



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 Elaiotecnía

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 Elaiotecnía
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 Elaiotecnía
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, O₂ y CO₂, 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 Verónica Romero Gil; Francisco Rodríguez Gómez; Antonio Garrido Fernández; Pedro García García. Lactobacillus pentosus is the dominant species in spoiled packaged Alorña 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 DEHIDRATATION & 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)

- 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