de aceitunas de la variedad Hojiblanca

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido

**Entidad/es financiadora/s:**

Agrosevilla S.C.A.

**Fecha de inicio:** 1988

**Duración:** 2 años

**20 Nombre del proyecto:** Reducción del volumen de aguas residuales de las industrias del aderezo. Reuso de las salmueras de fermentación

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido

**Entidad/es financiadora/s:**

Asociación de Exportadores de Aceituna de Mesa (ASEMESA)

**Fecha de inicio:** 1987



- 21 Nombre del proyecto:** Conservación de aceitunas de la variedad Cacereña para oxidar  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido  
**Entidad/es financiadora/s:**  
EXOLIVA  
Plasencia (Cáceres)  
**Fecha de inicio:** 1986
- 22 Nombre del proyecto:** Estudio de las instalaciones industriales y procesos de esterilización aplicados por las industrias de elaboración de aceitunas tipo negras  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Asociación de Exportadores de Aceituna de Mesa (ASEMESA)  
**Fecha de inicio:** 1986 **Duración:** 1 año
- 23 Nombre del proyecto:** Elaboración de aceitunas verdes y negras  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Cabra (Cordoba)  
Egabrense Agrícola  
SAT  
**Fecha de inicio:** 1985
- 24 Nombre del proyecto:** Conservación de Aceitunas de la variedad Aloreña  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Alozaina (Málaga)  
Cooperativa Purísima-Santiago  
**Fecha de inicio:** 1984 **Duración:** 3 años
- 25 Nombre del proyecto:** Elaboración de aceitunas verdes, negras naturales y negras por oxidación (3 contratos)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Cabra  
Cooperativa Regional Conservera (COOPA)  
**Fecha de inicio:** 1984 **Duración:** 2 años
- 26 Nombre del proyecto:** Utilización de lactato de hierro para la fijación del color en aceitunas negras por oxidación en medio alcalino  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ayuso  
S.A. (Barcelona)  
**Fecha de inicio:** 1983 **Duración:** 1 año



- 27 Nombre del proyecto:** Aguas residuales de la industria del aderezo (5 Contratos)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A. Garrido  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Asociación de Exportadores de Aceituna de Mesa (ASEMESA)  
**Fecha de inicio:** 1981 **Duración:** 4 años
- 28 Nombre del proyecto:** Evaluación de diferentes formas de cultivo y procesos de conservación en la elaboración de aceitunas negras oxidadas  
**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** P. García García; C. Romero  
**Nº de investigadores/as:** 4
- 29 Nombre del proyecto:** Evaluación de diferentes formas de cultivo y procesos de conservación en la elaboración de aceitunas negras oxidadas  
**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** P. garcía García; C. Romero  
**Nº de investigadores/as:** 4

## Resultados

### Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** Composiciones de conservantes de aceitunas con actividad antifúngica  
**Inventores/autores/obtenedores:** J Bautista Gallego; F.N. Arroyo López; A. Garrido Fernández; P. García García; A. López López; F. Rodriguez Gomez  
**Entidad titular de derechos:** Consejo Superior de Investigaciones Científicas  
**Nº de solicitud:** ES2369183  
**Fecha de registro:** 01/2010  
**Fecha de concesión:** 01/10/2012
- 2 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de elaboración de aceitunas negras en condiciones ácidas y producto así obtenido.  
**Inventores/autores/obtenedores:** M. Brenes Balbuena; C. Romero Barranco; P. García García  
**Entidad titular de derechos:** Consejo Superior de Investigaciones Científicas  
**Nº de solicitud:** 2075844  
**País de inscripción:** España  
**Fecha de registro:** 01/09/2008  
**Empresas:** Agrosevilla SCA
- 3 Título propiedad industrial registrada:** Empleo de manganeso en la elaboración de aceitunas tipo negras  
**Inventores/autores/obtenedores:** C. Romero Barranco; M. Brenes Balbuena; P. García García; A. Garrido Fernández  
**Entidad titular de derechos:** Consejo Superior de Investigaciones Científicas  
**Nº de solicitud:** 9701959  
**País de inscripción:** España  
**Fecha de registro:** 09/1997



- 4 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para la preparación de aceitunas ennegrecidas en almibar y producto así obtenido  
**Inventores/autores/obtenedores:** M Brenes Balbuena; P. Gracia García; C. Romero Barranco; A. Garrido Fernández  
**Entidad titular de derechos:** Consejo Superior de Investigaciones Científicas  
**Nº de solicitud:** 2075844  
**Fecha de registro:** 05/1996
- 5 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para la elaboración de aceitunas negras a pH y temperatura controladas  
**Inventores/autores/obtenedores:** P. Garcia García; F. Sánchez; M. Brenes; A. Garrido  
**Entidad titular de derechos:** Consejo Superior de Investigaciones Científicas  
**Nº de solicitud:** 2021972  
**Fecha de registro:** 11/1991
- 6 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de regeneración de salmueras de aceitunas y otros productos vegetales para su reutilización posterior  
**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención  
**Inventores/autores/obtenedores:** M Brenes balbuena; F. Sánchez Roldan; P. García García; A. Garrido Fernández  
**Entidad titular de derechos:** Consejo Superior de Investigaciones Científicas  
**Nº de solicitud:** 2016470  
**País de inscripción:** España  
**Fecha de registro:** 11/1990
- 7 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para la regeneración de salmueras de fermentación de aceitunas verdes estilo español mediante ultrafiltración-osmosis inversa y floculación previa con bentonita  
**Inventores/autores/obtenedores:** M Brenes Balbuena; F. Sánchez; P. García García; A. Garrido  
**Entidad titular de derechos:** Consejo Superior de Investigaciones Científicas  
**Nº de solicitud:** 2016471  
**País de inscripción:** España  
**Fecha de registro:** 11/1990



## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Miguel Angel Ruíz Bellido; Verónica Romero Gil; Pedro García García; Francisco Rodríguez Gómez; Francisco Noé Arroyo López. Assessment of table olive fermentation by functional data analysis. *International journal of Food Microbiology*. 238, pp. 1 - 6. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Antonio Garrido Fernández; Miguel Angel Ruíz Bellido; Verónica Romero Gil; Pedro García García; Francisco Rodríguez Gómez; Francisco Noé Arroyo López. Data on the application of functional data analysis in food fermentations. *Data in Brief*. 9, pp. 401 - 412. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** Francisco Rodríguez Gómez; Verónica Romero Gil; Pedro García García; Francisco Noé Arroyo López; Antonio Garrido Fernández. Effect of green Spanish-style Manzanilla packaging conditions on the prevalence of the putative probiotic bacteria *Lactobacillus pentosus* TOMC-LAB2. *Food Science & Nutrition*. 4 - 2, pp. 181 - 197. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4** Concepción Romero; Pedro García García; Manuel Brenes. Enrichment of Black Ripe Olives in Bioactive Compounds Using a Single Alkali Treatment. *Journal of Food Science*. 81 - 11, pp. 2686 - 2691. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** Eva Ramirez; Pedro García; Manuel Brenes; Concepción Romero. Evaluation of chemical components of debittered olives undergone preservation and polyphenol oxidation. *International Journal of Food Science and Technology*. 51, pp. 1674 - 1679. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6** Veronica Romero Gil; Francisco Rodríguez Gómez; Antonio Garrido Fernández; Pedro García García. *Lactobacillus pentosus* is the dominant species in spoiled packaged Aloreña de Málaga. *Food Science and Technology (Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie)*. 70, pp. 252 - 260. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 7** Eva Ramirez; Eduardo Medina; Pedro García; Manuel Brenes; Concepción Romero. Optimization of the natural debittering of table olives. *LWT - Food Science and Technology*. 77, pp. 308 - 313. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 8** Concepción Romero Barranco; Pedro García Serrano; Pedro García García; Manuel Brenes Balbuena. Re-use of partially purified iron color fixation solutions using electro-coagulation and ozonation in ripe table olive processing and packaging. *Journal of Food Engineering*. 181, pp. 28 - 34. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si



- 9** Verónica Romero Gil; Pedro García García; Antonio Garrido Fernández. Susceptibility and resistance of lactic acid bacteria and yeasts against preservatives with potential application in table olives. *Food Microbiology*. 54, pp. 72 - 79. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 10** Francisco Rodríguez Gómez; Verónica Romero Gil; Francisco Noé Arroyo López; Joaquín Bautista Gallego; Pedro García García. Effect of packaging and storage conditions on microbial survival, physicochemical characteristics and colour of non-thermally preserved green Spanish-style Manzanilla olives. *Food Science and Technology (Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie)*. 63, pp. 367 - 375. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 11** Joaquín Bautista Gallego; Francisco Noé Arroyo López; Verónica Romero Gil; Francisco Rodríguez Gómez; Pedro García García. Fermentation profile of green Spanish-style Manzanilla olives according to NaCl content in brine. *Food Microbiology*. 56, pp. 56 - 64. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 12** Pedro García García; Antonio Higinio Sánchez Gómez; Antonio Garrido Fernández. Changes of physicochemical and sensory characteristics of packed ripe table olives from Spanish cultivars during shelf-life. *International Journal of Food Science and Technology*. 49, pp. 895 - 903. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 13** A. López López; V. Beato; A. Sánchez Gómez; P. García García; A. Montañó. Effects of selected amino acids and water-soluble vitamins on. *Journal of Food Engineering*. 120, pp. 9 - 16. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 14** P. García; C. Romero; M. Brenes. Influence of olive tree irrigation and the preservation system. *LWT - Food Science and Technology*. 55, pp. 403 - 407. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 15** Pedro García García; Francisco Noé Arroyo López; Francisco Rodríguez Gómez. Partial purification of iron solutions from ripe table olive processing using ozone and electro-coagulation. *Separation and Purification Technology*. 133, pp. 227 - 235. Elsevier, 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 16** E. Ramirez; P. García García; A. de Castro; C. Romero; M. Brenes. Debittering of black dry-salted olives. *European Journal of Lipid Science and Technology*. 115, pp. 1319 - 1324. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 17** V. Romero Gil; J. Bautista Gallego; F. Rodríguez Gómez; P. García García; R. Jimenez Diaz; A. Garrido Fernández; F.N. Arroyo López. Evaluating the individual effects of temperature and salt on table olive related. *Food Microbiology*. 33, pp. 178 - 184. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 18** A.H. Sanchez Gomez; P. García García; A. Garrido Fernández. Spanish-style green table olive shelf-life. *International Journal of Food Science and Technology*. 48, pp. 1559 - 1568. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 19** F. Rodriguez Gomez; J. Bautista Gallego; F.N. Arroyo Lopez; V. Romero Gil; R. Jimenes Diaz; A. Garrido Fernández; P. García García. Table olive fermentation with multifunctional *Lactobacillus pentosus*. *Food Control*. 34, pp. 96 - 105. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 20** K.A. Segovia Bravo; P. García García; A. López López; A. Garrido Fernández. Effect of Inert Atmosphere on the Postharvest Browning of Manzanilla Olives and. *Journal of Food Science*. 77 - 5, pp.77, pp. 201 - 212. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 21** F. Rodríguez Gómez; J. Bautista Gallego; V. Romero Gil; F.N. Arroyo López; A. Garrido Fernández; P. García García. Effects of salt mixtures on Spanish green table olive fermentation performance. *LWT- Food Science and Technology*. 46, pp. 56 - 63. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 22** V. Romero Gil; J. Bautista Gallego; F. Rodríguez Gómez; P. García García; R. Jimenez Díaz; A. Garrido Fernández; F.N. Arroyo López. Evaluating the individual effects of temperature and salt on table olive related. *International Journal of Food Microbiology*. 33, pp. 178 - 184. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 23** V. Romero Gil; J. Bautista Gallego; F. Rodríguez Gómez; P. García García; R. Jimenez Diaz; A. Garrido Fernández; F.N. Arroyo López. Evaluating the individual effects of temperature and salt on table olive related. *International Journal of Food Microbiology*. 33, pp. 178 - 184. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** 1; F.N. Arroyo López; J. Bautista Gallego; F.J. Dominguez Fernández; V. Romero; F. Rodríguez Gómez; P. García García; A. Garrido Fernández; R. Jimenez Díaz. Formation of lactic acid bacteria/yeasts communities on the olive surface. *Food Microbiology*. 32, pp. 295 - 301. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 25** F.N. Arroyo López; V. Romero Gil; J. Bautista Gallego; F. Rodríguez Gómez; R. Jimenez Díaz; P. García García; a. Querol; A. Garrido Fernández. Potential benefits of the application of yeast starters in table olive processing. *Frontiers in Microbiology*. 3 - 161, pp. 1 - 4. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** F.N. Arroyo López; V. Romero Gil; J. Bautista Gallego; F. Rodríguez Gómez; R. Jimenez Diaz; P. García García; A. Querol; A. Garrido Fernández. Yeasts in table. *International journal of food microbiology*. 160, pp. 42 - 160, pp. 42 - 49. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** K.A. Segovia Bravo; P. García García; A. López López; A. Garrido Fernández. Effect of Bruising on Respiration, Superficial Color, and Phenolic Changes in Fresh Manzanilla Olives (*Olea europaea pomiformis*): Development of Treatments To Mitigate Browning. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 59, pp. 5456 - 5464. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 28** F. Rodríguez Gómez; J. Bautista Gallego; V. Romero Gil; F.N. Arroyo López; A. Garrido Fernández; P. García García. Effects of salt mixtures on Spanish green table olive fermentation performance. *LWT - Food Science and Technology*. 46, pp. 56 - 63. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 29** E. Medina Pradas; P. García García; C. Romero Barranco; M. Brenes Balbuena. Recycling preservation solutions in ripe olive processing. *International Journal of Food Science and Technology*. 46, pp. 1685 - 1690. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 30** A. Garrido Fernández; P. García García; A. López López; J.M. Moreno Baquero. Treatment of wastewaters from the green table olive packaging industry using electro-coagulation. *Chemical Engineering*. 170, pp. 59 - 66. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 31** J. Bautista Gallego; F.N. Arroyo López; V. Romero Gil; F. Rodríguez Gomez; P. García García; A. Garrido Fernández. Chloride salt mixtures affect Gordal cv. green Spanish-style table olive fermentation. *Food Microbiology*. 28, pp. 1316 - 1325. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 32** A. Garrido Fernández; A. López López; F. Rodríguez Gomez; A. Cortés Delgado; P. García García. Effect of the previous storage of ripe olives on the oil composition fruits. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 87, pp. 705 - 714. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 33** A. López-López; F. Rodríguez-Gómez; A. Cortés-Delgado; P. García-García A. Garrido-Fernández. Effect of the previous storage of ripe olives on the oil composition of fruits. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 87, pp. 705 - 714. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 34** K.A. Segovia Bravo; P. García García; M. Jaren Galan; A. Garrido Fernández. Treatment to inhibit the browning reactions in model solutions of olive fruit extract. *Food Chemistry*. 123, pp. 741 - 746. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 35** K.A. Segovia Bravo; P. García García; A. Garrido Fernandez. Browning reactions in olives: mechanism and polyphenols involved. *Food chemistry*. 114, pp. 1380 - 1385. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 36** F.N. Arroyo-López; K.A. Segovia-Bravo; P. García-García; M.C. Durán-Quintana; A. Garrido-Fernández. Instability profile of fresh packed "seasoned" manzanilla-aloreña table olives. *Food Science and technology international* 42 1629-1639 (2009). 42, pp. 1629 - 1639. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 37** F.N. Arroyo Lopez; J. Bautista Gallego; K.A. Segovia Bravo; P. García García; M.C. Duran Quintana; C. Romero Barranco; F. Rodríguez Gomez; A. Garrido Fernández. Intability profile of fresh packed seasoned Manzanilla-Aloreña table olives. *Food Science and Technology International*. 44, pp. 1629 - 1639. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 38** A García; E. Medina; C. Romero; A de Castro; P. García; M. Brenes. Debittering of olives by polyphenol oxidation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56, pp. 11862 - 11867. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 39** A. López; A. Garrido; P. García. Multivariate characterization of table olives according to their mineral nutrient composition. *Food Chemistry*. 106, pp. 369 - 378. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 40** K.A. Segovia-Bravo; F.N. Arroyo-López; P. García-García; M.C. Durán-Quintana; A. Garrido-Fernández. Ozonation process for the regeneration and recycling of Spanish green table olive fermentation brines. *European Food Research and Technology* 227, 463-472 (2008). 227, pp. 463 - 472. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 41** E. Medina; C. Romero; M. Brenes; P. García; A de Castro; A García. Profile of anti-lactic bacteria compounds during the storage of olives which are not treated with alkali. *European Food Research and Technology*. 228, pp. 133 - 138. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 42** P García-García; A López-López; A. Garrido Fernández. Study of shelf life of ripe olives using and accelerated test approach. *Journal of Food Engineering*. 84, pp. 569 - 575. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 43** K.A. Segovia-Bravo; M. Jarén-Galán; P. García-García; A. Garrido-Fernández. Characterization of polyphenoloxidase from the Manzanilla cultivar (*Olea europaea pomiformis*) and prevention of browning reactions in bruised olive fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 55, pp. 6515 - 6520. 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 44** A. Castro; P. García C. Romero; M. Brenes; A. Garrido. Industrial implementation of black olive storage under acid conditions. *Journal of Food Engineering*. 80, pp. 1206 - 1212. 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 45** K.A. Segovia-Bravo; F.N. Arroyo-López; P. García-García; M.C. Durán-Quintana; A. Garrido-Fernández. Reuse of ozonated alkaline solutions as fermentation brines in Spanish green table olives. *Journal of Food Science*. 72, pp. 126 - 133. 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 46** K.A. Segovia-Bravo; F.N. Arroyo-López; P. García-García; M.C. Durán-Quintana; A. Garrido-Fernández. Treatment of green table olive solutions with ozone Effect of their polyphenol content and on *Lactobacillus pentosus* and *Saccharomyces Serevisiae* growth. *International Journal of Food Microbiology*. 114, pp. 60 - 68. 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 47** A. López; A. Montaña; P. García; A. Garrido. Fatty acid profile of table olives and its multivariate characterization using unsupervised (PCA) and supervised (DA) chemometrics. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 54, pp. 6747 - 6753. 2006.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 48** A.H. Sánchez; P. García; L. Rejano. Trends in table olive production. Elaboration of table olive. *Grasas y Aceites*. 57, pp. 86 - 94. 2006.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 49** M. Brenes; P. García. Elaboración de aceitunas denominadas “green ripe olives” con variedades españolas. *Grasas y Aceites*. 56, pp. 188 - 191. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 50** M.C. Durán; F.N. Arroyo; P. García; A. Garrido. Evolución del crecimiento en salmuera, a bajas temperaturas y diferentes acidulantes, de levaduras aisladas de aceitunas de mesa. *Grasas y Aceites*. 56, pp. 9 - 15. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 51** A. López; A. Montaña; P. García; A. Garrido. Quantification of ascorbic acid and dehydroascorbic acid in fresh olives and in commercial presentations of table olives. *Food Science and Technology International*. 11, pp. 199 - 204. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 52** P. García; C. Romero; M.C. Durán; A. Garrido. Biogenic amines formation and “zapatera” spoilage of fermented green olives: Effect of storage, temperatura and debittering process. *Journal of Food Protection*. 67, pp. 117 - 123. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 53** C. Romero; M. Brenes; K. Yousfi; P. García; A. Garrido. Effect of cultivar and processing method on the contents of polyphenols in table olives. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 52, pp. 479 - 484. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 54** A. López; P. García; M.C. Durán; A. Garrido. Physicochemical and Microbiological profile of packed table olives. *Journal of Food Protection* 67, 2320-2325 (2004). 67, pp. 2320 - 2325. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 55** C. Romero; M. Brenes; P. García; A. García; A. Garrido. Polyphenols changes during fermentation of naturally black olives. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 52, 1973-1979 (2004). 52, pp. 1973 - 1979. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 56** M. C. Durán; P. García; A. Garrido. Características del crecimiento de levaduras de aceitunas de mesa a bajas temperaturas. *Grasas y Aceites*. 54, pp. 264 - 271. 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 57** A. García; M. Brenes; P. García; C. Romero; A. Garrido. Phenolic contenido of comercial olive oils. *European Food Research and Technology*. 216, pp. 520 - 525. 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 58** C. Romero; M. Brenes; P. García; A. Garrido. Hydroxytyrosol 4-B-D-glucoside, an important phenolic compound in olive fruits and derived products. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 50, pp. 3835 - 3839. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 59** C. Romero; P. García; M. Brenes; A. García; A. Garrido. Phenolic compounds in natural black spanish olive varieties. *European Food Research and Technology*. 215, pp. 489 - 496. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 60** A. García; M. Brenes; C. Romero; P. García; A. Garrido. Study of phenolic compounds in virgen olive oils of the picual variety. *European Food Research and Technology*. 215, pp. 407 - 412. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 61** M. Brenes; A. García; J.J. Rios; P. García; A. Garrido. Use of 1-acetoxypinoresinol to autenticate picual olive oil. *Internacional Journal of Food Science and Technology*. 37, pp. 615 - 627. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 62** P. García; C. Romero; M. Brenes; A. Garrido. Validation of a method for the analysis of iron and manganese in table olives by flame atomic absorption spectrometry. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 50, pp. 3654 - 3659. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 63** M. Brenes; A. García; P. García; A. Garrido. Acid Hydrolysis of secoiridoid aglycons during storage virgen olive oil. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 49, pp. 5609 - 5614. 2001.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 64** P. García; M. Brenes; C. Romero; A. Garrido. Biogenic amines in packed table olives and pickles. *Journal of Food Protection*. 64, pp. 374 - 378. 2001.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 65** P. García; M. Brenes; C. Romero; A. Garrido. Color fixation in ripe olives. Effect of the type of iron salt and other processing factors. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 81, pp. 1364 - 1370. 2001.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 66** C. Romero; P. García; M. Brenes; A. Garrido. Colour improvement in ripe olive processing by addition of manganese cations. Industrial performance. *Journal of Food Engineering* 48, 75-81 (2001). 48, pp. 75 - 81. 2001.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 67** A. García; M. Brenes; F. Martínez; J. Alba; P. García; A. Garrido. High-performance liquid chromatography evolution of phenols in virgin olive oil during industrial processing. *Journal of American Oil Chemists' Society*. 78, pp. 625 - 629. 2001.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 68** C. Romero; M. Brenes; P. García; A. Garrido. Management of spent brines or osmotic solutions. *Journal of Food Engineering*. 49, pp. 237 - 246. 2001.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 69** P. García; M. Brenes; D. Hornero; A. García; A. Garrido. Content of biogenic amines in table olives. *Journal of Food Protection*. 62, pp. 111 - 116. 2000.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 70** C. Romero; M. Brenes; P. García; A. Garrido. Optimization of simulated ripe olive darkening in presence of manganese. *Journal of Food Science*. 65, pp. 254 - 258. 2000.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 71** M. Brenes; F.J. Hidalgo; A. García; P. García; R. Zamora; A. Garrido. Pinoresinol and 1-acetoxypinoresinol, two new phenolic compounds identified in olive oil. *Journal of American Oil Chemists' Society*. 77, pp. 715 - 720. 2000.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 72** M. Brenes; A. García; P. García; A. Garrido. Rapid and complete extraction of phenols from olive oil and determination by means of a coulometric electrode array system. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 48, pp. 5178 - 5183. 2000.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 73** M. Brenes; P. García; C. Romero; A. Garrido. Treatment of green table olive wastewater by an activated sludge process. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*. 75, pp. 459 - 463. 2000.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 74** P. García; C. Barranco; M. Brenes; A. Garrido. Color and texture of acidified ripe olives in pouches. *Journal of Food Science*. 64, pp. 248 - 251. 1999.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 75** M.C. Durán; P. García; A. Garrido. Establishment of conditions for green table olive fermentation at low temperature. *International Journal of Food Microbiology*. 51, pp. 133 - 143. 1999.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 76** M. Brenes; A. García; P. García; J.J. Rios; A. Garrido. Phenolic compounds in Spanish olive oil. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 47, pp. 3535 - 3540. 1999.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 77** C. Romero; P. García; M. Brenes; A. Garrido. Effect of amino acids on the chemical oxidation of olive o-diphenols in model systems. *Food Chemistry*. 63, pp. 319 - 324. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 78** M. Brenes; P. García; C. Romero; A. Garrido. Ripe olives storage liquids reuse during the oxidation process. *Journal of Food Science*. 63, pp. 117 - 121. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 79** C. Romero; P. García; M. Brenes; A. Garrido. Use of Manganese in ripe olive processing. *Lebensmittel Untersuchung und Forschung*. 206, pp. 297 - 302. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 80** M.C. Durán; C. Romero; P. García; M. Brenes; A. Garrido. Bacterias del ácido láctico en la fermentación de aceitunas de mesa. *Grasas y Aceites*. 48, pp. 297 - 311. 1997.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 81** A. Garrido; M. Brenes; P. García; M.C. Duran. Conservación de aceitunas verdes de color cambiante en salmuera. *Grasas y Aceites*. 47, pp. 197 - 206. 1996.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 82** P. García; C. Romero; M. Brenes; A. Garrido. Effect of metal cations on the chemical oxidation of o-diphenols in model systems. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 44, pp. 2101 - 2105. 1996.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 83** C. Romero; M. Brenes; P. García; A. Garrido. Respiration of olives stored in sterile water. *The Journal of Horticultura Science*. 71, pp. 739 - 745. 1996.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 84** M. Brenes; L. Rejano; P. García; A.H. Sánchez; A. Garrido. Biochemical changes in phenolic compounds during spanish style green olive processing. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 43, 2702-2706 (1995). 43, pp. 2702 - 2706. 1995.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 85** L. Rejano; M. Brenes; A.H. Sánchez; P. García; A. Garrido. Brine recycling: its application in Cannes anchova-stuffed olives and olives packed in pouches. *Sciences des Aliments*. 15, pp. 541 - 550. 1995.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 86** M. Brenes; C. Romero; P. García; A. Garrido. Catalytic effect of metal cations on the darkening reaction in ripe olive processing. *Lebensmittel Untersuchung und Forschung*. 201, pp. 221 - 225. 1995.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 87** C. Romero; P. García; M. Brenes; A. Garrido. Colour and Texture changes during sterilization of packed ripe olives. *International Journal of Food Science & Technology*. 30, pp. 31 - 36. 1995.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 88** M. Brenes; C. Romero; P. García; A. Garrido. Effects of pH on the colour formed by Fe-phenolic complexes in ripe olives. *Journal of the Science and Food Agriculture*. 67, pp. 35 - 41. 1995.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 89** A. Garrido; P. García; M. Brenes; C. Romero. Iron content and colour of olives. *Die Nahrung-Food*. 39, pp. 67 - 76. 1995.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 90** P. García; M. Brenes; C. Romero; A. Garrido. Respiration and physicochemical changes of harvested olive fruits. *The Journal of Horticultura Science*. 70, pp. 925 - 933. 1995.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 91** A. Sánchez; P. García; L. Rejano; A. Garrido. The effects of acidification and temperatura during washing of spanish-style green olives on the fermentation process. *Journal of the Science and Food Agriculture*. 68, pp. 197 - 202. 1995.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 92** P. García; M. Brenes; A. Garrido. Effects of pH and salts on the firmness of Cannes ripe olives. *Sciences des aliments*. 14, pp. 159 - 172. 1994.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 93** M.C. Duran; P. García; M. Brenes; A. Garrido. Induced lactic fermentation during the preservation stage of ripe olives from Hojiblanca cultivar. *Journal of Applied Bacteriology*. 76, pp. 377 - 382. 1994.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 94** M. Brenes; P. García; A. Garrido. Influence of salts and pH on the firmness of olives in acid conditions. *Journal of Food Quality*. 17, pp. 335 - 346. 1994.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 95** M.C. Durán; P. García; M. Brenes; A. Garrido. *Lactobacillus plantarum* survival in aerobic, directly brined olives. *Journal of Food Science*. 59, pp. 1197 - 1201. 1994.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 96** A. Garrido; P. García; A. Montaña; M. Brenes; M.C. Duran. Biochemical changes during the preservation stage of ripe olive processing. *Die Nahrung-Food*. 6, pp. 583 - 591. 1993.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 97** M. Brenes; P. García; M.C. Durán; A. Garrido. Concentration of phenolic compounds change in storage brines of ripe olives. *Journal of Food Science* 58, 327-330. 58, pp. 327 - 330. 1993.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 98** P. García; M. Brenes; F. Baraud; A. Garrido. Determinación de hierro en aceitunas negras mediante extracción con ácido tricloacético. *Grasas y Aceites*. 44, pp. 179 - 182. 1993.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 99** M. Brenes; P. García; C. Romero; A. Garrido. Estudio de los factores que afectan a la velocidad de neutralización de la pulpa durante la elaboración de aceitunas tipo negras. *Grasas y Aceites*. 44, pp. 190 - 194. 1993.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 100** J.L. Ruíz; M. Brenes; R. Jiménez; P. García; A. Garrido. Inhibition of *L. Plantarum* by polyphenols extracted from two different kinas of olive brine. *Journal of Applied Bacteriology*. 74, pp. 15 - 19. 1993.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 101** M.C. Durán; P. García; M. Brenes; A. Garrido. *Lactobacillus plantarum* survival during the first days of ripe olive brining. *Systematic and Applied Microbiology*. 16, pp. 153 - 158. 1993.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 102** M. J. Fernández; P. García; A. Garrido; M.C. Durán. Microflora of the aerobic preservation od directly brined green olives from Hojiblanca cultivar. *Journa of Applied Bacteriology*. 75, pp. 226 - 233. 1993.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 103** M.J. Fernández; M. Brenes; P. García; A. Garrido; M.C. Durán. Características del proceso fermentativo durante la conservación de aceitunas hojiblancas destinadas a elaborarse como tipo negras. *Grasas y Aceites*. 43, pp. 212 - 218. 1992.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 104** P. García; M. Brenes; T. Vattan; A. Garrido. Kinetic study at different pH of the oxidation process to produce ripe olives. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 60, pp. 327 - 331. 1992.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Libro
- 105** P. García; M.C. Duran; M. Brenes; A. Garrido. Lactic fermentation during the storage of "aloreña" cultivar untreated green table olives. *Journal of Applied Bacteriology*. 72, pp. 324 - 330. 1992.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 106** M. Brenes; P. García; A. Garrido. Phenolic compounds related to the black color formed during the elaboration of ripe olive. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 40, pp. 1192 - 1196. 1992.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 107** P. García; M. Brenes; A. Garrido. Rapid indirect method for estimating the sodium content of table olive. *The Analyst*. 117, pp. 173 - 179. 1992.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 108** A. Garrido; M. Brenes; P. García. The recycling of table olive brine using ultrafiltration and activated carbon. *Journal of Food Engineering*. 17, pp. 291 - 305. 1992.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 109** A. Garrido; M. Brenes; P. García. Tratamientos de salmueras de fermentación de aceitunas verdes. *Grasas y Aceites*. 43, pp. 291 - 298. 1992.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 110** M.C. Durán; M. Brenes; P. García; M.J. Fernández; A. Garrido. Aceitunas tipo negras. Estudio de tres procedimientos para la conservación previa de los frutos de la variedad gordal (*Olea europaea regalis*). *Grasas y Aceites*. 42, pp. 106 - 113. 1991.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 111** P. García; M. Brenes; A. Garrido. Effect of oxygen and temperature on the oxidation rate during the darkening step of ripe olive processing. *Journal of Food Engineering*. 13, pp. 259 - 271. 1991.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 112** P. García; M. Brenes; A. Garrido. Métodos instrumentales para la determinación de NaCl en las salmueras de aceitunas. *Grasas y Aceites*. 42, pp. 261 - 266. 1991.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 113** P. García; A. Garrido; A. Chakman; J.P. Lemonier; R.P. Overend; E. Chornet. Aplicación de la tecnología Jet-reactor a la oxidación húmeda de las aguas residuales de las industrias derivadas del olivo. *Grasas y Aceites*. 41, pp. 158 - 162. 1990.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 114** P. García; M. Brenes; J. de Vicente; A. Garrido. Depuración de aguas residuales de las plantas envasadoras de aceitunas verdes mediante tratamientos físico-químicos. *Grasas y Aceites*. 41, pp. 263 - 269. 1990.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 115** A. H. Sánchez; L. Rejano; M.C. Durán; A. Castro; A. Montaña; P. García; A. Garrido. Elaboración de aceitunas verdes con tratamiento alcalino a temperatura controlada. *Grasas y Aceites*. 41, pp. 218 - 223. 1990.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 116** M. Brenes; J. de Vicente; P. García; A. Garrido. Características de las aguas residuales generadas en la elaboración de aceitunas de mesa. *Grasas y Aceites*. 40, pp. 287 - 290. 1989.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 117** M. Brenes; P. García; A. Garrido. Influencia en el envasado de aceitunas verdes estilo español del reuso de salmueras regeneradas. *Grasas y Aceites*. 40, pp. 182 - 189. 1989.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 118** P. García; A. Garrido; A. Chakman; J.P. Lemonier; R.P. Overend; E. Chornet. Purificación de aguas residuales ricas en polifenoles: aplicación de la oxidación húmeda a los efluentes acuosos derivados de las industrias olivícolas. *Grasas y Aceites*. 40, pp. 291 - 295. 1989.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 119** M. Brenes; P. García; A. Garrido. Regeneration of spanish style green table olive brines by ultrafiltration. *Journal of Food Science* 53, 1733-1736 (1988). 53, pp. 1733 - 1736. 1988.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 120** P. García; M. Brenes; A. Garrido. Elaboración de aceitunas tipo negras a partir de verdes estilo español. *Grasas y Aceites*. 38, pp. 228 - 232. 1987.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 121** P. García García. Fermentación aeróbica de aceitunas negras. *Químicos del Sur*. 9, pp. 3 - 6. 1987.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 122** A. Garrido; M.C. Durán; P. García. Fermentación en medio aeróbico de aceitunas negras al natural en salmuera. Efecto de algunas variables sobre la formación de "alambrado". *Grasas y Aceites*. 38, pp. 27 - 32. 1987.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 123** P. García; M.C. Durán; A. Garrido. Envasado de aceitunas negras al natural fermentadas en un medio aeróbico. *Grasas y Aceites*. 37, pp. 92 - 96. 1986.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 124** M. Brenes; P. García; M.C. Durán; A. Garrido. Estudio comparativo de sistemas de conservación de aceitunas tipo negras. *Grasas y Aceites*. 37, pp. 123 - 128. 1986.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 125** M. Brenes; P. García; A. Garrido. Estudio comparativo de sistemas de conservación de aceitunas tipo negras II. Efecto sobre las características del producto final. *Grasas y Aceites*. 37, pp. 301 - 306. 1986.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 126** A. Garrido; M. C. Durán; P. García. Estudio de diferentes formas de conservación de aceitunas de color cambiante de la variedad manzanilla. *Grasas y Aceites*. 37, pp. 1 - 7. 1986.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 127** M.C. Durán; P. García; A. Garrido. Fermentación en medio aeróbico de aceitunas maduras en salmuera con inyección alternante de aire. Estudio de la influencia de la adición de cloruro cálcico sobre la textura. *Grasas y Aceites*. 37, pp. 242 - 249. 1986.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 128** L. Rejano; A. Castro; F. González; M.C. Durán; A.H. Sánchez; A. Montaña; P. García; F. Sánchez; A. Garrido. Repercusión de diversas formas de tratamientos con ácido HCl en la elaboración de aceitunas verdes estilo sevillano. *Grasas y Aceites*. 37, pp. 19 - 24. 1986.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 129** P. García; M. Brenes; A. Garrido. Uso de lactato ferroso en la elaboración de aceitunas tipo negras. *Grasas y Aceites*. 37, pp. 33 - 38. 1986.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 130** A. Garrido; P. García; M.C. Durán. Conservación de aceitunas negras naturales procedentes de fermentación aeróbica. *Grasas y Aceites*. 36, pp. 313 - 316. 1985.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 131** M.C. Durán; A. Garrido; P. García. Ensayos de modificación de la fermentación tradicional de pepinillos para evitar la aparición de cavidades interiores. *Grasas y Aceites*. 36, pp. 193 - 197. 1985.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 132** A. Garrido; P. García. Estudio comparativo de métodos para la determinación de NaCl en las salmueras de aceitunas. *Grasas y Aceites*. 36, pp. 134 - 139. 1985.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 133** P. García; M.C. Durán; A. Garrido. Fermentación aeróbica de aceitunas maduras en salmuera. *Grasas y Aceites*. 36, pp. 14 - 20. 1985.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 134** P. García García; M.C. Duran. Fermentación aeróbica de pepinillos. *Alimentación. Equipos y Tecnología*. IV - 5, pp. 169 - 174. 1985.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 135** P. García García; M.C. Duran. Fermentación aeróbica de pepinillos. *Alimentación. Equipos y Tecnología*. IV - 5, pp. 169 - 174. 1985.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 136** A. Garrido; P. García Gracia; F. Sánchez. Nuevo proceso de fermentación aerobia de aceitunas ala natural en salmuera. Optimización de la columna de aireación. *Alimentación. Equipos y Tecnología*. IV - 5, pp. 73-81. 1985.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 137** P. García; A. Garrido. Depuración parcial por precipitación de lejías y aguas de lavado de la elaboración de aceitunas verdes estilo sevillano. *Grasas y Aceites*. 35, pp. 295 - 299. 1984.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 138** F. González; L. Rejano; M.C. Durán; F. Sánchez; A. Castro; P. García; A. Garrido. Elaboración de aceitunas verdes estilo sevillano, sin lavados. Solución a los problemas de adición de HCl y efecto de los tratamientos con lejías bajas. *Grasas y Aceites*. 35, pp. 155 - 159. 1984.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 139** A. Castro; M.C. Durán; P. García; A. Garrido; F. González; L. Rejano; J.C. Tébar. Elaboración de aceitunas verdes estilo español de la variedad gordal con reutilización de lejías y supresión de lavados. Estudio de sus aguas residuales. *Grasas y Aceites*. 34, pp. 162 - 167. 1983.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 140** F. González; L. Rejano; M.C. Durán; F. Sánchez; P. García; A. Castro; A. Garrido. Influencia de la adición de HCl en la fermentación de aceitunas estilo español. *Grasas y Aceites*. 34, pp. 375 - 379. 1983.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 141** L. Rejano; F. González; F. Sánchez; P. García; J.C. Sánchez; A. Garrido. Utilización de lejías de baja graduación en la preparación de aceitunas verdes. *Grasas y Aceites*. 34, pp. 311 - 316. 1983.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 142** P. García; M.C. Durán; A. Garrido. Modificaciones del proceso de fermentación de aceitunas negras al natural para evitar alteraciones. *Grasas y Aceites*. 33, pp. 9 - 17. 1982.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 143** Francisco Noé Arroyo López; Pedro García García; Francisco Rodríguez Gómez; Antonio Garrido Fernández. Olives: Types and Consumption. *Encyclopedia of Food and Health*. pp. 167 - 170. Elsevier, 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo de enciclopedia **Tipo de soporte:** Libro
- 144** F.N. Arroyo López; V. Romero Gil; J. Bautista Gallego; J.M. Moreno Baquero; P. García García; R. Jimenez Díaz; A. López López; F. Rodríguez Gómez; A. Garrido Fernández. Fermentation of olive fruit. *Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology*. pp. 307 - 326. 2012.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 145** a. López; P. García; F.N. Arroyo; A. Garrido. Características nutricionales del aceite de oliva y las aceitunas de mesa (Cap 2). *Enciclopedia del Olivo*. pp. 32. (IMIDRA), 2006. ISBN 84-689-7379-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 146** a. López; P. García; A. Garrido. Tecnología de la Elaboración de aceite de oliva y las aceitunas de mesa (Cap 10). *Enciclopedia del Olivo Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), TDC-Olive*, 32 pags. 2006. ISBN 84-689-7379-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 147** A. Garrido; C. Romero; P. García; M. Brenes. *Aceitunas de Mesa. Com.* pp. 251 - 275. Universidad de Granada-Puleva Food, 2001.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 148** A. Garrido; C. Romero; P. García; M. Brenes. Regeneration of Spanish green table olive brines (Capítulo 11) OSMOTIC DEHIDRATION & VACUUM IMPREGNATION: Application of new technologies to traditional food industries. pp. 123 - 132. Technomics Inc., 2000.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 149** A. Garrido; P. García; M. Brenes. Olive Fermentation (Capítulo 16) BIOTECHNOLOGY. A multi-. pp. 593 - 625. VCH Inc., 1995.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 150** M. J. Fernández; A. Garrido; M.I. Minués; A. Heredia; L. Rejano; P. García; A. Castro. Manual de elaboración de aceitunas de mesa. (Traducido también al francés). pp. 210. F.A.O. (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura) (Roma), 1992.  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro
- 151** ). Aplicación de la tecnología Jet-reactor a la depuración de los efluentes acuosos derivados de las Industrias olivareras. Valoración de los residuos lignocelulósicos producidos en la extracción del aceite y en la elaboración de aceitunas de mesa. *Resúmenes de las Comunicaciones y Conclusiones*. pp. 95. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Sevilla), 1990.  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro

- 152** A. Garrido; L. Rejano; P. García; A. Castro; M.C. Durán. Table olive processing (Traducido también al francés). pp. 175. Consejo Oleícola Internacional (Madrid), 1990.  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica      **Tipo de soporte:** Libro
- 153** M.J. Fernández; R. Castro; A. Garrido; F. González; M. Nosti; A. Heredia; M.I. Minués; L. Rejano; M.C. Durán; P. García; A. Castro. Biotecnología de la Aceituna de Mesa. pp. 475. Servicio de Publicaciones del CSIC (Madrid, 1985).  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica      **Tipo de soporte:** Libro
- 154** C. Romero; M. Brenes; P. García García; E.M. Ramirez. Evaluación de compuestos triterpenicos en aceitunas negras oxidadas. pp. 1 - 28. 2013.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: AgroSevilla SCA, La Roda de Andalucía (Sevilla)
- 155** P. García García; M. Brene; C. Romero. Evaluacion de diferentes formas de cultivo y procesos de conservación en la elaboración de aceitunas negras oxidadas. 2012.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: AgroSevilla SCA, La Roda de Andalucía (Sevilla)
- 156** C. Romero; P. García García; M Brenes. Características químicas de aceitunas negras por oxidación españolas y americanas. 2011.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: AgroSevilla SCA, La Roda de Andalucía (Sevilla)
- 157** A. López; A. Garrido; P. García García. Aplicación de parámetros objetivos para la expresión de las características nutricionales de las aceitunas de mesa.2009.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Interprofesional de la Aceituna de Mesa (INTERACEITUNA)
- 158** A. López; P. García García; A. Montaña; A. Garrido. Elaboración de un estudio sobre el etiquetado nutricional para los asociados de ASEMESA basado en la bases de datos de composición generada por el Instituto de la Grasa. 2006.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa (ASEMESA)
- 159** A. Garrido; A. López; A. Montaña; P. García García. Información para el etiquetado nutricional de la aceituna de mesa de variedades españolas en Estados Unidos, Canadá, la Unión Europea y otros países. 2006.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa (ASEMESA)
- 160** A. Garrido; A. López; A. Montaña; P. García García. Información para el etiquetado nutricional de la aceituna de mesa de variedades españolas en Estados Unidos, Canadá, la Unión Europea y otros países. 2006.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa (ASEMESA)



- 161** M. Brenes; C. Romero; P. García García; E. Medina. Estudio de la evaluación de la composición y contenido de compuestos polifenólicos en muestras de aceites comestibles mediante técnica de HPLC. 2005.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: PULEVA BIOTECH, Granada
- 162** C. Romero; A. Garrido; P. García García; M. Brenes. Study of the diffusion kinetics of ferrous ions into black olives and its influence on the formation of colored complexes. 2005.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Purac Bioquímica SA, Barcelona
- 163** M.V. Ruíz; A. Garrido; A. López; A. Montañó; P. García García. Caracterización y revalorización del aceite obtenido de los subproductos sólidos procedentes de la elaboración de aceitunas de mesa con vistas a su posible uso alimentario. 2004.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico
- 164** P. García García; M. Brenes; A. de Castro; C. Romero; A. Cortés; A. Garrido. Comparación de sistemas de conservación de aceitunas tipo negras previos a los procesos de ennegrecimiento, especialmente el sistema de conservación en medio ácido sin benzoato. 2004.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: AgroSevilla SCA, La Roda de Andalucía (Sevilla)
- 165** P. García García; M. Brenes; C. Romero; A. Cortés; A. Garrido. Experiencias de conservación de aceitunas destinadas a la elaboración como tipo negras. 2003.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico
- 166** M. Brenes Balbuena; P. García García; C. Romero Barranco; A. Garrido Fernández. Desarrollo a escala industrial del proceso de elaboración de aceitunas tipo negras utilizando lactato de manganeso. 2000.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: PURAC Biquímica, SA, Barcelona
- 167** M Brenes; A. Garrido; P. García García; C. Romero. Empleo de lactato de manganeso en la elaboración de aceitunas negras.Experiencias industriales realizadas en las instalaciones de ACORSA, Aceitunas de Córdoba, SA.pp. 1 - 4. 2000.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de documento científico-técnico de difusión reservada  
**Resultados relevantes:** Destinatario: ACORSA, Aceitunas de Córdoba, SA., Monturque (Córdoba)
- 168** M Brenes; A. Garrido; P. García García; C. Romero. Empleo de lactato de manganeso en la elaboración de aceitunas negras.Experiencias industriales realizadas en las instalaciones de ACYCO, Aceitunas y Conservas SAL. pp. 1 - 7. 2000.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de documento científico-técnico de difusión reservada  
**Resultados relevantes:** Destinatario: ACYCO, Aceitunas y Conservas SAL, Dos Hermanas (Sevilla)



- 169** M Brenes; A. Garrido; P. García García; C. Romero. Empleo de lactato de manganeso en la elaboración de aceitunas negras.Experiencias industriales realizadas en las instalaciones de AGROACEITUNERA,SA. pp. 1 - 15. 2000.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de documento científico-técnico de difusión reservada  
**Resultados relevantes:** Destinatario: AGROACEITUNERA,SA, Utrera (Sevilla)
- 170** M Brenes; A. Garrido; P. García García; C. Romero. Empleo de lactato de manganeso en la elaboración de aceitunas negras.Experiencias industriales realizadas en las instalaciones de AGROSEVILLA,SCA. pp. 1 - 8. 2000.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de documento científico-técnico de difusión reservada
- 171** M Brenes; A. Garrido; P. García García; C. Romero. Empleo de lactato de manganeso en la elaboración de aceitunas negras.Experiencias industriales realizadas en las instalaciones de ANGEL CAMACHO, SA. pp. 1 - 9. 2000.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de documento científico-técnico de difusión reservada  
**Resultados relevantes:** Destinatario: ANGEL CAMACHO, SA, Morón de la Frontera (Sevilla)
- 172** M Brenes; A. Garrido; P. García García; C. Romero. Empleo de lactato de manganeso en la elaboración de aceitunas negras.Experiencias industriales realizadas en las instalaciones de COMPAÑIA ENVASADORA LORETO SA. pp. 1 - 9. 2000.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de documento científico-técnico de difusión reservada  
**Resultados relevantes:** Destinatario: COMPAÑIA ENVASADORA LORETO SA, Espartinas (Sevilla)
- 173** M Brenes; A. Garrido; P. García García; C. Romero. Empleo de lactato de manganeso en la elaboración de aceitunas negras.Experiencias industriales realizadas en las instalaciones de INTERNACIONAL OLIVARERA SA. pp. 1 - 9. 2000.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de documento científico-técnico de difusión reservada  
**Resultados relevantes:** Destinatario:INTERNACIONAL OLIVARERA, Dos Hermanas (Sevilla)
- 174** A. Garrido; P. García García; M. Brenes; C. Romero. Investigación para la depuración biológica de las aguas residuales de envasadoras de aceitunas verdes de mesa. pp. 1 - 55. 1998.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico
- 175** M. Brenes; A. Garrido; L. Rejano; P. García García; A.H. Sánchez; C. Romero. Estudios para conseguir modificaciones en la elaboración de aceitunas verdes que permitan utilizar salmueras madres regeneradas en las diversas etapas del envasado. pp. 1 - 70. 1995.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico



- 176** A. Garrido; P. García García; M. Brenes; C. Romero. Determinación de lactato ferrosos en la pulpa de aceitunas negras oxidadas. Informe para la aceptación de este aditivo por la "Food&Drug Administration" de USA. 1994.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico
- 177** A. Garrido; P. García García; M. Brenes; C. Romero. Elaboración de aceitunas en salmuera. pp. 1 - 18. 1994.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico
- 178** A.H. Sánchez Gómez; A. Garrido Fernández; L. Rejano Navarro; P. García García; M. Brenes Balbuena. Estudios para conseguir modificaciones en la elaboración de aceitunas verdes que permitan utilizar las salmueras madres regeneradas en las diversas etapas del envasado. 1994.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico
- 179** A. Garrido; M.C. Duran; P. García García; M. Brenes. Resultados de las experiencias de realización de un proceso fermentativo láctico durante la conservación de aceitunas en salmuera de la variedad hojiblanca. pp. 1 - 10. 1992.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: AgroSevilla SCA, La Roda de Andalucía (Sevilla)
- 180** Informe del consultor Pedro García Gracia para asesora a la industria olivarera de la III región de Chile. pp. 1 - 25. 05/1991.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales. Ministerio de Asuntos Exteriores de Chile
- 181** P. García García; M. Brenes; A. Garrido. Elaboración de aceitunas negras naturales. pp. 1 - 7. 1991.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: COMARO SA, Cassa del Monte (Cáceres)
- 182** F. Sánchez; P. García García. Equipos necesarios para la aireación en los fermentadores de aceitunas negras en la factoría de COMARO SA. pp. 1 - 9. 1991.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: COMARO SA, Casas del Monte (Cáceres)
- 183** P. García García; M. Brenes Balbuena; A. Garrido Fernández; M.C. Durán Quintana; C. Roemro Barranco. Implantación a escala industrial de procesos de fermentación en medio aeróbico y desarrollo de nuevos productos de aceitunas negras. 1991.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: AgroSevilla SCA, La Roda de Andalucía (Sevilla)
- 184** A. Garrido Fernández; M.C. Duran Quintana; P. García García; M. Brenes Balbuena. Investigación a escala industrial de un proceso fermentativo de tipo láctico para aceitunas en salmuera de la variedad Hojiblanca EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CICYT programas PETRI- AgroSevilla S.C.A. DURACIÓN DESDE: 1990 HASTA: 1991 INVESTIGADOR RESPONSABLE: A. Garrido. 1991.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico

- 185** A. Garrido Fernández; P. García García; M. Brenes Balbuena; C. Romero Barranco; J. de Vicente. Investigación de la depuración biológica de las aguas residuales de envasadoras de aceitunas verdes de mesa. 1991.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico
- 186** A.H. Sánchez Gomez; A. Garrido Fernández; P. García García; L. Rejano Navarro; M. Brenes Balbuena. Regeneración de salmueras de fermentación de aceitunas verdes. 1991.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa (ASEMESA)
- 187** A. Garrido; P. García García; M. Brenes; F. Sánchez. Estudio de la inyección de oxígeno en el proceso de elaboración de aceitunas tipo negras. 1990.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: CARBUROS METÁLICOS SA, Barcelona
- 188** M. Brenes; A. Garrido; M.C. Duran; P. García García. Experiencias de conservación en salmuera de aceitunas de la variedad "hojiblanca". pp. 1 - 36. 1990.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: AgroSevilla SCA, La Roda de Andalucía (Sevilla)
- 189** M. Brenes; A. Garrido; P. García García; L. Rejano; A.H. Sánchez; J. de Vicente. Caracterización de las aguas residuales de las industrias envasadoras de aceitunas. Estudio y aplicación de sistemas de depuración. 1989.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa (ASEMESA)
- 190** A. Garrido; M.C. Duran; P. García García. Experiencias de conservación de aceitunas de la variedad "hojiblanca". pp. 1 - 8. 1989.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: AgroSevilla SCA, La Roda de Andalucía (Sevilla)
- 191** P. García García. Informe sobre tratamientos de las aguas residuales de las industrias de elaboración de aceitunas tipo negras. pp. 1 - 3. 1989.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: COMARO, SA, Casas del Monte (Cáceres)
- 192** A. Garrido; P. García García; M.C. Durán; M. Brenes. Experiencias a nivel industrial para evitar el ablandamiento en aceitunas de la variedad "aloreña". pp. 1 - 9. 1988.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Cooperativa Purísima-Santiago, Alozaina(Málaga)
- 193** P. García García; A.H. Sánchez. Estudio de los procesos de esterilización aplicados a las diferentes preparaciones comerciales de aceitunas tipo negras. pp. 1 - 3. 1987.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: AgroSevilla SCA, La Roda de Andalucía (Sevilla)

- 194** L. Rejano; P. García García; F. Sánchez; A.H. Sánchez. Estudio sobre las instalaciones y procesos de esterilización aplicados por las industrias de elaboración de aceitunas tipo negras. pp. 1 - 18. 1987.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa (ASEMESA)
- 195** P. García García; M.C. Duran; M. Brenes. Experiencias a nivel industrial para evitar el ablandamiento en aceitunas de la variedad "aloreña". pp. 1 - 6. 1987.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Cooperativa Purísima-Santiago, Alozaina (Málaga)
- 196** P. García Gracia. Programa de reducción de aguas residuales de la industria del aderezo. Informe técnico campaña 1986-1987. 1987.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa (ASEMESA)
- 197** A. Garrido; P. García García; L. Rejano; M. Brenes. Regeneración de salmueras de aceitunas verdes para su reuso en el envasado. pp. 1 - 46. 1987.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico
- 198** P. García García; M- Brenes. Resultados de la experiencia de envasado de aceitunas verdes estilo sevillano, de diferentes empresas con reuso de salmueras de conservación. pp. 1 - 6. 1987.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa (ASEMESA)
- 199** L. Rejano; P. García García; A.H. Sánchez. Estudio de los procesos de esterilización aplicados a las aceitunas tipo negras. pp. 1 - 2. 1986.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: ACENORCA,SCL, Montehermosos (Cáceres)
- 200** A. Garrido; L. Rejano; P. García García; A.H. Sánchez. Informe en relación a la visita realizada a las instalaciones de la firma Egabrense Agrícola SAT. pp. 1 - 4. 1986.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico
- 201** A. Garrido; L. Rejano; M.C. Durán; P. García García; A.H. Sánchez; A de Castro; M. Brenes; F. Sánchez. Programa de reducción de aguas residuales de la industria del aderezo. pp. 1 - 32. 1986.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico
- 202** P. García García; M. Brenes. Sistemas de conservación de aceitunas de la variedad "Cacereña".pp. 1 - 11. 1986.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: EXOLIVA, Plasencia (Cáceres)



- 203** A. Garrido; M.C. Duran; P. García García; M. Brenes. Ensayos de procesos alternativos para evitar el ablandamiento en aceitunas aloreñas. pp. 1 - 6. 1985.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico
- 204** F. Sánchez; L. Rejano; F. González; A de Castro; A. Garrido; M.C. Duran; P. García García. Informe ala firma MaÇarico. pp. 1 - 10. 1985.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico
- 205** A. Garrido; L. Rejano; M.C. Durán; F Sánchez; P. García García; A. Castro; A.H. Sánchez; A. Montaña. Informe en relación a los resultados de la experiencia industrial de elaboración con reuso de lejías y supresión de lavados. pp. 1 - 11. 1985.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico
- 206** A. Garrido; L. Rejano; F. González; M.C. Durán; F. Sánchez; P. García García; A.H. Sánchez; A. Montaña; A. de Castro. Programa de reducción de aguas residuales de la industria del aderezo de aceitunas verdes. Informe técnico, campaña 1984-1985. pp. 1 - 26. 1985.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa (ASEMESA)
- 207** A. Garrido; P. García García; M. Brenes. Utilización de lactato ferroso, sólido o en disolución, para la fijación del color en aceitunas negras por oxidación en medio alcalino. pp. 1 - 24. 1985.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico
- 208** A. Garrido; F. González; L. Rejano; M.C. Durán; P. García García; J. Garrido. Programa de reducción de aguas residuales de las industrias del aderezo de aceitunas verdes. Informe técnico Campaña 1983-1984. pp. 1 - 26. 1984.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa (ASEMESA)
- 209** A. Garrido; M.C. Duran; P. García García. Asistencia técnica para la elaboración de aceitunas negras. pp. 1 - 7. 1983.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Cooperativa Regional Conservera (COOPA), Cabra (Córdoba)
- 210** A. Garrido; P. García García. Determinación de las condiciones del proceso de aceitunas negras por oxidación para obtener la preparación comercial de nominada "slices" o rodajas con el menor porcentaje de rotura. pp. 1 - 10. 1983.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: AgroSevilla SCA (La Roda de Andalucía)
- 211** A. Garrido; M.C. Durán; P. García García. Estudio del proceso de ablandamiento y arrugado de aceitunas de la variedad aloreña. pp. 1 - 4. 1983.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Cooperativa Purisima-Santiago, Alozaina (Málaga)



C  
V  
n

- 212** A. Garrido; L. Rejano; F. Gonzalez; M.C. Durán; P. García; AH. Sanchez; A. de Castro. Resultados del Programa de reducción de vertidos de las industrias elaboradoras de Aceitunas de Mesa. Campaña 1982/83. 1983.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Asociación de Exportadores de aceitunas de Mesa (ASEMESA)
- 213** A. Garrido; M.C. Durán; P. García García. Asistencia técnica para la elaboración de aceitunas negras. pp. 1 - 6. 1982.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de documento científico-técnico de difusión reservada  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Sociedad Cooperativa Regional Conservera (COOPA), Cabra (Córdoba)
- 214** a. Garrido; F. Gonzalez; M.C. Durán; L. Rejano; P. García; A. de Castro. Programa de reducción de vertidos de las industrias elaboradoras de Aceitunas de Mesa 1981/82. pp. 1 - 25. 1982.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Asociación de Exportadores de aceitunas de Mesa (ASEMESA)
- 215** A. Garrido; L. Rejano; F. Gonzalez; M.C. Durán; P. García; A. de Castro. Programa de reducción de vertidos, Campaña 1980-1981. 1981.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa (ASEMESA)
- 216** Promoción de exportaciones (Fase II). Informe sobre la estancia en Chile para la mejora de la industria olivarera. pp. 1 - 15.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Resultados relevantes:** Destinatario: International Trade Centre (UNCTAD / GATT), Ginebra; Prochile, Chile
- 217** A. García; M. Brenes; C. Romero; P. García García; A. Garrido. Los polifenoles del aceite de oliva al descubierto. Oleo. 96, pp. 62 - 68. 2003.  
**Tipo de soporte:** Revista

## Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Comparative study of bioactive substances in black ripe olives elaborated in Spain and the USA  
**Nombre del congreso:** 8 International Olive Symposium  
**Ciudad de celebración:** Split, Croacia  
**Fecha de celebración:** 10/10/2016  
**Fecha de finalización:** 14/10/2016  
**Entidad organizadora:** IHSH  
Pedro García García; Manuel Brenes Balbuena; Concepción Romero Barranco.
- 2** **Título del trabajo:** Estudio de la aplicación de nuevos conservantes en el envasado de aceitunas de mesa  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España

**Fecha de celebración:** 07/04/2015

**Fecha de finalización:** 10/04/2015

Veronica Romero Gil; Pedro García Gracia; Antonio Garrido Fernández; Francisco Rodríguez Gómez; Francisco Noé Arroyo López.

**3 Título del trabajo:** Effect of processing and packaging Manzanilla and Hojiblanca cultivars as green Spanish-style olive on the quality of their fats

**Nombre del congreso:** 12th Euro Fed Lipid Congress

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia

**Fecha de celebración:** 14/09/2014

**Fecha de finalización:** 17/09/2014

Antonio López López; Amparo Cortés Delgado; Pedro García García; Antonio Garrido Fernández.

**4 Título del trabajo:** Fortification of table olive packaging with potential probiotic bacteria

**Nombre del congreso:** International Scientific Conference of Probiotics and Prebiotics

**Fecha de celebración:** 2014

**Fecha de finalización:** 2014

Francisco Rodríguez Gómez; Veronica Romero Gil; Antonio Benitez Cabello; Pedro García García; Antonio Garrido Fernández; Francisco Noé Arroyo López.

**5 Título del trabajo:** Changes in the fatty acid composition during Gordal cultivar green table olive processing

**Nombre del congreso:** Euro Fed Lipid 2013

**Ciudad de celebración:** Antalya, Turquía

**Fecha de celebración:** 10/2013

**Fecha de finalización:** 10/2013

**Entidad organizadora:** European Federation for the Science and Technology of lipids

A. López; A. Cortés; P. García García; A. Garrido.

**6 Título del trabajo:** Antibiotic susceptibility of potential probiotic Lactobacillus pentosus; screening for resistance genes

**Nombre del congreso:** 5th Congress of European microbiologists

**Ciudad de celebración:** Leipzig, Alemania

**Fecha de celebración:** 07/2013

**Fecha de finalización:** 07/2013

**Entidad organizadora:** FEM

A. León; J. Bautista; F.N. Arroyo; F. Rodríguez; P. García García; A. Garrido; R. Jimenez.

**7 Título del trabajo:** PROBIOLIVES: Aceitunas de mesa fermentadas con bacterias probióticas

**Nombre del congreso:** VII Congreso de Ciencia y tecnología de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Cordoba, España

**Fecha de celebración:** 06/2013

**Fecha de finalización:** 06/2013

F.N. Arroyo; F. Rodríguez; P. García García; R. Jimenez; J. Bautista.

**8 Título del trabajo:** Formation of yeast-lactic acid bacteria biofilms during industrial elaboration of Spanish green table olives

**Nombre del congreso:** Microbial interactions in complex ecosystems

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Ciudad de celebración:** Turin, Italia



**Fecha de celebración:** 2013

**Entidad organizadora:** Universidad de Turin

Francisco Noé Arroyo López; Francisco Rodríguez Gómez; Veronica Romero Gil; Joaquín Bautista Gallego; Rufino Jimenez Díaz; Antonio Garrido Fernández; Pedro García García.

**9 Título del trabajo:** Fortificación de Aceitunas de Mesa Pasteurizadas con Lactobacillus Pentosus LAB2

**Nombre del congreso:** VII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Ciudad de celebración:** Cordoba, Andalucía, España

**Fecha de celebración:** 2013

**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba      **Tipo de entidad:** Universidad

Francisco Noé Arroyo López; Veronica Romero Gil; Antonio Garrido Fernández; Pedro García García; Francisco Rodríguez Gómez. ISBN 978-84-15105-95-4

**10 Título del trabajo:** Probioloves: Aceitunas de mesa fermentadas con bacterias probióticas

**Nombre del congreso:** VII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Ciudad de celebración:** Cordoba, Andalucía, España

**Fecha de celebración:** 2013

**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba      **Tipo de entidad:** Universidad

Francisco Noé Arroyo López; Francisco Rodríguez Gómez; Pedro García García; Rufino Jimenez Diaz; Joaquín Bautista Gallego. ISBN 978-84-15105-95-4

**11 Título del trabajo:** Effects of salts mixtures in sugars release and lactic production durin Spanish.style green table olive fermentations

**Nombre del congreso:** 4th International Conference on "Olive culture and botechnology of olive tree products"

**Ciudad de celebración:** Chania, Grecia

**Fecha de celebración:** 12/2012

**Fecha de finalización:** 12/2012

F. rodriguez; J. Bautista; V. Romero; F.N. Arroyo; P. García García; A. Garrido.

**12 Título del trabajo:** Role of different chloride salts in table olive

**Nombre del congreso:** 4th International Conference on "Olive culture and botechnology of olive tree products"

**Ciudad de celebración:** Chania, Grecia

**Fecha de celebración:** 12/2012

**Fecha de finalización:** 12/2012

J.M Moreno; A. Garrido; J. Bautista; F.N. Arroyo; A. López; F. Rodriguez; V. Romero; P. García Gracia.

**13 Título del trabajo:** Evaluating the individual effects of temperature and salt on table olive related microorganism

**Nombre del congreso:** Food Micro 2012

**Ciudad de celebración:** Estambul, Turquía

**Fecha de celebración:** 10/2012

**Fecha de finalización:** 10/2012

F. Rodriguez; V. Romero; J. Bautista; P. Garcia García; A. Garrido; F.N. Arroyo.



- 14 Título del trabajo:** Potential probiotic lactic acid bacteria forming biofilms on olive surface  
**Nombre del congreso:** Food Micro 2012  
**Ciudad de celebración:** Estambul, Turquía  
**Fecha de celebración:** 10/2012  
**Fecha de finalización:** 10/2012  
F.N. Arroyo; J. Bautista; J. Domínguez; C. Olmo; V. Romero; F. Rodríguez; A. Garrido; R. Jimenez; P. García García.
- 15 Título del trabajo:** Content in nutrient minerals of Spanish-style green olives of the Gordal variety fermented in brines with low concentration of sodium  
**Nombre del congreso:** IV Jornadas Internacionales de Aceitunas de Mesa  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** - CORDOBA, Andalucía, España  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Entidad organizadora:** Fundación para el fomento de la Aceituna de Mesa  
**Tipo de entidad:** Fundación  
J.M. Moreno Baquero; J. Bautista Gallego; P. García García; A. Garrido Fernández; A. López López.
- 16 Título del trabajo:** Effect of nantamycine on yeasts isolated from table olives fermentation  
**Nombre del congreso:** IV Jornadas Internacionales de Aceitunas de Mesa  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** - CORDOBA, Andalucía, España  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Entidad organizadora:** Fundación para el fomento de la Aceituna de Mesa  
F.N. Arroyo Lopez; J. Bautista Gallego; F. Rodríguez Gómez; V. Romero Gil; P. García García; R. Jimenez Diaz; A. Garrido Fernández.
- 17 Título del trabajo:** Probiotic olives: towards a new functional food  
**Nombre del congreso:** IV Jornadas Internacionales de Aceitunas de Mesa  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** - CORDOBA, Andalucía, España  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Entidad organizadora:** Fundación para el Fomento de la Aceituna de Mesa  
A. Garrido Fernández; R. Jimenez Diaz; P. García García; A. López López; F. Rodríguez Gómez; J. Bautista Gallego; V. Romero Gil; F.N. Arroyo López.
- 18 Título del trabajo:** Quality parameters of the fatty residues generated during pitting and stuffing of table olives  
**Nombre del congreso:** IV Jornadas Internacionales de Aceitunas de Mesa  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** - CORDOBA, Andalucía, España  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Entidad organizadora:** Fundación para el fomento de la Aceituna de Mesa  
A. Cortes Delgado; A. Garrido Fernández; P. García García; A. López López.
- 19 Título del trabajo:** Problemática del control de pH en el envasado de "Aceituna Aloreña de Málaga"  
**Nombre del congreso:** XII Jornadas técnicas aloreña de Málaga  
**Ciudad de celebración:** Málaga, Andalucía, España  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
**Entidad organizadora:** Consejo Regulador DOP Aloreña de Málaga



F.N. Arroyo; J. Bautista; R. Jimenez; P. García García; A. López; J.M. Moreno; F. Rodríguez; V. Romero; A. Garrido.

- 20 Título del trabajo:** Uso de sales de cinc en el envasado de "Aceituna Aloreña de Málaga"  
**Nombre del congreso:** XII Jornadas técnicas aloreña de Málaga  
**Ciudad de celebración:** Málaga, Andalucía, España  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
**Entidad organizadora:** Consejo Regulador DOP Aloreña de Málaga  
J. Bautista; F.N. Arroyo; P. García García; R. Jimenez; J.M. Moreno; F. Rodríguez; V. Romero; A. Garrido.
- 21 Título del trabajo:** Effect of salt mixtures on sugars release and lactic production during Spanish-style green table olive fermentations  
**Nombre del congreso:** OliveBioteq 2011  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** CHANIA,  
**Fecha de celebración:** 2011
- 22 Título del trabajo:** Heterogeneity of the lactic acid bacteria populations isolated from industrial table olive fermentations  
**Nombre del congreso:** 10 LAB Congress  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** EGMOND AAN ZEE,  
**Fecha de celebración:** 2011
- 23 Título del trabajo:** Table olive fermentation with selected strains of probiotic lactic acid bacteria: Towards a new functional food  
**Nombre del congreso:** BioMicroWorld  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** TORREMOLINOS - MÁLAGA,,  
**Fecha de celebración:** 2011
- 24 Título del trabajo:** INHIBITION OF THE BROWNING REACTIONS IN MODEL SOLUTIONS OF OLIVE FRUIT EXTRACTS  
**Nombre del congreso:** 8TH EURO FED LIPID CONGRESS  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Ciudad de celebración:** MUNICH, Alemania  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
P. García García; K.A. Segovia; M. Jaren; A. López; A. Garrido.
- 25 Título del trabajo:** Fatty acid composition of the crude fat obtained from different conditioning processes of table olives  
**Nombre del congreso:** 8th EURO FED Lipd Congress  
**Ciudad de celebración:** Munich, Alemania  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
A. López; A. Cortés; P. García García; A. Garrido.



- 26 Título del trabajo:** Mechanism and polyphenols involved in the browning reactions of olives  
**Nombre del congreso:** Chemical Reactions in Foods VI  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa  
**Fecha de celebración:** 2009  
P. García-García; K. Segovia-Bravo; A. López-López; M. Jarén-Galán; A. Garrido-Fernández.
- 27 Título del trabajo:** Aceitunas Negras Naturales  
**Nombre del congreso:** Seminario Internacional de Aceitunas Procesadas  
**Tipo evento:** Jornada **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote **Intervención por:** Por invitación  
**Ciudad de celebración:** Arica, Chile  
**Fecha de celebración:** 30/10/2008  
**Fecha de finalización:** 30/10/2008  
**Entidad organizadora:** PROCHILE-Universidad de Tarapacá  
P. García Gracia.
- 28 Título del trabajo:** Contenido de vitamina B6 en aceitunas de mesa españolas.  
**Nombre del congreso:** X Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (SEN)  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** España  
**Fecha de celebración:** 2007  
**Fecha de finalización:** 2007  
A. López; A. Montaña; A. Cortés; P. García García; A. Garrido.
- 29 Título del trabajo:** Ozonation process for the regeneration and recycling of Spanish green table olive fermentation brines  
**Nombre del congreso:** Sustainable Agri-Food Industry, Use of Ozone & Related oxidants  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2007  
P. García García; : K. Segovia-Bravo; F.N. Arroyo López; A. López López; A. Garrido Fernández.
- 30 Título del trabajo:** Regeneration and recycling of Spanish green table olive fermentation brines by ozonation process  
**Nombre del congreso:** 2007 World congreso on ozone and ultraviolet technologies  
**Ciudad de celebración:** Los Angeles,  
**Fecha de celebración:** 2007  
K. Segovia-Bravo; P. García García; F.N. Arroyo López; A. López López; A. Garrido Fernández.
- 31 Título del trabajo:** Table olive processing for the XXI century  
**Nombre del congreso:** 12th Workshop on the Developments in the Italian PhD research on food science and Biotechnology  
**Ciudad de celebración:** Regio Calabria, Italia  
**Fecha de celebración:** 2007  
A. Garrido; F.N Arroyo; A. López; P. García.
- 32 Título del trabajo:** Elaboración de Aceitunas Tipo Negras  
**Nombre del congreso:** 1er Congreso Nacional de Olivicultura  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional



**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Intervención por:** Por invitación

**Ciudad de celebración:** La Rioja, Argentina

**Fecha de celebración:** 01/12/2006

**Fecha de finalización:** 30/11/2006

**Entidad organizadora:** INTA, Argentina  
P. García García.

**33 Título del trabajo:** Elaboración de Aceitunas Negras Naturales

**Nombre del congreso:** 1er Congreso Nacional de Olivicultura

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Intervención por:** Por invitación

**Ciudad de celebración:** La Rioja, Argentina

**Fecha de celebración:** 30/11/2006

**Fecha de finalización:** 30/11/2006

**Entidad organizadora:** INTA, Argentina  
P. García Gracia.

**34 Título del trabajo:** Table Olives in Spain

**Nombre del congreso:** Biotechnology and quality of olive tree products around the Mediterranean basin. OLIVEBIOTEQ 2006

**Ciudad de celebración:** Marsala, Italia,

**Fecha de celebración:** 2006

A. Garrido; A. López; P.García.

**35 Título del trabajo:** Trans fatty acids and cholesterol in table olives

**Nombre del congreso:** 4th EURO FED LIPID CONGRESS.

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2006

**Fecha de finalización:** 2006

A. López; A. Mont.

**36 Título del trabajo:** Red Europea de centros de difusión tecnológica para la optimización de la pequeña y mediana empresa del sector olivarero

**Nombre del congreso:** 6º Salón del Vino y la Aceituna

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Intervención por:** Por invitación

**Ciudad de celebración:** Almendralejo, Andalucía, España

**Fecha de celebración:** 17/03/2005

**Fecha de finalización:** 17/03/2005

P. García Gracia.

**37 Título del trabajo:** Determinación de ácidos grasos, incluyendo los insaturados trans, en aceitunas de mesa comerciales

**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y tecnología de los Alimentos

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Burgos, España

**Fecha de celebración:** 2005



**Fecha de finalización:** 2005

A. López; A. Mont.

- 38 Título del trabajo:** Microbiological and physicol-chemical profile of packed “seasoned” olives  
**Nombre del congreso:** Ist Internacional Conference on enviromental industrial and applied microbiology  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 2005  
F N Arroyo-López; C. Romero Barranco; M C. Durán Quintana; P. García- García; A. López-López; A. Garrido.
- 39 Título del trabajo:** Red europea de centros de difusión tecnológica para la optimización de las pequeñas y medianas empresas del sector olivarero  
**Nombre del congreso:** 6º Salón del vino y la aceituna de Extremadura  
**Ciudad de celebración:** Almendralejo,  
**Fecha de celebración:** 2005  
P. García- García.
- 40 Título del trabajo:** Avances sobre la composición nutricional de la aceituna aloreña  
**Nombre del congreso:** IV Jornadas Técnicas Aceituna Aloreña de Málaga  
**Ciudad de celebración:** Pizarra, Andalucía, España  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
A. López; P. García; A. Mont.
- 41 Título del trabajo:** The role of table olives in the mediterranean diet  
**Nombre del congreso:** Tradicional Mediterranean diet, Past, Present and Future  
**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia  
**Fecha de celebración:** 2004  
C. Romero; P. García; M. Brenes; A. López; A. Garrido.
- 42 Título del trabajo:** Aptitudes de las diferentes variedades de aceitunas que se cultivan en Extremadura  
**Nombre del congreso:** II Jornadas de Fomento de la Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i) Tecnológica en los Sectores Agroalimentarios Extremeños. “Encuentros del Sector de la Aceituna de Mesa y Aceite de Oliva”  
**Tipo evento:** Jornada **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote **Intervención por:** Por invitación  
**Ciudad de celebración:** Villafranco del Guadiana, Extremadura, España  
**Fecha de celebración:** 10/06/2003  
**Fecha de finalización:** 10/06/2003  
**Entidad organizadora:** Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico  
P. García García.
- 43 Título del trabajo:** Biogenics amines formation and “zapatera” spoilage of fermented green olives. Effect of storage temperature and debbitering process  
**Nombre del congreso:** 1st Workshop on Amines and Food Safety. COST 922 “Healt implications of dietary amines”  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Barcelona,  
**Fecha de celebración:** 2003



P. García; C. Romero; M.C. Durán; A. Garrido.

- 44 Título del trabajo:** Contenido polifenólico del aceite de oliva  
**Nombre del congreso:** Expoliva 2003  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Jaén,  
**Fecha de celebración:** 2003  
C. Romero; A. Gracia; M. Brenes; P. García; A. Garrido.
- 45 Título del trabajo:** Influencia de los procesos de elaboración sobre el contenido fenólico de aceitunas de mesa  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Orihuela,  
**Fecha de celebración:** 2003  
C. Romero; M. Brenes; K. Yousfi; A. García; P. García; A. Garrido.
- 46 Título del trabajo:** Polyphenols in Spanish black olives  
**Nombre del congreso:** XXI Conference on polyphenols  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Marrakech, Marruecos  
**Fecha de celebración:** 2002  
C. Romero; P. García; M. Brenes; A. Garrido.
- 47 Título del trabajo:** Hidrólisis ácida de agluconas fenólicas durante el almacenamiento de aceite de oliva virgen  
**Nombre del congreso:** I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada,  
**Fecha de celebración:** 2001  
M. Brenes; A. Gracia; P. García; A. Garrido.
- 48 Título del trabajo:** Método de identificación del aceite de oliva virgen de la variedad picual  
**Nombre del congreso:** Expoliva 2001  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Jaén,  
**Fecha de celebración:** 2001  
M. Brenes; A. García; P. García; A. Garrido.
- 49 Título del trabajo:** Rapid and complete extraction of phenols from olive oil and determination by means of a coulometric array system  
**Nombre del congreso:** XX Conference on Polyphenols  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Freising\_Weihenstephan, Alemania  
**Fecha de celebración:** 2000  
M. Brenes; A. García; P. García; A. Garrido.
- 50 Título del trabajo:** Problems related to fermentation brines in table olive sector  
**Nombre del congreso:** Seminario Industrial: Osmotic dehydration and vacuum impregnation application of new technologies to traditional food industry  
**Ciudad de celebración:** Valencia,



**Fecha de celebración:** 1999

A. Garrido; M. Brenes; P. García; C. Romero.

- 51 Título del trabajo:** Catalytic effect of metal ions on polyphenol oxidation during ripe olive processing  
**Nombre del congreso:** Polyphenols 94. XVII Internacional Conference on polyphenols  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Palma de Mallorca,  
**Fecha de celebración:** 1994  
M Brenes; P. García; C. Romero; A. Garrido.
- 52 Título del trabajo:** Correlación entre el color de las aceitunas tipo negras y su contenido en hierro  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Nacional de Química (Química Agrícola y Alimentaria-3)  
**Ciudad de celebración:** Sevilla,  
**Fecha de celebración:** 1993  
A. Garrido; P. García; M. Brenes; C. Romero.
- 53 Título del trabajo:** The development of lactic fermentation during the processing of directly brined olives  
**Nombre del congreso:** Progress in Food Fermentation  
**Ciudad de celebración:** Valencia,  
**Fecha de celebración:** 1993  
A. Garrido; M. Brenes; J.L. Ruíz; M.C. Durán; P. García; R. Jiménez.
- 54 Título del trabajo:** Empleo de cultivos lácticos en la conservación en salmuera de aceitunas de la variedad Hojiblanca  
**Nombre del congreso:** VII Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Cáceres,  
**Fecha de celebración:** 1992  
M.C. Durán; P. García; M. Brenes; A. Garrido.
- 55 Título del trabajo:** Obtención de aceitunas tipo negras con control de temperatura  
**Nombre del congreso:** III Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Barcelona,  
**Fecha de celebración:** 1991  
P. García; M. Brenes; A. Garrido.
- 56 Título del trabajo:** Características de las aguas residuales producidas en la elaboración de aceitunas de mesa  
**Nombre del congreso:** Seminario "Aplicación de la tecnología Jet-reactor a la depuración de los efluentes acuosos derivados de las industrias olivereras"  
**Ciudad de celebración:** Sevilla,  
**Fecha de celebración:** 1990  
P. García; M Brenes; A. Garrido.
- 57 Título del trabajo:** Fermentation in brine of "gordal" olives (*Olea europaea regalis*)  
**Nombre del congreso:** 5th European Congreso on Biotechnology  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Copenhagen,  
**Fecha de celebración:** 1990  
A. Garrido; M.C. Duran; P. García; M. Brenes.



- 58 Título del trabajo:** Posibilidades de reducción y depuración de las aguas residuales generadas en la elaboración de aceitunas verdes estilo sevillano  
**Nombre del congreso:** I Congreso Internacional de Química de la ANQUE  
**Ciudad de celebración:** Tenerife,  
**Fecha de celebración:** 1990  
P. García; A. Garrido; M. Brenes.
- 59 Título del trabajo:** Fermentation of olives in aerobic conditions  
**Nombre del congreso:** Cost 91bis Food Biotechnology  
**Ciudad de celebración:** Gotemburg, Suecia  
**Fecha de celebración:** 1989  
A. Garrido; M.C. Duran; P. García; F. Sánchez; M. Brenes.
- 60 Título del trabajo:** Parking of green table olives reusing regenerated brines  
**Nombre del congreso:** Euro Food Chem V  
**Ciudad de celebración:** Versailles, Francia  
**Fecha de celebración:** 1989  
M. Brenes; A. Garrido; P. García.
- 61 Título del trabajo:** Regeneración de salmueras de fermentación de aceitunas verdes estilo esp  
**Nombre del congreso:** Jornadas sobre Innovación Tecnológica, Medio Ambiente y Desarrollo  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España  
**Fecha de celebración:** 1989  
**Fecha de finalización:** 1989  
M. Brenes; P. García; F. Sánchez; A. Garrido.
- 62 Título del trabajo:** Elaboración de Aceitunas de Mesa  
**Nombre del congreso:** Transferencia tecnológica y alternativas olivícolas de exportación  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote      **Intervención por:** Por invitación  
**Ciudad de celebración:** Copiapó, Chile  
**Fecha de celebración:** 12/1987  
**Fecha de finalización:** 12/1987  
**Entidad organizadora:** SERPLAC de la Región de Atacama      **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico  
P. García Gracia.
- 63 Título del trabajo:** Aceitunas de color cambiante. Estudio comparativo de algunos métodos de conservación  
**Nombre del congreso:** II Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Barcelona,  
**Fecha de celebración:** 1987  
A. Garrido; M.C. Durán; P. García; M. Brenes.
- 64 Título del trabajo:** Comparative study of methods for NaCl analysis in olive brines  
**Nombre del congreso:** Euro Food Chem IV  
**Ciudad de celebración:** Loen, Noruega  
**Fecha de celebración:** 1987  
**Fecha de finalización:** 1987  
A. Garrido; P. García; M. Brenes.



- 65 Título del trabajo:** Conservación con inyección de aire de aceitunas destinadas a tipo negras  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Internacional de la Conserva  
**Ciudad de celebración:** Murcia,  
**Fecha de celebración:** 1987  
P. García; M. Brenes; A. Garrido; M.C. Durán.
- 66 Título del trabajo:** Método rápido para la determinación de sodio en pulpa  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Nacional de Química Agrícola y Alimentaria  
**Ciudad de celebración:** Sevilla,  
**Fecha de celebración:** 1987  
P. García; M. Brenes; A. Garrido.
- 67 Título del trabajo:** El lactato de hierro como fijador del color en la elaboración de aceitunas tipo negras  
**Nombre del congreso:** Symposium Internacional- Los aditivos en la industria alimentaria  
**Ciudad de celebración:** Madrid,  
**Fecha de celebración:** 1986  
A. Garrido; P. García; M. Brenes.
- 68 Título del trabajo:** New developmenst in the elaboration of green table olives  
**Nombre del congreso:** First Conference of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** El Cairo, Egipto  
**Fecha de celebración:** 1986  
A. Garrido; L. Rejano; F. Sánchez; A. Castro; P. García; M. Brenes; A.H. Sánchez.

## Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

### Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1 Título del comité:** Nuevo reglamento de producción integrada de aceitunas de mesa en Anadlucía  
**Entidad de afiliación:** Consejería de Agricultura y Pesca      **Tipo de entidad:** Junta de Anadlucía  
**Ciudad entidad afiliación:** Andalucía, España  
**Fecha de inicio-fin:** 03/2011 - 12/2011
- 2 Título del comité:** ELABORADOR DE LA MODIFICACIÓN DEL REGLAMENTO DE PRODUCCIÓN INTEGRADA (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (JUNTA DE ANDALUCÍA))  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Primaria (Cód. Unesco):** 330914 - Elaboración de alimentos  
**Entidad de afiliación:** CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (JUNTA DE ANDALUCÍA)  
**Ciudad entidad afiliación:** Sevilla, Andalucía, España  
**Fecha de inicio-fin:** 2008 - 2009
- 3 Título del comité:** ELABORADOR DEL REGLAMENTO DE PRODUCCIÓN INTEGRADA (CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (JUNTA DE ANDALUCÍA))  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Primaria (Cód. Unesco):** 330914 - Elaboración de alimentos  
**Entidad de afiliación:** CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (JUNTA DE ANDALUCÍA)



**Ciudad entidad afiliación:** Sevilla, Andalucía, España  
**Fecha de inicio-fin:** 2003 - 2004

**4 Título del comité:** GRUPO DE TRABAJO SOBRE NORMAS PARA LAS ACEITUNAS DE MESA (CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL)

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Primaria (Cód. Unesco):** 330914 - Elaboración de alimentos  
**Entidad de afiliación:** Consejo Oleícola Internacional  
**Ciudad entidad afiliación:** Madrid, España  
**Fecha de inicio-fin:** 2002 - 2004

**5 Título del comité:** INTERNATIONAL TRADE CENTRE (UNCTAD/GATT) (ONU)

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Primaria (Cód. Unesco):** 330914 - Elaboración de alimentos  
**Entidad de afiliación:** ONU **Tipo de entidad:** Internacional  
**Ciudad entidad afiliación:** Ginebra, Suiza  
**Fecha de inicio-fin:** 1987 - 1988

### Organización de actividades de I+D+i

**1 Título de la actividad:** Estand en la Feria de la Ciencia

**Tipo de actividad:** Jornadas Divulgativas **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad convocante:** Consejería de Educación y Ciencia **Tipo de entidad:** Junta de Andalucía  
**Ciudad entidad convocante:** Sevilla, Andalucía, España  
**Modo de participación:** Organizador  
**Fecha de inicio-fin:** 15/05/2003 - 17/05/2003 **Duración:** 3 días

**2 Título de la actividad:** Últimos avances en la tecnología de preparación de encurtidos. Aplicación a pepinillos y otros productos de interés en Andalucía

**Tipo de actividad:** Jornada Científico-Técnicas **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad convocante:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad convocante:** Sevilla, Andalucía, España  
**Modo de participación:** Organizador  
**Nº de asistentes:** 30  
**Fecha de inicio-fin:** 23/05/1990 - 23/05/1990 **Duración:** 1 día

**3 Título de la actividad:** Valorización de los residuos lignocelulosicos producidos en la extracción del aceite y en la elaboración de la aceituna de mesa

**Tipo de actividad:** Jornada Científico-Técnicas **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad convocante:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad convocante:** Sevilla, Andalucía, España  
**Modo de participación:** Organizador  
**Nº de asistentes:** 40  
**Fecha de inicio-fin:** 27/03/1990 - 27/03/1990 **Duración:** 1 día

**4 Título de la actividad:** Aplicación de la Tecnología Jet-Reactor a la depuración de los vertidos de la industria olivarera

**Tipo de actividad:** Jornadas Técnicas **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad convocante:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal



**Ciudad entidad convocante:** Sevilla, Andalucía, España

**Modo de participación:** Organizador

**Nº de asistentes:** 40

**Fecha de inicio-fin:** 26/03/1990 - 26/03/1990

**Duración:** 1 día

- 5 Título de la actividad:** Cata de Aceituna de Mesa en la Feria del Pan, Aceite y Aceitunas de la Provincia de Sevilla
- Tipo de actividad:** Feria **Ámbito geográfico:** Autonómica
- Entidad convocante:** Fundación para el fomento y promoción de la aceituna de mesa
- Ciudad entidad convocante:** Sevilla, Andalucía, España
- Fecha de inicio:** 07/02/2015

## Gestión de I+D+i

- 1 Nombre de la actividad:** Investigación básica y aplicada para la mejora de la calidad nutricional de la aceituna de mesa y la sostenibilidad de los procesos de elaboración
- Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+i
- Funciones desempeñadas:** Investigador principal
- Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
- Fecha de inicio:** 2010 **Duración:** 3 años
- 2 Nombre de la actividad:** Aceitunas de mesa: investigaciones para el desarrollo de tecnologías para la mejora de su calidad, características nutricionales y
- Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+i
- Funciones desempeñadas:** Investigador principal
- Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
- Fecha de inicio:** 2009 **Duración:** 1 año

## Otros méritos

### Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

**Entidad de realización:** UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** FACULTÉ DES SCIENCES APPLIQUÉES,

**Ciudad entidad realización:** SHERBROOKE, Canadá

**Fecha de inicio-fin:** 28/02/1988 - 28/08/2012

**Duración:** 6 meses

**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral

**Tareas contrastables:** Estancia en FACULTÉ DES SCIENCES APPLIQUÉES, UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE - Posdoctoral