



Antonio Higinio Sánchez Gómez

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 15/01/2020

v 1.4.0

96cbc2e785ce05485b8b0c1898b33988

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/>



Resumen libre del currículum

Descripción breve de la trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de la línea de investigación. Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Mi trayectoria científica comenzó en el año 1982 en el Instituto de la Grasa, en el actual departamento de Biotecnología de Alimentos. Las investigaciones por mi realizadas sobre la pasterización de aceitunas se han considerado un hito en el sector Industrial de tal manera que han contribuido de forma muy significativa a la comercialización de las aceitunas de mesa (en la actualidad, la producción en España es del orden de 600.000 Tm, dedicándose a la exportación el 70%). Mi contribución científica ha sido también muy importante en el campo de los procesos de fermentación de éste y otros productos vegetales, con especial incidencia en el estudio de los cambios químicos, sensoriales y nutricionales que ocurren durante el procesado y almacenamiento. En los últimos años vengo dedicando mi actividad al campo del análisis sensorial, habiendo sido reconocido por el Consejo Oleícola Internacional como Líder Mundial de los Paneles de Catas de Aceitunas de Mesa. Esta línea de trabajo se complementa con el estudio de volátiles y semivolátiles de aceitunas elaboradas y su relación con la calidad del producto; la aplicación de técnicas multivariantes a los datos ha permitido diferenciar el producto en función de su variedad y lugar de producción; además se ha desarrollado y aplicado un léxico para caracterizar el perfil sensorial de aceitunas de mesa verdes estilo español de muestras de diversas variedades y zonas de producción, usando un Panel Analítico entrenado y técnicas de Análisis Descriptivo Cuantitativo. Todos estos estudios beneficiaran al sector al permitir clasificar las aceitunas por su sabor y olor de manera objetiva. A medio plazo mi interés y objetivos científicos se centran en relacionar los compuestos volátiles responsables del aroma de aceitunas normales y alteradas con los microorganismos presentes, con vistas al desarrollo de nuevos procesos de elaboración. Como experto mundial en Aceitunas de Mesa, he participado en Cursos y Másteres en varios países de Europa, Asia y Sudamérica. Desde el año 2004 participo en varios Comités de Expertos del Consejo Oleícola Internacional (Evaluación Organoléptica de Aceitunas de Mesa y Normas), habiendo desarrollado el Método de Análisis Sensorial de Aceitunas de Mesa (2011), siendo reconocido por el COI como pionero en el desarrollo del análisis sensorial de las aceitunas de mesa.



Indicadores generales de calidad de la producción científica

Descripción breve de los principales indicadores de calidad de la producción científica (sexenios de investigación, tesis doctorales dirigidas, citas totales, publicaciones en primer cuartil (Q1), índice h....). Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

En la actualidad tengo concedidos 5 Sexenios, el último de ellos para el periodo 2013-2018. Además, tengo concedidos la totalidad de Componentes por Méritos Investigadores del Complemento Específico, 6, desde el año 2014. En los últimos 10 años he publicado 29 artículos científicos en revistas situadas en el primer cuartil (Q1). El número de citas totales que han recibido mis publicaciones es de 1560, con un promedio de 19,3 citas por artículo y un índice H de 20. Desde el año 2004 participo en varios Comités de Expertos del Consejo Oleícola Internacional (Evaluación Organoléptica de Aceitunas de Mesa y Normas), habiendo desarrollado el Método de Análisis Sensorial de Aceitunas de Mesa (2011).



Antonio Higinio Sánchez Gómez

Apellidos: Sánchez Gómez
Nombre: Antonio Higinio
ORCID: 0000-0003-0984-6830
ScopusID: 7401886617
ResearcherID: I-1613-2012
Fecha de nacimiento: 11/01/1960
Sexo: Hombre
Nacionalidad: España
País de nacimiento: España
Provincia de contacto: Sevilla
Dirección de contacto: Campus Univ. Pablo de Olavide. Edif. 46. Ctra. Utrera km 1
Código postal: 41013
País de contacto: España
C. Autón./Reg. de contacto: Andalucía
Ciudad de contacto: Sevilla
Correo electrónico: ahiginio@ig.csic.es

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Consejo Superior de Investigaciones Científicas **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

Departamento: Biotecnología de Alimentos, Instituto de la Grasa

Categoría profesional: Científico Titular del CSIC

Correo electrónico: ahiginio@ig.csic.es

Fecha de inicio: 02/07/2001

Modalidad de contrato: Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo

Primaria (Cód. Unesco): 230212 - Fermentación; 330913 - Conservación de alimentos; 330992 - Bioquímica y microbiología de los procesos fermentativos

Secundaria (Cód. Unesco): 330910 - Aroma y sabor; 330913 - Conservación de alimentos; 330919 - Pasterización; 330925 - Esterilización de los alimentos; 330991 - Conservación postrecolección; 330992 - Bioquímica y microbiología de los procesos fermentativos; 330993 - Conservas vegetales

Terciaria (Cód. Unesco): 330900 - Tecnología de los alimentos

Funciones desempeñadas: Investigador principalmente en temas relacionados con la fermentación, conservación y envasado de alimentos vegetales. Experto en el análisis sensorial de aceitunas de mesa y formador de jefes de panel bajo los auspicios del COI.

Identificar palabras clave: Conservación de alimentos; Pasteurización; Aceituna

Ámbito actividad de gestión: Administración General del Estado

Interés para docencia y/o inv.: Responsable de Contratos de Investigación con el sector industrial de la Aceituna de Mesa: Asociaciones empresariales (ASAJA, ASEMESA , INTERACEITUNA) y las principales empresas (Agrosevilla, DeOleo, DCCOP, Aceitunas Guadalquivir, Angel Camacho, La Española Alimentaria Alcoyana, etc.)

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	CSIC	Titulado Superior. C.S.I.C.	01/06/1992
2	Instituto de la Grasa de Sevilla	Becario Honorífico	01/01/1992
3	Instituto de la Grasa de Sevilla	Becario Postdoctoral. CSIC, Instituto de la Grasa	01/01/1990
4	Instituto de la Grasa de Sevilla	Becario Predoctoral MEC (FPI). Instituto de la Grasa	01/01/1986
5	Instituto de la Grasa de Sevilla	Titulado Superior. Contrato de Estudios	01/01/1985
6	Instituto de la Grasa de Sevilla	Titulado Superior. Contrato Administrativo	01/01/1984
7	Instituto de la Grasa de Sevilla	Titulado Superior. Contrato Administrativo	01/01/1983

- 1 Entidad empleadora:** CSIC **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad empleadora: CSIC-Instituto de la Grasa,
Categoría profesional: Titulado Superior. C.S.I.C.
Fecha de inicio-fin: 01/06/1992 - 01/07/2001 **Duración:** 9 años - 1 mes - 3308 días
- 2 Entidad empleadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Categoría profesional: Becario Honorífico
Fecha de inicio-fin: 01/01/1992 - 30/05/1992 **Duración:** 5 meses
- 3 Entidad empleadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Categoría profesional: Becario Postdoctoral. CSIC, Instituto de la Grasa
Fecha de inicio-fin: 01/01/1990 - 31/12/1991 **Duración:** 2 años
- 4 Entidad empleadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Categoría profesional: Becario Predoctoral MEC (FPI). Instituto de la Grasa
Fecha de inicio-fin: 01/01/1986 - 31/12/1989 **Duración:** 4 años
- 5 Entidad empleadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Categoría profesional: Titulado Superior. Contrato de Estudios
Fecha de inicio-fin: 01/01/1985 - 30/06/1985 **Duración:** 6 meses
- 6 Entidad empleadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Categoría profesional: Titulado Superior. Contrato Administrativo
Fecha de inicio-fin: 01/01/1984 - 31/12/1984 **Duración:** 1 año
- 7 Entidad empleadora:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Categoría profesional: Titulado Superior. Contrato Administrativo
Fecha de inicio-fin: 01/01/1983 - 31/12/1983 **Duración:** 1 año



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

Entidad de titulación: Universidad de Sevilla

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de titulación: 30/06/1982

Doctorados

Programa de doctorado: Doctor en Ciencias Químicas

Entidad de titulación: Universidad de Sevilla

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de titulación: 31/03/1989

Título de la tesis: PASTERIZACIÓN DE ACEITUNAS VERDES ADEREZADAS

Director/a de tesis: Luis Rejano Navarro

Codirector/a de tesis: Juan Pereda Marín

Calificación obtenida: APTO CUM LAUDE

Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Francés	A2	A2	A2	A2	A2
Inglés	B1	C1	B1	B1	B1
Portugués	C1	C1	C1	C1	C1

Actividad docente

Formación académica impartida

1 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología de vegetales fermentados y Análisis Sensorial de Aceitunas de Mesa

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Curso que se imparte: 2017-2018

Fecha de inicio: 2018

Fecha de finalización: 2018



Fecha de finalización: 2018 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,3
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España
Idioma de la asignatura: Español

2 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Tecnología de vegetales fermentados y Análisis Sensorial de Aceitunas de Mesa
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Curso que se imparte: 2016-2017
Fecha de inicio: 2017 **Fecha de finalización:** 2017
Fecha de finalización: 2017 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,3
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España
Idioma de la asignatura: Español

3 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Tecnología de vegetales fermentados y Análisis Sensorial de Aceitunas de Mesa
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Curso que se imparte: 2015-2016
Fecha de inicio: 2016 **Fecha de finalización:** 2016
Fecha de finalización: 2016 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,4
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España
Idioma de la asignatura: Español

4 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Tecnología de vegetales fermentados y Análisis Sensorial de Aceitunas de Mesa
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Curso que se imparte: 2014-2015
Fecha de inicio: 2015 **Fecha de finalización:** 2015
Fecha de finalización: 2015 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,4
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España
Idioma de la asignatura: Español

5 **Tipo de docencia:** Docencia internacional
Nombre de la asignatura/curso: Procesos de elaboración de aceitunas
Tipo de programa: Máster oficial



Titulación universitaria: Máster Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud

Fecha de inicio: 24/10/2014

Fecha de finalización: 24/10/2014

Fecha de finalización: 24/10/2014

Entidad de realización: Universidad de Jaén

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Experimentales

6 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología de vegetales fermentados y Análisis Sensorial de Aceitunas de Mesa

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Curso que se imparte: 2013-2014

Fecha de inicio: 2014

Fecha de finalización: 2014

Fecha de finalización: 2014

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3,9

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España

Idioma de la asignatura: Español

7 Tipo de docencia: Docencia internacional

Nombre de la asignatura/curso: Procesos de elaboración de aceitunas

Tipo de programa: Máster oficial

Titulación universitaria: Máster Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud

Fecha de inicio: 2013

Fecha de finalización: 2013

Fecha de finalización: 2013

Entidad de realización: Universidad de Jaén

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Experimentales

8 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología de vegetales fermentados y Análisis Sensorial de Aceitunas de Mesa

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Curso que se imparte: 2012-2013

Fecha de inicio: 2013

Fecha de finalización: 2013

Fecha de finalización: 2013

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,1

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España

Idioma de la asignatura: Español

9 Tipo de docencia: Docencia internacional

Nombre de la asignatura/curso: Procesos de elaboración de aceitunas

Tipo de programa: Máster oficial

Titulación universitaria: Máster Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud

Fecha de inicio: 2012

Fecha de finalización: 2012

Fecha de finalización: 2012

Entidad de realización: Universidad de Jaén

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Experimentales



- 10** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Tecnología de vegetales fermentados y Análisis Sensorial de Aceitunas de Mesa
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Curso que se imparte: 2011-2012
Fecha de inicio: 2012 **Fecha de finalización:** 2012
Fecha de finalización: 2012 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5,4
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España
Idioma de la asignatura: Español
- 11** **Tipo de docencia:** Docencia internacional
Nombre de la asignatura/curso: Procesos de elaboración de aceitunas
Tipo de programa: Máster oficial
Titulación universitaria: Máster Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud
Fecha de inicio: 2011 **Fecha de finalización:** 2011
Fecha de finalización: 2011
Entidad de realización: Universidad de Jaén **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Experimentales
- 12** **Tipo de docencia:** Docencia internacional
Nombre de la asignatura/curso: Procesos de elaboración de aceitunas
Tipo de programa: Máster oficial
Titulación universitaria: Máster Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud
Fecha de inicio: 2010 **Fecha de finalización:** 2010
Fecha de finalización: 2010
Entidad de realización: Universidad de Jaén **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Experimentales
- 13** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Oliva de mesa
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master en Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria
Curso que se imparte: 2009
Fecha de inicio: 09/01/2009 **Fecha de finalización:** 30/11/2009
Fecha de finalización: 28/11/2009 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 6
Entidad de realización: Universidad de Lleida **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Departamento de Tecnología de Alimentos
Ciudad entidad realización: Lérida, Cataluña, España
- 14** **Tipo de docencia:** Docencia internacional
Nombre de la asignatura/curso: Procesos de elaboración de aceitunas
Tipo de programa: Máster oficial
Titulación universitaria: Máster Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud
Fecha de inicio: 2009 **Fecha de finalización:** 2009



Fecha de finalización: 2009

Entidad de realización: Universidad de Jaén

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Experimentales

15 Tipo de docencia: Docencia internacional

Nombre de la asignatura/cursó: Procesos de elaboración de aceitunas

Tipo de programa: Máster oficial

Titulación universitaria: Máster Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud

Fecha de inicio: 2008

Fecha de finalización: 2008

Fecha de finalización: 2008

Entidad de realización: Universidad de Jaén

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Experimentales

16 Tipo de docencia: Docencia internacional

Nombre de la asignatura/cursó: Procesos de elaboración de aceitunas

Tipo de programa: Máster oficial

Titulación universitaria: Máster Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud

Fecha de inicio: 2007

Fecha de finalización: 2007

Fecha de finalización: 2007

Entidad de realización: Universidad de Jaén

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Experimentales

17 Tipo de docencia: Docencia internacional

Nombre de la asignatura/cursó: Procesos de elaboración de aceitunas

Tipo de programa: Máster oficial

Titulación universitaria: Máster Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud

Fecha de inicio: 2006

Fecha de finalización: 2006

Fecha de finalización: 2006

Entidad de realización: Universidad de Jaén

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Experimentales

18 Tipo de docencia: Docencia internacional

Nombre de la asignatura/cursó: Procesos de elaboración de aceitunas

Tipo de programa: Máster oficial

Titulación universitaria: Máster Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud

Fecha de inicio: 2005

Fecha de finalización: 2005

Fecha de finalización: 2005

Entidad de realización: Universidad de Jaén

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Experimentales

19 Tipo de docencia: Docencia internacional

Nombre de la asignatura/cursó: Procesos de elaboración de aceitunas

Tipo de programa: Máster oficial

Titulación universitaria: Máster Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud

Fecha de inicio: 2004

Fecha de finalización: 2004

Fecha de finalización: 2004

Entidad de realización: Universidad de Jaén

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Experimentales



- 20** **Tipo de docencia:** Docencia internacional
Nombre de la asignatura/curso: Procesos de elaboración de aceitunas
Tipo de programa: Máster oficial
Titulación universitaria: Máster Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud
Fecha de inicio: 2003 **Fecha de finalización:** 2003
Fecha de finalización: 2003
Entidad de realización: Universidad de Jaén **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Experimentales
- 21** **Tipo de docencia:** Docencia internacional
Nombre de la asignatura/curso: Procesos de elaboración de aceitunas
Tipo de programa: Máster oficial
Titulación universitaria: Máster Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud
Fecha de inicio: 2002 **Fecha de finalización:** 2002
Fecha de finalización: 2002
Entidad de realización: Universidad de Jaén **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Experimentales
- 22** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Elaboración de aceitunas de mesa. Tipo Verdes. Tipo Negras
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Olivicultura y Elaiotecnica
Ámbito geográfico: Internacional
Curso que se imparte: 2017-2018
Fecha de finalización: 01/12/2017 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 20
Entidad de realización: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Departamento de Agronomía
Departamento: Departamento Biotecnología. Instituto de la Grasa
Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España
- 23** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Elaboración de aceitunas de mesa. Tipo Verdes. Tipo Negras
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Olivicultura y Elaiotecnica
Ámbito geográfico: Internacional
Curso que se imparte: 2015-2016
Fecha de finalización: 09/10/2015 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 20
Entidad de realización: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Departamento de Agronomía
Departamento: Departamento Biotecnología. Instituto de la Grasa
Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España
- 24** **Nombre de la asignatura/curso:** Ciclo Agronómico e Industrial de la Aceituna de Mesa. Postcosecha: procesado y conservación en líquido
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Proyectos y Gestión de Plantas Agroindustriales



Curso que se imparte: 2010
Fecha de finalización: 19/05/2014
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universidad de Córdoba

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Tipo de entidad: Universidad

25 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Elaboración de aceitunas de mesa. Tipo Verdes. Tipo Negras
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Olivicultura y Elaiotecnica
Ámbito geográfico: Internacional
Curso que se imparte: 2013-2104
Fecha de finalización: 14/10/2013
Nº de horas/créditos ECTS: 20
Entidad de realización: Universidad de Córdoba
Facultad, instituto, centro: Departamento de Agronomía
Departamento: Departamento Biotecnología. Instituto de la Grasa
Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España

Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Tipo de entidad: Universidad

26 Nombre de la asignatura/curso: Ciclo Agronómico e Industrial de la Aceituna de Mesa: Postcosecha: procesado y conservación en líquido
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Proyectos y Gestión de Plantas Agroindustriales
Curso que se imparte: 2010
Fecha de finalización: 20/05/2013
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universidad de Córdoba

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Tipo de entidad: Universidad

27 Nombre de la asignatura/curso: Ciclo Agronómico e Industrial de la Aceituna de Mesa
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Proyectos y Gestión de Plantas Agroindustriales
Curso que se imparte: 2010
Fecha de finalización: 21/05/2012
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universidad de Córdoba

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Tipo de entidad: Universidad

28 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Elaboración de aceitunas de mesa. Tipo Verdes. Tipo Negras
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Olivicultura y Elaiotecnica
Ámbito geográfico: Internacional
Curso que se imparte: 2011-2012
Fecha de finalización: 17/10/2011
Nº de horas/créditos ECTS: 20
Entidad de realización: Universidad de Córdoba
Facultad, instituto, centro: Departamento de Agronomía
Departamento: Departamento Biotecnología. Instituto de la Grasa
Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Tipo de entidad: Universidad



- 29** **Nombre de la asignatura/curso:** El Sector de la Aceituna de Mesa
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Proyectos y Gestión de Plantas Agroindustriales
Curso que se imparte: 2010
Fecha de finalización: 09/05/2011 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
- 30** **Nombre de la asignatura/curso:** Procesado y conservación en líquido de las aceitunas
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Proyectos y Gestión de Plantas Agroindustriales
Curso que se imparte: 2010
Fecha de finalización: 19/05/2010 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
- 31** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Elaboración de aceitunas de mesa. Tipo Verdes. Tipo Negras
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Olivicultura y Elaiotecnia
Ámbito geográfico: Internacional
Curso que se imparte: 2009-2010
Fecha de finalización: 02/10/2009 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 20
Entidad de realización: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Departamento de Agronomía
Departamento: Departamento Biotecnología. Instituto de la Grasa
Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España
- 32** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Elaboración de aceitunas de mesa. Tipo Verdes. Tipo Negras
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Olivicultura y Elaiotecnia
Ámbito geográfico: Internacional
Curso que se imparte: 2007-2008
Fecha de finalización: 04/10/2007 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 10
Entidad de realización: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Departamento de Agronomía
Departamento: Departamento Biotecnología. Instituto de la Grasa
Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España
- 33** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Elaboración de aceitunas de mesa. Tipo Verdes. Tipo Negras
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria



Titulación universitaria: Máster en Olivicultura y Elaiotecnica

Ámbito geográfico: Internacional

Curso que se imparte: 2005-2006

Fecha de finalización: 2005

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 10

Entidad de realización: Universidad de Córdoba

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Departamento de Agronomía

Departamento: Departamento Biotecnología. Instituto de la Grasa

Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España

34 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Elaboración de aceitunas de mesa. Tipo Verdes. Tipo Negras

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Máster en Olivicultura y Elaiotecnica

Ámbito geográfico: Internacional

Curso que se imparte: 2003-2004

Fecha de finalización: 2003

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 10

Entidad de realización: Universidad de Córdoba

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Departamento de Agronomía

Departamento: Departamento Biotecnología. Instituto de la Grasa

Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España

35 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Elaboración de aceitunas de mesa. Tipo Verdes. Tipo Negras

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Máster en Olivicultura y Elaiotecnica

Ámbito geográfico: Internacional

Curso que se imparte: 2001-2003

Fecha de finalización: 2001

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 10

Entidad de realización: Universidad de Córdoba

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Departamento de Agronomía

Departamento: Departamento Biotecnología. Instituto de la Grasa

Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España

36 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Elaboración de aceitunas de mesa. Tipo Verdes. Tipo Negras

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Máster en Olivicultura y Elaiotecnica

Ámbito geográfico: Internacional

Curso que se imparte: 1999-2000

Fecha de finalización: 1999

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 5

Entidad de realización: Universidad de Córdoba

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Departamento de Agronomía

Departamento: Departamento Biotecnología. Instituto de la Grasa

Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España



37 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Elaboración de aceitunas de mesa. Tipo Verdes. Tipo Negras
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Olivicultura y Elaiotecnica
Ámbito geográfico: Internacional
Curso que se imparte: 1997-1998
Fecha de finalización: 1997 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5
Entidad de realización: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Departamento de Agronomía
Departamento: Departamento Biotecnología. Instituto de la Grasa
Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España

38 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Elaboración de aceitunas de mesa. Tipo Verdes. Tipo Negras
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Olivicultura y Elaiotecnica
Ámbito geográfico: Internacional
Curso que se imparte: 1995-1997
Fecha de finalización: 1995 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5
Entidad de realización: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Departamento de Agronomía
Departamento: Departamento Biotecnología. Instituto de la Grasa
Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1 Título del trabajo:** Sistema integrado para la disminución del molestado de la aceituna de mesa recolectada mecánicamente
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados
Alumno/a: David Barrón Garrote
Fecha de defensa: 2010
- 2 Título del trabajo:** Influencia del tipo de recolección (mecánica o manual) y del transporte (en seco o en líquido) en la calidad de las aceitunas hojiblancas aderezadas al estilo sevillano
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Alejandro Javier Trigo Muñoz
Fecha de defensa: 1999



Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

- 1** **Nombre del evento:** Curso Internacional en Tecnologías Aplicadas al Procesamiento de Aceitunas de Mesa y Aceites de Oliva
Tipo de evento: Curso
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
Ciudad de celebración: Tacna, Perú
Fecha de presentación: 12/10/2015
Entidad organizadora: Universidad Nacional de Tacna **Tipo de entidad:** Universidad y Universidad Internacional de Andalucía
Ciudad entidad organizadora: Tacna, Perú
Tecnologías aplicadas al procesamiento de aceitunas de mesa y aceite de oliva.
- 2** **Nombre del evento:** Curso Internacional Olivicultura e industrialización de la aceituna de mesa
Tipo de evento: Curso
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
Objetivos del evento: Formación
Ciudad de celebración: Catamarca, Argentina
Fecha de presentación: 21/06/2005
Entidad organizadora: Universidad Nacional de Catamarca (Argentina) y Extenda (Junta de Andalucía) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Catamarca, Argentina
Elaboración. Fermentación y Envasado de Aceitunas Verdes..
- 3** **Nombre del evento:** Curso Internacional Olivicultura e industrialización de la aceituna de mesa
Tipo de evento: Curso
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
Objetivos del evento: Formación
Ciudad de celebración: La Rioja, Argentina
Fecha de presentación: 2004
Entidad organizadora: Universidad Nacional de la Rioja (Argentina) y Extenda (Junta de Andalucía)
Ciudad entidad organizadora: La Rioja, Argentina
Elaboración. Fermentación y Envasado de Aceitunas Verdes..
- 4** **Nombre del evento:** Cata de Aceitunas de Mesa en la Escuela de Hostelería de Islantilla (Huelva)
Tipo de evento: Jornada
Objetivos del evento: Cata de Aceitunas de Mesa en la Escuela de Hostelería de Islantilla (Huelva)
Fecha de presentación: 2013
Ciudad entidad organizadora: Islantilla (Huelva),
- 5** **Nombre del evento:** I Jornada Informativa. Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Jornada
Objetivos del evento: I Jornada Informativa. Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa
Fecha de presentación: 2013
- 6** **Nombre del evento:** Cata guiada de diferentes variedades y tipos de aceitunas de mesa
Tipo de evento: Jornada
Objetivos del evento: Cata guiada de diferentes variedades y tipos de aceitunas de mesa
Fecha de presentación: 2006



Ciudad entidad organizadora: Dos Hermanas (Sevilla),

- 7 Nombre del evento:** Tratamiento alcalino "cocido" de aceitunas verdes estilo español
Tipo de evento: Jornada
Objetivos del evento: Tratamiento alcalino ¿cocido¿ de aceitunas verdes estilo español
Fecha de presentación: 2002
- 8 Nombre del evento:** Reutilización de lejías, modificación de lavados y su efecto en el proceso fermentativo
Tipo de evento: Jornada
Objetivos del evento: Reutilización de lejías, modificación de lavados y su efecto en el proceso fermentativo
Fecha de presentación: 2000
- 9 Objetivos del evento:** Cata de Aceituna de Mesa en la Escuela de Hostelería de Taberna del Alabardero de Sevilla
- 10 Objetivos del evento:** Adaptación del sistema fermentativo a la reutilización de lejías
Ciudad entidad organizadora: Morón de la Frontera (Sevilla),

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:** Compuestos volátiles y semivolátiles de aceitunas de mesa: influencia de factores genéticos, ambientales y tecnológicos, y relación con el flavor
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: AGL2014-54048-R
Fecha de inicio-fin: 01/01/2015 - 31/12/2018 **Duración:** 1460 días
Cuantía total: 90.750 €
- 2 Nombre del proyecto:** Modificaciones en la elaboración de aceitunas esterilizadas para eliminar el contenido en acrilamida. Papel de los péptidos en el mecanismo de formación de dicho compuesto.
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alfredo Montaña

**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

Tipo de entidad: Organismo, Otros**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Cód. según financiadora:** AGL2010-19178**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2011 - 31/12/2013**Duración:** 1095 días**Cuantía total:** 163.350 €**3 Nombre del proyecto:** Estudio del comportamiento de la aceituna de mesa recolectada mecánicamente durante el aderezo, procesado y envasado**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**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio Higinio Sánchez Gómez**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

Instituto de la Grasa de Sevilla

Tipo de entidad: Agencia Estatal**Ciudad entidad financiadora:** Sevilla, Andalucía, España**Tipo de participación:** Investigador principal**Cód. según financiadora:** 201270E117**Fecha de inicio:** 01/09/2012**Duración:** 486 días**Cuantía total:** 25.000 €**4 Nombre del proyecto:** Estudio y aplicaciones de la actividad antimicrobiana de compuestos del aceite de oliva y aceitunas de mesa**Ámbito geográfico:** Autonómica**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Manuel Brenes**Nº de investigadores/as:** 18**Cód. según financiadora:** P07-AGR-03105**Fecha de inicio:** 06/03/2008**Duración:** 1095 días**Cuantía total:** 22.000 €**5 Nombre del proyecto:** Compuestos organoazufrados y flavonoides de ajos cultivados en Andalucía en relación con sus características genéticas, factores ambientales y procesado**Ámbito geográfico:** Autonómica**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alfredo Montaña**Nº de investigadores/as:** 8**Cód. según financiadora:** AGR-02495**Fecha de inicio:** 01/02/2008**Duración:** 1461 días**Cuantía total:** 180.868 €**6 Nombre del proyecto:** Estudios sobre estabilidad de diferentes aditivos frecuentemente usados en el envasado de vegetales en salmuera durante su almacenamiento**Ámbito geográfico:** Nacional



Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alfredo Montaña
Nº de investigadores/as: 5
Cód. según financiadora: AGL2007-62686
Fecha de inicio: 01/10/2007 **Duración:** 1099 días
Cuantía total: 124.630 €

7 Nombre del proyecto: MEJORA DE LOS PROCESOS DE RECOLECCIÓN-TRANSPORTE Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS EN LA ELABORACIÓN DE ACEITUNAS DE MESA (ESTILO ESPAÑOL). ESTUDIO DE UN NUEVO PRODUCTO ADEREZADO SIN FERMENTACIÓN

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): LUIS REJANO NAVARRO

Nº de investigadores/as: 6

Cód. según financiadora: AGL2003-03552

Fecha de inicio: 01/12/2003

Duración: 1126 días

Cuantía total: 177.650 €

8 Nombre del proyecto: PERFIL QUÍMICO DE LA SALMUERA DE ACEITUNAS VERDES DE MESA

Ámbito geográfico: Otros

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ

Nº de investigadores/as: 4

Cód. según financiadora: 2002PT0024

Fecha de inicio: 01/01/2002

Duración: 729 días

Cuantía total: 1.720 €

9 Nombre del proyecto: FIBRA ALIMENTARIA DE ACEITUNAS VERDES DE MESA, PROCESADAS SEGÚN DISTINTOS ESTILOS: ESTUDIO DE CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIA HEREDIA MORENO

Nº de investigadores/as: 6

Cód. según financiadora: ACC

Fecha de inicio: 19/12/2001

Duración: 365 días

Cuantía total: 13.533,37 €

10 Nombre del proyecto: Cambios en vitaminas y aminoácidos durante la elaboración de aceitunas y ajos por diferentes sistemas y establecimiento de las características organolépticas resultantes

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA. COMISION INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Cód. según financiadora: AGL2000-1539-C02-02

Fecha de inicio: 28/12/2000

Duración: 1095 días

Cuantía total: 66.303,65 €

11 Nombre del proyecto: NORMALIZACION DE LAS MEDIDAS DE COLOR Y TEXTURA EN ACEITUNAS VERDES DE MESA.

Ámbito geográfico: Otros



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ
Nº de investigadores/as: 1
Cód. según financiadora: 1999PT0006
Fecha de inicio: 01/03/1999 **Duración:** 671 días
Cuantía total: 1.695 €

12 Nombre del proyecto: Bio-control of olive fermentation. Microbiological, biochemical and sensory studies for the improvement of safety, quality and acceptability of the final product

Ámbito geográfico: Otros

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nychas, George

Nº de investigadores/as: 2

Cód. según financiadora: FAIR97-9526

Fecha de inicio: 01/12/1997

Duración: 941 días - 23 horas

13 Nombre del proyecto: BACTERIAS LACTICAS Y SUS BACTERIOCINAS: EVALUACION DE SU POTENCIAL TECNOLOGICO. SUBPROYECTO: APLICACION DE BACTERIAS LACTICAS PRODUCTORAS DE BACTERIOCINAS EN LA FERMENTACION Y CONSERVACION DE ALIMENTO

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): RUFINO JIMÉNEZ DÍAZ

Nº de investigadores/as: 4

Cód. según financiadora: ALI97-0658-CO3-01

Fecha de inicio: 01/08/1997

Duración: 1096 días

Cuantía total: 86.257,25 €

14 Nombre del proyecto: Biocontrol y tipificación de aceitunas estilo español. Aprovechamiento y depuración de aguas residuales

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO GARRIDO FERNÁNDEZ

Nº de investigadores/as: 2

Cód. según financiadora: ALI97-0646

Fecha de inicio: 01/08/1997

Duración: 1064 días

Cuantía total: 259.120 €

15 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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO GARRIDO FERNÁNDEZ

Nº de investigadores/as: 2

Cód. según financiadora: ALI 94-980-CO2-01

Fecha de inicio: 20/05/1994

Duración: 1096 días

Cuantía total: 306.858,74 €

16 Nombre del proyecto: INFLUENCIA DE LA PARED CELULAR EN LA MEJORA DE LA CALIDAD DE ACEITUNAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIA HEREDIA MORENO



Nº de investigadores/as: 9

Cód. según financiadora: ALI94-0980-C02

Fecha de inicio: 01/01/1994

Duración: 1096 días

Cuantía total: 79.333,6 €

- 17 Nombre del proyecto:** Investigaciones básicas para la evolución y mejora de la calidad de los productos vegetales fermentados. Subproyecto: Estudios bioquímicos, microbiológicos y organolépticos de aceitunas de mesa y otros productos vegetales fermentados

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO GARRIDO FERNÁNDEZ

Nº de investigadores/as: 2

Cód. según financiadora: ALI 91-1166-CO3-01

Fecha de inicio: 30/07/1991

Duración: 1096 días

Cuantía total: 257.701,98 €

- 18 Nombre del proyecto:** Desarrollo y aplicación de cultivos iniciadores para productos vegetales españoles típicos. Subproyecto: Investigaciones básicas para el diseño del proceso biotecnológico integral de aceitunas de mesa y alcaparrones

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO GARRIDO FERNÁNDEZ

Nº de investigadores/as: 2

Cód. según financiadora: ALI 88-0151-CO2-01

Fecha de inicio: 01/01/1989

Duración: 1094 días

- 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 tipos de elaboración

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 1

Fecha de inicio: 01/01/1985

Duración: 1460 días

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

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Fernández-díez, Matías

Nº de investigadores/as: 2

Fecha de inicio: 01/10/1982

Duración: 822 días

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

- 1 Nombre del proyecto:** Estudio sobre la elaboración de aceitunas verdes aderezadas en base a nuevas alternativas de material vegetal y sistemas de cultivo. Valoración de su aptitud como aceitunas estilo español o sevillano.

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

Grado de contribución: Coordinador/a científico/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez; Antonio de Castro Gómez-Millán; Alfredo Montaña Asquerino; Antonio López López

Nº de investigadores/as: 4



Entidad/es participante/s: Instituto de la Grasa de Sevilla; Interaceituna

Entidad/es financiadora/s:

Interaceituna

Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones

Ciudad entidad financiadora: Madrid, España

Fecha de inicio: 01/10/2018

Duración: 1 año

Cuantía total: 19.360 €

- 2 Nombre del proyecto:** Primeros estudios sobre recolección de aceitunas de mesa con sacudidores de copa y cosechadoras de olivar. Control del proceso de elaboración de valoración de la calidad del producto fermentado

Ámbito geográfico: Nacional

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

Interaceituna

Cód. según financiadora: 20153867

Fecha de inicio: 11/12/2015

Duración: 597 días

Cuantía total: 26.102,71 €

- 3 Nombre del proyecto:** Elaboración de aceitunas manzanillas al estilo sevillano tratadas previamente con diversos productos fitosanitarios.

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez

Nº de investigadores/as: 2

Cód. según financiadora: 20152866

Fecha de inicio: 30/09/2015

Duración: 91 días

Cuantía total: 6.316,2 €

- 4 Nombre del proyecto:** Optimización de la recolección con máquina cabalgadora en plantaciones superintensivas adultas de aceituna de mesa. Control del proceso de elaboración y valoración de la calidad del producto fermentado

Ámbito geográfico: Nacional

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

Interaceituna

Cód. según financiadora: 20151292

Fecha de inicio: 22/07/2015

Duración: 862 días

Cuantía total: 52.299,83 €

- 5 Nombre del proyecto:** Estudio sobre el oscurecimiento de aceitunas verdes estilo español tras su pasteurización en bolsas de plástico.

Ámbito geográfico: Nacional

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez

Nº de investigadores/as: 4

Cód. según financiadora: 20159171

Fecha de inicio: 01/05/2015

Duración: 275 días



Cuantía total: 20.750 €

- 6 Nombre del proyecto:** Recolección mecanizada de aceitunas: Transferencia de Resultados y Nuevas Investigaciones relacionadas con el Envasado y Pasterización

Ámbito geográfico: Nacional

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez

Nº de investigadores/as: 3

Cód. según financiadora: 20145975

Fecha de inicio: 24/09/2014

Duración: 371 días

Cuantía total: 36.905 €

- 7 Nombre del proyecto:** Análisis microbiológico y físico-químico de salmueras de fermentaciones "tumultuosas" de aceitunas verdes de mesa (Proyecto Fermentaoliva)

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Luis Ruiz Barba

Nº de investigadores/as: 2

Cód. según financiadora: 20141122

Fecha de inicio: 29/11/2013

Duración: 486 días

Cuantía total: 30.250 €

- 8 Nombre del proyecto:** Análisis microbiológico y físico-químico de salmueras de fermentaciones "tumultuosas" de aceitunas verdes de mesa. Gestoliva

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Luis Ruiz Barba

Nº de investigadores/as: 2

Cód. según financiadora: 20140910

Fecha de inicio: 29/11/2013

Duración: 486 días

Cuantía total: 30.250 €

- 9 Nombre del proyecto:** Estudio de la elaboración de aceitunas manzanillas al estilo sevillano tratadas previamente con diversos productos fitosanitarios. Valoración de la calidad final.

Ámbito geográfico: Nacional

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez

Nº de investigadores/as: 3

Cód. según financiadora: 20133869

Fecha de inicio: 15/09/2013

Duración: 288 días

Cuantía total: 6.650 €

- 10 Nombre del proyecto:** Proyecto MECACEITUNA: Recolección mecanizada de la aceituna de mesa. Empresa Hermanos García Gutiérrez.

Ámbito geográfico: Nacional

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez

Nº de investigadores/as: 3

Cód. según financiadora: 20131914

Fecha de inicio: 15/04/2013

Duración: 533 días

Cuantía total: 48.400 €



- 11 Nombre del proyecto:** Proyecto Mecaceituna: Recolección mecanizada de la aceituna de mesa. Colaboración con Aceitunas Guadalquivir.
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez
Nº de investigadores/as: 3
Cód. según financiadora: 20131915
Fecha de inicio: 15/04/2013 **Duración:** 533 días
Cuantía total: 5.868,5 €
- 12 Nombre del proyecto:** Proyecto Mecaceituna: Recolección mecanizada de la aceituna de mesa. Colaboración con Aceitunera Guadina
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez
Nº de investigadores/as: 3
Cód. según financiadora: 20131916
Fecha de inicio: 15/04/2013 **Duración:** 533 días
Cuantía total: 18.755 €
- 13 Nombre del proyecto:** Recolección mecanizada de aceituna de mesa de la variedad Gordal
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez
Nº de investigadores/as: 1
Cód. según financiadora: 110101120588
Fecha de inicio: 30/10/2012 **Duración:** 273 días
Cuantía total: 14.520 €
- 14 Nombre del proyecto:** Desarrollo de un sistema integrado de manejo de la aceituna de mesa recolectada mecánicamente
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez
Nº de investigadores/as: 5
Cód. según financiadora: 20120072
Fecha de inicio: 18/10/2011 **Duración:** 271 días
Resultados relevantes: El objeto del proyecto es aumentar los conocimientos en la recolección mecanizada de la aceituna de mesa. Se llevará a cabo un estudio de la utilización de transporte en seco en recipientes herméticos con atmósfera controlada. Otro estudio de la relación entre el transporte en líquido y el cocido de las aceitunas. Y finalmente se establecerá un protocolo para la aplicación de calor en fermentadores.
- 15 Nombre del proyecto:** Estudio de la elaboración de aceitunas manzanillas al estilo sevillano tratadas previamente con fungicidas. Valoración de la calidad final
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez
Nº de investigadores/as: 1
Cód. según financiadora: 110101110640
Fecha de inicio: 08/09/2011 **Duración:** 281 días
Cuantía total: 6.490 €



- 16** **Nombre del proyecto:** Estudio a nivel experimental del transporte en seco y en líquido para optimizar la calidad de la aceituna de mesa recolectada mecánicamente.
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez
Nº de investigadores/as: 6
Cód. según financiadora: 110101100384
Fecha de inicio: 16/11/2010 **Duración:** 179 días
Cuantía total: 11.800 €
- 17** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de un sistema integrado de manejo de la aceituna de mesa recolectada mecánicamente
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez
Nº de investigadores/as: 2
Cód. según financiadora: 110101100215
Fecha de inicio: 04/11/2010 **Duración:** 364 días
Cuantía total: 8.999,86 €
- 18** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UN SISTEMA INTEGRADO DE MANEJO DE LA ACEITUNA RECOLECTADA MECANICAMENTE
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Luis Rejano Navarro; Antonio Higinio Sánchez Gómez
Nº de investigadores/as: 2
Cód. según financiadora: 110101080029 PRORROGA 01
Fecha de inicio: 18/09/2009 **Duración:** 364 días
Cuantía total: 19.900 €
- 19** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de técnicas analíticas para el control de la alteración cromática en aceitunas gordales y ensayos de minimización.
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Manuel Brenes Balbuena; LUIS REJANO NAVARRO
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: Agrosevilla Aceitunas SCA
Fecha de inicio: 20/01/2009 **Duración:** 545 días
Cuantía total: 19.720 €
- 20** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UN SISTEMA INTEGRADO DE MANEJO DE LA ACEITUNA RECOLECTADA MECANICAMENTE
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): LUIS REJANO NAVARRO; Antonio Higinio Sánchez Gómez
Nº de investigadores/as: 2
Cód. según financiadora: 110101080029
Fecha de inicio: 18/09/2008 **Duración:** 365 días



Cuantía total: 13.920 €

- 21** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA VIDA DE MERCADO DE ACEITUNAS VERDES ESTILO SEVILLANO Y NEGRAS POR OXIDACIÓN
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez; PEDRO GARCÍA GARCÍA
Nº de investigadores/as: 6
Cód. según financiadora: 110101080026
Fecha de inicio: 21/04/2008 **Duración:** 1217 días
Cuantía total: 34.800 €
- 22** **Nombre del proyecto:** ANALÍTICA, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE UN PROCESO DE TRATAMIENTO INTEGRAL MEDIANTE ULTRACENTRIFUGACIÓN DE LOS VERTIDOS DE ACEITUNAS DE MESA
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MANUEL BRENES BALBUENA; Antonio Higinio Sánchez Gómez
Nº de investigadores/as: 8
Cód. según financiadora: 110101080011
Fecha de inicio: 15/02/2008 **Duración:** 366 días
- 23** **Nombre del proyecto:** PRUEBAS DE DIAGNÓSTICO DE LAS ALTERACIONES DE COLOR EN ACEITUNAS GORDALES Y ENSAYOS DE ADEREZO PARA REDUCIR SU INCIDENCIA
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MANUEL BRENES BALBUENA; LUIS REJANO NAVARRO
Nº de investigadores/as: 5
Cód. según financiadora: AGROSEVILLA ACEITUNAS SCA
Fecha de inicio: 20/10/2006 **Duración:** 457 días - 1 hora
Cuantía total: 8.215 €
- 24** **Nombre del proyecto:** PROYECTO DE INVESTIGACIÓN Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA PARA LA REUTILIZACIÓN DE LAS LEJÍAS DEL COCIDO DE LAS ACEITUNAS VERDES ADEREZADAS
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): LUIS REJANO NAVARRO; Antonio Higinio Sánchez Gómez
Nº de investigadores/as: 4
Cód. según financiadora: S/R
Fecha de inicio: 09/10/2006 **Duración:** 364 días
Cuantía total: 8.215,84 €
- 25** **Nombre del proyecto:** PROCESO DE ELABORACIÓN DE ACEITUNAS VERDES DE MESA.
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): LUIS REJANO NAVARRO
Nº de investigadores/as: 4
Cód. según financiadora: 110101040013



Fecha de inicio: 01/10/2005
Cuantía total: 9.000 €

Duración: 364 días

26 Nombre del proyecto: ELABORACIÓN DE ACEITUNAS DE MESA EN RECIPIENTES DE POLIETILENO

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): LUIS REJANO NAVARRO

Nº de investigadores/as: 6

Cód. según financiadora: S/R

Fecha de inicio: 29/09/2005

Duración: 244 días

Cuantía total: 7.751,93 €

27 Nombre del proyecto: ENTAMADO DE ACEITUNA PROCEDENTES DE ENSAYOS DE RESIDUOS

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): LUIS REJANO NAVARRO

Nº de investigadores/as: 4

Cód. según financiadora: 110101040012

Fecha de inicio: 04/11/2004

Duración: 180 días - 23 horas

Cuantía total: 8.000 €

28 Nombre del proyecto: RECOLECCION MECANICA DE ACEITUNAS DE MESA. EMPLEO DE TECNICAS PARA LA REDUCCION DEL MOLESTADO

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): LUIS REJANO NAVARRO

Nº de investigadores/as: 5

Cód. según financiadora: S/R

Fecha de inicio: 01/09/2004

Duración: 730 días

Cuantía total: 8.149,05 €

29 Nombre del proyecto: CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y DEL PRODUCTO FINAL DE LA ACEITUNA DE MESA DEL VALLE DEL GUADALHORCE, USANDO LA VARIEDAD ALOREÑA

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 4

Cód. según financiadora: S/R

Fecha de inicio: 01/09/2001

Duración: 364 días

30 Nombre del proyecto: RECOLECCION MECANICA DE ACEITUNAS DE MESA. EMPLEO DE TECNICAS PARA LA REDUCCION DEL MOLESTADO

Ámbito geográfico: Autonómica

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Higinio Sánchez Gómez; Luis Rejano Navarro; Antonio de Castro Gómez-Millán; Alfredo Montañó Asquerino; Elena Cabello Ferrera

Nº de investigadores/as: 5

Cód. según financiadora: S/R

Fecha de inicio: 23/07/2001

Duración: 2 años

Cuantía total: 7.695,96 €



- 31 Nombre del proyecto:** ELABORACION DE ACEITUNAS VERDES ADEREZADAS TRATADAS CON EL REGULADOR DE CRECIMIENTO BONUS (QUIMERAC 10% WP). CONTROL DE LA FERMENTACION Y VALORACION DEL PRODUCTO FINAL
- Ámbito geográfico:** Nacional
- Grado de contribución:** Investigador/a
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** LUIS REJANO NAVARRO
- Nº de investigadores/as:** 2
- Cód. según financiadora:** -
- Fecha de inicio:** 01/10/1998 **Duración:** 92 días - 1 hora
- Cuantía total:** 0 €
- Resultados relevantes:** CONTRATO DE INVESTIGACION

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** Composición de envasado para aceitunas esterilizadas que comprende sarcosina y sus aplicaciones
- Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención
- Inventores/autores/obtenedores:** Alfredo Montaña Asquerino; Antonio Higinio Sánchez Gómez; Antonio López López; Víctor Manuel Beato Galván
- Entidad titular de derechos:** CSIC
- Nº de solicitud:** P201330451
- País de inscripción:** España
- Fecha de registro:** 01/03/2013
- 2 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de fermentación de productos vegetales
- Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención
- Inventores/autores/obtenedores:** Rufino Jiménez Díaz; José Luis Ruiz Barba; Luis Rejano Navarro; Antonio Higinio Sánchez Gómez; María Belén Florinao Pardo
- Entidad titular de derechos:** CSIC
- Nº de solicitud:** P9900740
- País de inscripción:** España
- Fecha de registro:** 09/04/1999
- Fecha de concesión:** 16/02/2001
- Nº de patente:** WO0060948
- 3 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para la conservación de aceitunas verdes aderezadas mediante tratamientos térmicos previos a su envasado
- Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención
- Inventores/autores/obtenedores:** Luis Rejano Navarro; Antonio Higinio Sánchez Gómez; Alfredo Montaña Asquerino; Francisco Sánchez Roldán
- Entidad titular de derechos:** CSIC
- Nº de solicitud:** P8902172
- País de inscripción:** España
- Fecha de registro:** 21/06/1989
- Fecha de concesión:** 16/05/1991
- Nº de patente:** ES2018898



- 4 Título propiedad industrial registrada:** Proceso de elaboración de aceitunas verdes aderezadas, sin fermentación, con características análogas a las preparadas al estilo español
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: Luis Rejano Navarro; Alfredo Montaña Asquerino; Antonio Higinio Sánchez Gómez
Entidad titular de derechos: CSIC
Nº de solicitud: P8902173
País de inscripción: España
Fecha de registro: 21/06/1989
Fecha de concesión: 16/05/1991
Nº de patente: ES2018899

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Antonio de Castro; Antonio Higinio Sánchez; Amparo Cortés-Delgado; Antonio López-López; Alfredo Montaña. Effect of Spanish-style processing steps and inoculation with *Lactobacillus pentosus* starter culture on the volatile composition of cv. Manzanilla green olives. *Food Chemistry*. 271, pp. 543 - 549. Elsevier Ltd., 2019. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 5
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
- 2** Pedro García-Serrano; Antonio H. Sánchez; Concepción Romero; Pedro García-García; Antonio de Castro; Manuel Brenes. Processing of table olives with KOH and characterization of the wastewaters as potential fertilizer. *Science of The Total Environment*. 676, pp. 834 - 839. 2019. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S004896971931722X>>. ISSN 0048-9697
Tipo de producción: Artículo científico
Tipo de soporte: Revista
- 3** A. López-López; A.H. Sánchez-Gómez; A. Montaña; A. Cortés-Delgado; A. Garrido-Fernández. Sensory characterisation of black ripe table olives from Spanish Manzanilla and Hojiblanca cultivars. *Food Research International*. 116, pp. 114 - 125. 2019. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996918310044>>. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico
Tipo de soporte: Revista
- 4** Antonio López-López; Antonio-Higinio Sánchez-Gómez; Alfredo Montaña; Amparo Cortés-Delgado; Antonio Garrido-Fernández. Data on sensory profile of green Spanish-style table olives studied by Quantitative Descriptive Analysis. *Data in Brief*. Elsevier Inc., 2018. ISSN 2352-3409
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 2
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

- 5** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO LÓPEZ LÓPEZ; AMPARO CORTÉS DELGADO; VICTOR MANUEL BEATO GALVÁN; EDUARDO MEDINA PRADAS; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Effect of post-fermentation and packing stages on the volatile composition of Spanish-style green table olives. Food Chemistry. 239, pp. 343 - 353. 2018.
Tipo de producción: Artículo científico
- 6** Pilar Rallo Morillo; Ana Morales Sillero; María del Rocío Jiménez González; María Paz Suárez García; Laura Casanova Lerma; Manuel Brenes Balbuena; Antonio Higinio Sánchez Gómez; Concepción Romero Barranco. Elaboration of Table Olives: Assessment of New Olive Genotypes. European Journal of Lipid Science and Technology. pp. 1800008 (1 of 11) - 1800008 (11 of 11). WILEY-VCH, 2018. Disponible en Internet en: <<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1002/ejlt.201800008>>.
DOI: 10.1002/ejlt.201800008
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
- 7** ANTONIO LÓPEZ LÓPEZ; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; Cortés -delgado, Amparo; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Relating sensory analysis with SPME-GC-MS data for Spanish-style green table olive aroma profiling. LWT-Food Science and Technology. 89, pp. 725 - 734. 2018.
Tipo de producción: Artículo científico
- 8** Antonio López-López; Antonio Higinio Sánchez; Alfredo Montaña; Amparo Cortés-Delgado; Antonio Garrido-Fernández. Sensory profile of green Spanish-style table olives according to cultivar and origin. Food Research International. 108, pp. 347 - 356. Elsevier, 2018. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Nº total de autores: 5
- 9** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ANTONIO LÓPEZ LÓPEZ; Cortés-Delgado, Amparo; VICTOR MANUEL BEATO GALVÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Retention of color and volatile compounds of Spanish-style green table olives pasteurized and stored in plastic containers under conditions of constant temperature. LWT-Food Science and Technology. 75, pp. 685 - 691. 2017.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.329
- 10** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO LÓPEZ LÓPEZ; VICTOR MANUEL BEATO GALVÁN; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Stability of color in Spanish-style green table olives pasteurized and stored in plastic containers. Journal of the Science of Food and Agriculture. 97 - 11, pp. 3631 - 3641. 2017. Disponible en Internet en: <<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.8222/epdf>>.
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Nº total de autores: 5 **Autor de correspondencia:** No
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.463



- 17** FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; VICTOR MANUEL BEATO GALVÁN; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Effect of sulfites and sorbates on the preservation and color of pickled blanched garlic under different storage conditions. *Journal of Food Processing and Preservation*. 38, pp. 905 - 911. 2014.
Tipo de producción: Artículo científico
- 18** ANTONIO LÓPEZ LÓPEZ; VICTOR MANUEL BEATO GALVÁN; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; PEDRO GARCÍA GARCÍA; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Effects of selected amino acids and water-soluble vitamins on acrylamide formation in a ripe olive model system. *Journal of Food Engineering*. 120, pp. 9 - 16. 2014.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.771
- 19** ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; VICTOR MANUEL BEATO GALVÁN; FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Stability of monosodium glutamate in green table olives and pickled cucumbers as a function of packing conditions and storage time. *Food Additives & Contaminants: Part A - Chemistry, Analysis, Control, Exposure & Risk Assessment*. 31 - 7, pp. 1158 - 1164. 2014.
Tipo de producción: Artículo científico
- 20** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; VICTOR MANUEL BEATO GALVÁN; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Chemical and colour changes related to the use of sorbates and ascorbic acid in pickled cucumbers and caperberries during long-term storage. *International Journal of Food Science & Technology*. 48, pp. 179 - 186. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.354
- 21** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; VICTOR MANUEL BEATO GALVÁN; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN. Degradation of ascorbic acid and potassium sorbate by different *Lactobacillus* species isolated from packed green olives. *FOOD MICROBIOLOGY*. 34, pp. 7 - 11. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
- 22** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; PEDRO GARCÍA GARCÍA; ANTONIO GARRIDO FERNÁNDEZ. Spanish-style green table olive shelf-life. *International Journal of Food Science & Technology*. 48 - 8, pp. 1559 - 1568. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.354
- 23** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; CONCEPCIÓN ROMERO BARRANCO; EVA MARÍA RAMÍREZ CASTRO; MANUEL BRENES BALBUENA. Storage of mechanically harvested Manzanilla olives under controlled atmospheres. *Postharvest Biology and Technology*. 81 - July 2013, pp. 60 - 65. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.628

- 24** VICTOR MANUEL BEATO GALVÁN; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Effect of Processing and Storage Time on the Contents of Organosulfur Compounds in Pickled Blanched Garlic. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 60, pp. 3485 - 3491. 2012.
Tipo de producción: Artículo científico
- 25** FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; LUIS REJANO NAVARRO; VICTOR MANUEL BEATO GALVÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Fermented Vegetables Containing Benzoic and Ascorbic Acids As Additives: Benzene Formation during Storage and Impact of Additives on Quality Parameters. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 59 - 6, pp. 2403 - 2409. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.823
- 26** FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Reduction of acrylamide content of ripe olives by selected additives. *Food Chemistry*. 119, pp. 161 - 166. 2010.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.458
- 27** FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Stability of sorbic and ascorbic acids in packed green table olives during long-term storage as affected by different packing conditions, and its influence on quality parameters. *Food Chemistry*. 122, pp. 812 - 818. 2010.
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Nº total de autores: 2
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.458
- 28** LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; VICTORINO VEGA MACIAS. New trends on the alkaline treatment of Spanish or Sevillian style green table olives. *Grasas y Aceites (Sevilla)*. 59 - 3, pp. 197 - 204. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Nº total de autores: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.463
- 29** FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. D-AMINO ACID FORMATION IN STERILIZED ALKALI-TREATED OLIVES. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 55 - 9, pp. 3503 - 3507. 2007.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)



Índice de impacto: 2.532

- 30** FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. D-amino acid formation in sterilized alkali-treated olives. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 55 - 9, pp. 3503 - 3507. 2007.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.532
- 31** FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. ESTUDIO DE NUEVOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACIÓN DE ACEITUNAS VERDES TRATADAS CON ÁLCALI, NO FERMENTADAS, CONSERVADAS MEDIANTE TRATAMIENTOS TÉRMICOS. *Grasas y Aceites (Sevilla)*. 58 - 3, pp. 275 - 282. 2007. Disponible en Internet en: <<http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2363648>>.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.319
- 32** LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN. KINETICS OF HEAT PENETRATION AND TEXTURAL CHANGES IN GARLIC DURING BLANCHING. *Journal of Food Engineering*. 78 - 2, pp. 465 - 471. 2007.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.848
- 33** FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Study of new procedures of elaboration of alkali-treated green table olives, not fermented, preserved by heat treatments. *Grasas y Aceites (Sevilla)*. 58 - 3, pp. 275 - 282. 2007.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.319
- 34** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN. DEGRADATION KINETICS OF THE ANTIOXIDANT ADDITIVE ASCORBIC ACID IN PACKED TABLE OLIVES DURING STORAGE AT DIFFERENT TEMPERATURES. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54 - 6, pp. 2206 - 2210. 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf058159o>>.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.322
- 35** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; PEDRO GARCÍA GARCÍA; LUIS REJANO NAVARRO. Elaboration of table olives. *Grasas y Aceites (Sevilla)*. 57 - 1, pp. 86 - 94. 2006.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.316



- 36** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO. INFLUENCE OF PROCESSING, STORAGE TIME, AND PASTEURISATION UPON THE TOCOPHEROL AND AMINO ACID CONTENTS OF TREATED GREEN TABLE OLIVES. *European Food Research and Technology*. 220 - 3-4, pp. 255 - 260. 2005.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.173
- 37** FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO LÓPEZ LÓPEZ; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. NUTRITIONAL COMPOSITION OF COMMERCIAL PICKLED GARLIC. *European Food Research and Technology*. 219 - 4, pp. 355 - 359. 2004.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.084
- 38** LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. THERMAL KINETICS OF PUNGENCY LOSS IN RELATION TO THE QUALITY OF PICKLED GARLIC. *International Journal of Food Science & Technology*. 39 - 3, pp. 311 - 317. 2004.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.97
- 39** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO. VITAMIN CONTENT AND AMINO ACID COMPOSITION OF PICKLED GARLIC PROCESSED WITH AND WITHOUT FERMENTATION. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 - 24, pp. 7324 - 7330. 2004.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.327
- 40** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; LUIS REJANO NAVARRO. CHEMICAL PROFILE OF INDUSTRIALLY FERMENTED GREEN OLIVES OF DIFFERENT VARIETIES. *Food Chemistry*. 82 - 2, pp. 297 - 302. 2003.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.204
- 41** Vega-Leal-Sanchez,M; JOSÉ LUIS RUIZ BARBA; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO; RUFINO JIMÉNEZ DÍAZ; ANTONIO GARRIDO FERNÁNDEZ. FERMENTATION PROFILE AND OPTIMIZATION OF GREEN OLIVE FERMENTATION USING LACTOBACILLUS PLANTARUM LPCO10 AS A STARTER CULTURE. *Food Microbiology*. 20 - 4, pp. 421 - 430. 2003. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/S0740-0020\(02\)00147-8](http://dx.doi.org/10.1016/S0740-0020(02)00147-8)>.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.049



- 42** ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO. UTILIZATION OF ENTEROCOCCUS CASSELI FLAVUS AND LACTOBACILLUS PENTOSUS AS STARTER CULTURES FOR SPANISH-STYLE GREEN OLIVE FERMENTATION. *Food Microbiology*. 19 - 6, pp. 637 - 644. 2002. Disponible en Internet en: <www.sciencedirect.com/science/article/B6WFP-475JJWB-B/1/DD81449E45C7C4ECDEA1EA3F2BB3CCAD>.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.953
- 43** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN. UTILIZATION AT HIGH PH OF STARTER CULTURES OF LACTOBACILLI FOR SPANISH-STYLE GREEN OLIVE FERMENTATION. *International Journal of Food Microbiology*. 67 - 1-2, pp. 115 - 122. 2001. Disponible en Internet en: <www.sciencedirect.com/science/article/B6T7K-43F6794-D/1/232AFBA380A5868DA23209DD81F8D78C>.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.579
- 44** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN. CHANGES IN THE AMINO ACID COMPOSITION OF GREEN OLIVE BRINE DUE TO FERMENTATION BY PURE CULTURE OF BACTERIA. *Journal of Food Science*. 65 - 6, pp. 1022 - 1027. 2000.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.073
- 45** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; LUIS REJANO NAVARRO; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. COMPARATIVE STUDY ON CHEMICAL CHANGES IN OLIVE JUICE AND BRINE DURING GREEN OLIVE FERMENTATION. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 48 - 12, pp. 5975 - 5980. 2000.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.560
- 46** ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO. LACTIC ACID FERMENTATION AND STORAGE OF BLANCHED GARLIC. *International Journal of Food Microbiology*. 39 - 3, pp. 205 - 211. 1998. Disponible en Internet en: <www.sciencedirect.com/science/article/B6T7K-3S4XPJP-6/1/2AD96FBB76A34DDC0930D553AC0A56D6>.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.593
- 47** LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. CHEMICAL CHARACTERISTICS AND STORAGE STABILITY OF PICKLED GARLIC PREPARED USING DIFFERENT PROCESSES. *Journal of Food Science*. 62 - 6, pp. 1120 - 1123. 1997.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.249



- 48** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; LUIS REJANO NAVARRO. EFFECT OF PRESERVATION TREATMENT, LIGHT AND STORAGE TIME ON QUALITY PARAMETERS OF SPANISH-STYLE GREEN OLIVES. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 45, pp. 3881 - 3886. 1997.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.502
- 49** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN. PROCESSING AND STORAGE OF LYE-TREATED CARROTS FERMENTED BY A MIXED STARTER CULTURE. *International Journal of Food Microbiology*. 35 - 1, pp. 83 - 90. 1997.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.160
- 50** LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. UTILIZACIÓN DE GLUTAMATO SÓDICO EN EL ENVASADO DE ACEITUNAS VERDES ADEREZADAS. EFECTO SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y EL SABOR. *Grasas y Aceites (Sevilla)*. 47 - 4, pp. 255 - 259. 1996.
Tipo de producción: Artículo científico
- 51** MANUEL BRENES BALBUENA; LUIS REJANO NAVARRO; PEDRO GARCÍA GARCÍA; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO GARRIDO FERNÁNDEZ. BIOCHEMICAL-CHANGES IN PHENOLIC-COMPOUNDS DURING SPANISH-STYLE GREEN OLIVE PROCESSING. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 43 - 10, pp. 2702 - 2706. 1995.
Tipo de producción: Artículo científico
- 52** LUIS REJANO NAVARRO; MANUEL BRENES BALBUENA; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; PEDRO GARCÍA GARCÍA; ANTONIO GARRIDO FERNÁNDEZ. BRINE RECYCLING: ITS APPLICATION IN CANNED ANCHOVY-STUFFED OLIVES AND OLIVES PACKED IN POUCHES. *Sciences des Aliments*. 15 - 6, pp. 541 - 550. 1995.
Tipo de producción: Artículo científico
- 53** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO. DETERMINATION OF BENZOIC AND SORBIC ACIDS IN PACKAGED VEGETABLES PRODUCTS. COMPARATIVE EVALUATION OF METHODS. *The Analyst*. 120 - 10, pp. 2483 - 2487. 1995.
Tipo de producción: Artículo científico
- 54** ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Fermentation of Lye-treated Carrots by *Lactobacillus plantarum*. *Journal of Food Science*. 60 - 2, pp. 316 - 319. 1995.
Tipo de producción: Artículo científico
- 55** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; PEDRO GARCÍA GARCÍA; LUIS REJANO NAVARRO; MANUEL BRENES BALBUENA; ANTONIO GARRIDO FERNÁNDEZ. THE EFFECTS OF ACIDIFICATION AND TEMPERATURE DURING WASHING OF SPANISH-STYLE GREEN OLIVES ON THE FERMENTATION PROCESS. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 68 - 2, pp. 197 - 202. 1995.
Tipo de producción: Artículo científico
- 56** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN. Controlled Fermentation of Spanish-type Green Olives. *Journal of Food Science*. 58 - 4, pp. 842 - 844. 1993.
Tipo de producción: Artículo científico



- 57** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. Analysis of zapatera olives by gas and high-performance liquid chromatography. *Journal of Chromatography*. 594 - 1-2, pp. 259 - 267. 1992. Disponible en Internet en: <[https://doi.org/10.1016/0021-9673\(92\)80338-U](https://doi.org/10.1016/0021-9673(92)80338-U)>. ISSN 0021-9673
Tipo de producción: Artículo científico
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- 58** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; LUIS REJANO NAVARRO. Controlled Fermentation of Caperberries. *Journal of Food Science*. 57 - 3, pp. 675 - 678. 1992.
Tipo de producción: Artículo científico
- 59** M^ª ISABEL MÍNGUEZ MOSQUERA; LUIS REJANO NAVARRO; BEATRIZ GANDUL ROJAS; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; JUAN GARRIDO FERNÁNDEZ. COLOR-PIGMENT CORRELATION IN VIRGIN OLIVE OIL. *JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society*. 68 - 5, pp. 332 - 336. 1991.
Tipo de producción: Artículo científico
- 60** Antonio Higinio Sánchez Gómez; Matías José Fernández Díez. Correlación entre materia grasa, azúcares reductores y humedad en la pulpa de aceitunas. *Grasas y Aceites*. 42 - 6, pp. 414 - 419. 1991.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 61** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Kinetics of the destruction by heat of colour and texture of pickled green olives. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 54 - 3, pp. 379 - 385. 1991.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: Si
- 62** Antonio Higinio Sánchez Gómez; Luis Rejano Navarro. Clasificación por tamaños y diferenciación de variedades de las aceitunas verdes de mesa. *Alimentación, equipos y tecnología*. 5, pp. 133 - 140. 1990. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico
Autor de correspondencia: Si
- 63** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO; MARIA DEL CARMEN DURÁN QUINTANA; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; PEDRO GARCÍA GARCÍA; ANTONIO GARRIDO FERNÁNDEZ. ELABORACIÓN DE ACEITUNAS VERDES CON TRATAMIENTO ALCALINO A TEMPERATURA CONTROLADA. *Grasas y Aceites (Sevilla)*. 41 - 3, pp. 218 - 223. 1990.
Tipo de producción: Artículo científico
Autor de correspondencia: Si
- 64** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO. Rapid quantitative analysis of headspace components of green olive brine. *Journal of Chromatography A*. 521 - 1, pp. 153 - 157. 1990.
Tipo de producción: Artículo científico
- 65** ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO GARRIDO FERNÁNDEZ. INFLUENCE OF THE ADDITION OF HYDROCHLORIC-ACID AND THE INOCULATION WITH YEASTS ON THE FERMENTATION AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF SPANISH STYLE GREEN OLIVES. *Grasas y Aceites (Sevilla)*. 40 - 6, pp. 376 - 381. 1989.
Tipo de producción: Artículo científico



- 66** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO. Method for determination of brine colour in green table olives. Alimentaria. 193, pp. 79 - 83. 1988.
Tipo de producción: Artículo científico
- 67** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. RAPID PROCESS FOR ELABORATION OF PICKLED GREEN OLIVES .2.Grasas y Aceites (Sevilla). 39 - 3, pp. 174 - 179. 1988.
Tipo de producción: Artículo científico
- 68** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. EVOLUTION OF THE COLOR DURING PICKLING PROCESS IN SPANISH STYLE GREEN OLIVES - INFLUENCE OF HCL ADDITION AND SUPPRESSION OF WASHING. Grasas y Aceites (Sevilla). 37 - 2, pp. 86 - 91. 1986.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 69** LUIS REJANO NAVARRO; MARIA DEL CARMEN DURÁN QUINTANA; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; PEDRO GARCÍA GARCÍA; FRANCISCO SÁNCHEZ ROLDÁN; ANTONIO GARRIDO FERNÁNDEZ. REPERCUSIÓN DE DIVERSAS FORMAS DE TRATAMIENTO CON ACIDO HCL EN LA ELABORACIÓN DE ACEITUNAS VERDES ESTILO SEVILLANO. Grasas y Aceites (Sevilla). pp. 19 - 24. 1986.
Tipo de producción: Artículo científico
- 70** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. Rapid process for the production of pickled green olives. Grasas y Aceites (Sevilla). 37 - 3, pp. 141 - 147. 1986.
Tipo de producción: Artículo científico
- 71** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. DETERMINATION OF TOTAL POLYPHENOLS IN EXTRACTED OLIVE PULP AND FERMENTATION BRINES BY DERIVATIVE SPECTROSCOPY. Grasas y Aceites (Sevilla). 36 - 4, pp. 274 - 279. 1985.
Tipo de producción: Artículo científico
- 72** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. Determination of colour of pickled green olives of the variety Manzanilla.Grasas y Aceites (Sevilla). 36 - 4, pp. 258 - 261. 1985.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 73** VICTORINO VEGA MACIAS; CARLOS NAVARRO GARCÍA; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. PASADO, PRESENTE Y FUTURO DE LA RECOLECCIÓN MECANIZADA DE LA ACEITUNA EN VERDE. Mercacei Magazine. pp. 182 - 194. 2005.
Tipo de producción: Artículo de divulgación.
Autor de correspondencia: Si
- 74** VICTORINO VEGA MACIAS; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. RECOLECCIÓN MECANIZADA DE LA ACEITUNA DE VERDEO .Agricultura: Revista Agropecuaria. 74 - 874, pp. 376 - 379. 2005.
Tipo de producción: Artículo de divulgación.
Autor de correspondencia: Si
- 75** LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LAS ACEITUNAS DE MESA. Oleo. 160, pp. 52 - 60. 2005.
Tipo de producción: Artículo de divulgación. **Tipo de soporte:** Libro



Autor de correspondencia: Si

- 76** Victorino Vega Macías; LUIS REJANO NAVARRO; Carlos Navarro García; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; Juan Manuel Díaz Montero; Jose Pedro Guzmán Díaz. PASADO, PRESENTE Y FUTURO DE LA RECOLECCIÓN MECANIZADA DE LA ACEITUNA EN VERDE. TIERRA Y VIDA. 312 - 312, pp. 36 - 41. Asaja Sevilla, 2004.

Tipo de producción: Artículo de divulgación.

Tipo de soporte: Revista

Autor de correspondencia: Si

- 77** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; PEDRO GARCÍA GARCÍA. Elaboración de aceitunas de mesa. El cultivo del olivo. pp. 869 - 941. 2017. ISBN 978-84-8476-714-5

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 1

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

Nº total de autores: 2

Autor de correspondencia: Si

- 78** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; VICTOR MANUEL BEATO GALVÁN; ANTONIO LÓPEZ LÓPEZ; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN. Pickling. Encyclopedia of Food and Health. pp. 369 - 374. 2016.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 2

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

Nº total de autores: 5

- 79** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO LÓPEZ LÓPEZ; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; LUIS REJANO NAVARRO. Chemical composition of fermented green olives: acidity, salt, moisture, fat, protein, ash, fiber, sugar and polyphenol. Olives and olive oil in health and disease prevention. pp. 291 - 297. Elsevier Academic Press, 2010.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 80** LUIS REJANO NAVARRO; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN. Table Olives: Varieties and variations. Olives and olive oil in health and disease prevention. pp. 5 - 15. Elsevier Academic Press, 2010.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 81** Antonia Heredia Moreno; Maribel Mínguez Mosquera; Antonio de Castro Gómez-Millán; Maria del Carmen Durán Quintana; Pedro García García; Rufino Jiménez Díaz; Luis Rejano Navarro; Francisco Sánchez Roldán; Juan Garrido Fernández; Manuel Brenes Balbuena; Juan Fernández-Bolaños Guzmán; Beatriz Gandul Rojas; Rafael Guillén Bejarano; Alfredo Montaña Asquerino; Antonio Higinio Sánchez Gómez. Elaboración de aceitunas de mesa. Elaboración de aceitunas de mesa. Roma (Italia): F.A.O., 1991. ISBN 92-5-302928-5

Colección: Boletín Servicios Agrícolas de la FAO

Tipo de producción: Libro o monografía científica

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo

- 82** ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO GARRIDO FERNÁNDEZ; PEDRO GARCÍA GARCÍA; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN. TABLE OLIVE PROCESSING. TABLE OLIVE PROCESSING. CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL (COI), 1990. ISBN 84-404-6446-0

Tipo de producción: Libro o monografía científica

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo

- 83** ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; GREGORIO LORENZO BLANCO ROLDÁN; JESÚS A. GIL RIBES; FRANCISCO JIMÉNEZ JIMÉNEZ; RAFAEL RUBÉN SOLA GUIRADO; Francisco José Castillo Ruiz; Antonio Miranda Fuentes; SERGIO CASTRO GARCÍA. Manual práctico de recolección mecanizada de aceituna de mesa. Consejería de Agricultura y Pesca, Junta Andalucía. Fundación Caja Rural del Sur, 2017.
Tipo de producción: Libro de divulgación
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 8
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo
Autor de correspondencia: Si
- 84** LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. RECOLECCION MECANIZADA DE LA ACEITUNA DE MESA. TECNICAS PARA LA REDUCCION DEL MOLESTADO Y ESTUDIO DE MEDIOS DE TRANSPORTE.

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** ESTABILIDAD DE BENZOATOS EN PRESENCIA DE ÁCIDO ASCÓRBICO EN ACEITUNAS VERDES ADEREZADAS DURANTE SU ALMACENAMIENTO
Nombre del congreso: IV Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA (ESPAÑA),
Fecha de celebración: 2012
FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; VICTOR MANUEL BEATO GALVÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO.
- 2** **Título del trabajo:** Transportation of wechanically harvested olives in several liquids to improve the quality of the product. A pilot study
Nombre del congreso: IV Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA (ESPAÑA),
Fecha de celebración: 2012
LUIS REJANO NAVARRO; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ.
- 3** **Título del trabajo:** DEGRADACIÓN DE SORBATO POTÁSICO DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE ACEITUNAS VERDES ESTILO ESPAÑOL Y SU IMPACTO EN LA CALIDAD DEL PRODUCTO
Nombre del congreso: III JORNADAS INTERNACIONALES DE ACEITUNA DE MESA (AÑO: 2010, DIFUSIÓN: INTERNACIONAL) (3) (3.2010.SANLUCAR LA MAYOR (SEVILLA))
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: SANLUCAR LA MAYOR (SEVILLA),
Fecha de celebración: 2010
FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO.
"DEGRADACIÓN DE SORBATO POTÁSICO DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE ACEITUNAS VERDES ESTILO ESPAÑOL Y SU IMPACTO EN LA CALIDAD DEL PRODUCTO". En: III JORNADAS INTERNACIONALES DE ACEITUNA DE MESA (AÑO: 2010, DIFUSIÓN: INTERNACIONAL). pp. 44 - 44.
- 4** **Título del trabajo:** ESTABILIDAD DEL ÁCIDO ASCÓRBICO EN ACEITUNAS VERDES ESTILO ESPAÑOL BAJO DIFERENTES CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y SU EFECTO SOBRE LOS PARÁMETROS OBJETIVOS DE COLOR
Nombre del congreso: III JORNADAS INTERNACIONALES DE ACEITUNA DE MESA (AÑO: 2010, DIFUSIÓN: INTERNACIONAL) (3) (3.2010.SANLUCAR LA MAYOR (SEVILLA))
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE



Ciudad de celebración: SANLUCAR LA MAYOR (SEVILLA),

Fecha de celebración: 2010

FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. "ESTABILIDAD DEL ÁCIDO ASCÓRBICO EN ACEITUNAS VERDES ESTILO ESPAÑOL BAJO DIFERENTES CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y SU EFECTO SOBRE LOS PARÁMETROS OBJETIVOS DE COLOR". En: III JORNADAS INTERNACIONALES DE ACEITUNA DE MESA (AÑO: 2010, DIFUSIÓN: INTERNACIONAL). pp. 43 - 43.

5 Título del trabajo: EVALUACIÓN DE LA APTITUD DE NUEVOS GENOTIPOS DE OLIVO PARA SU ELABORACIÓN COMO ACEITUNA DE MESA

Nombre del congreso: III JORNADAS INTERNACIONALES DE ACEITUNA DE MESA (AÑO: 2010, DIFUSIÓN: INTERNACIONAL) (3) (3.2010.SANLUCAR LA MAYOR (SEVILLA))

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Ciudad de celebración: SANLUCAR LA MAYOR (SEVILLA),

Fecha de celebración: 2010

MANUEL BRENES BALBUENA; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. "EVALUACIÓN DE LA APTITUD DE NUEVOS GENOTIPOS DE OLIVO PARA SU ELABORACIÓN COMO ACEITUNA DE MESA". En: III JORNADAS INTERNACIONALES DE ACEITUNA DE MESA (AÑO: 2010, DIFUSIÓN: INTERNACIONAL). pp. 46 - 46.

6 Título del trabajo: FORMACION DE ACRILAMIDA DURANTE EL TRATAMIENTO DE ESTERILIZACION DE ACEITUNAS TRATADAS CON ALCALI

Nombre del congreso: CYTALIA XIII (XIII CONGRESO ANUAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) (13) (13.2008.MADRID)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Fecha de celebración: 2008

ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO; FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. "FORMACION DE ACRILAMIDA DURANTE EL TRATAMIENTO DE ESTERILIZACION DE ACEITUNAS TRATADAS CON ALCALI". En: ALIMENTARIA CYTALIA XIII (XIII CONGRESO ANUAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS). pp. 116 - 116.

7 Título del trabajo: Almacenamiento y Envasado de Aceitunas Verdes de Mesa

Nombre del congreso: I Congreso Nacional de Olivicultura

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

Ciudad de celebración: La Rioja, Argentina

Fecha de celebración: 30/11/2006

Fecha de finalización: 02/12/2006

Entidad organizadora: INTA. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

Tipo de entidad: Centros de Innovación y Tecnología

Ciudad entidad organizadora: La Rioja, Argentina

8 Título del trabajo: Elaboración de Aceitunas Verdes de Mesa

Nombre del congreso: I Congreso Nacional de Olivicultura

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

Ciudad de celebración: La Rioja, Argentina

Fecha de celebración: 30/11/2006

Fecha de finalización: 02/12/2006

Entidad organizadora: INTA. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

Tipo de entidad: Centros de Innovación y Tecnología

Ciudad entidad organizadora: La Rioja, Argentina



- 9 Título del trabajo:** ACEITUNAS VERDES. RECOLECCION TRANSPORTE
Nombre del congreso: NO () (.2003.SEVILLA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Autonómica
Fecha de celebración: 2003
ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. "ACEITUNAS VERDES. RECOLECCION TRANSPORTE". En: NO. pp. 0 - 0.
- 10 Título del trabajo:** DETERMINACIÓN RAPIDA DE LOS ACIDOS ASCORBICO Y DEHIDROASCORBICO EN VEGETALES ADEREZADOS MEDIANTE HPLC
Nombre del congreso: CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS (2.2003.ORIHUELA, ALICANTE)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ORIHUELA, ALICANTE,
Fecha de celebración: 2003
FRANCISCO JAVIER CASADO HEBRARD; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO LÓPEZ LÓPEZ; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN; LUIS REJANO NAVARRO; ALFREDO MONTAÑO ASQUERINO. "DETERMINACIÓN RAPIDA DE LOS ACIDOS ASCORBICO Y DEHIDROASCORBICO EN VEGETALES ADEREZADOS MEDIANTE HPLC". En: LIBRO DE RESUMENES DEL II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS. pp. 147 - 150.
- 11 Título del trabajo:** ACEITUNAS VERDES. RECOLECCION TRANSPORTE
Nombre del congreso: MESA REDONDA SOBRE ACEITUNAS VERDES DE MESA () (.2002.SEVILLA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Autonómica
Fecha de celebración: 2002
ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. "ACEITUNAS VERDES. RECOLECCION TRANSPORTE". En: NO. pp. 0 - 0.
- 12 Título del trabajo:** REGLAMENTACION TECNICO SANITARIA DE LA ACEITUNA DE MESA
Nombre del congreso: II JORNADAS TECNICAS SOBRE LA ACEITUNA ALOREÑA () (.2002.PIZARRA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Autonómica
Ciudad de celebración: PIZARRA,
Fecha de celebración: 2002
ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. "REGLAMENTACION TECNICO SANITARIA DE LA ACEITUNA DE MESA". En: II JORNADAS TECNICAS SOBRE LA ACEITUNA ALOREÑA. pp. 0 - 0.
- 13 Título del trabajo:** TIPIFICACION DEL PROCESADO DE LA ACEITUNA ALOREÑA
Nombre del congreso: II JORNADAS TECNICAS SOBRE LA ACEITUNA ALOREÑA () (.2002.PIZARRA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Autonómica
Ciudad de celebración: PIZARRA,
Fecha de celebración: 2002
ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. "TIPIFICACION DEL PROCESADO DE LA ACEITUNA ALOREÑA". En: II JORNADAS TECNICAS SOBRE LA ACEITUNA ALOREÑA. pp. 0 - 0.
- 14 Título del trabajo:** TRATAMIENTO ALCALINO "COCIDO" DE ACEITUNAS VERDES ESTILO ESPAÑOL
Nombre del congreso: MESA REDONDA SOBRE ACEITUNAS VERDES DE MESA () (.2002.SEVILLA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Autonómica
Fecha de celebración: 2002
LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. "TRATAMIENTO ALCALINO "COCIDO" DE ACEITUNAS VERDES ESTILO ESPAÑOL". En: NO. pp. 0 - 0.

- 15 Título del trabajo:** USING THE PLANTARACIN S-PRODUCING LACTOBACILLUS PLANTARUM LPCO10 STRAIN AND ENTEROCIN I FROM ENTEROCOCCUS FAECIUM 6T1A IN THE FERMENTATION AND CONSERVATION OF CARROTS.
Nombre del congreso: SYMPOSIUM ON LACTIC ACID BACTERIA: GENETICS, METABOLISM AND APPLICATIONA (7.2002.EGMOND AAN ZEE, THE NETHERLANDS)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: EGMOND AAN ZEE, THE NETHERLANDS,
Fecha de celebración: 2002
ANTONIO MALDONADO BARRAGÁN; RUFINO JIMÉNEZ DÍAZ; M^a BELEN FLORIANO PARDAL; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; JOSÉ LUIS RUIZ BARBA. "USING THE PLANTARACIN S-PRODUCING LACTOBACILLUS PLANTARUM LPCO10 STRAIN AND ENTEROCIN I FROM ENTEROCOCCUS FAECIUM 6T1A IN THE FERMENTATION AND CONSERVATION OF CARROTS.". En: LACTIC ACID BACTERIA: GENETICS, METABOLISM, AND APPLICATIONS. pp. C15 - C15. ISBN 1402009224
- 16 Título del trabajo:** COMBINACION DE BACTERIOCINAS Y CEPAS DE LACTOBACILLUS PLANTARUM PRODUCTORAS DE BACTERIOCINAS EN LA FERMENTACION Y CONSERVACION DE ZANAHORIAS
Nombre del congreso: CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS (12.2000.OVIEDO, ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: OVIEDO, ESPAÑA,
Fecha de celebración: 2000
RUFINO JIMÉNEZ DÍAZ; M^a BELEN FLORIANO PARDAL; ANTONIO MALDONADO BARRAGÁN; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; JOSÉ LUIS RUIZ BARBA. "COMBINACION DE BACTERIOCINAS Y CEPAS DE LACTOBACILLUS PLANTARUM PRODUCTORAS DE BACTERIOCINAS EN LA FERMENTACION Y CONSERVACION DE ZANAHORIAS". En: XII CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS. pp. 263 - 263.
- 17 Título del trabajo:** NEW DEVELOPMENTS IN THE ELABORATION OF GREEN TABLE OLIVES
Nombre del congreso: FIRST CONFERENCE OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY () (.1986.EL CAIRO (EGIPTO))
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: EL CAIRO (EGIPTO),
Fecha de celebración: 1986
ANTONIO GARRIDO FERNÁNDEZ; PEDRO GARCÍA GARCÍA; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANTONIO DE CASTRO GÓMEZ-MILLÁN.
- 18 Título del trabajo:** EFECTO DE DIFERENTES CARACTERÍSTICAS DE LA LEJÍA DE COCIDO EN LA CALIDAD FINAL DE LAS ACEITUNAS VERDES DE MESA
Nombre del congreso: JORNADAS INTERNACIONALES DE LA ACEITUNA DE MESA (2) (2.2008.DOS HERMANAS (SEVILLA))
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: DOS HERMANAS (SEVILLA),
LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. "EFECTO DE DIFERENTES CARACTERÍSTICAS DE LA LEJÍA DE COCIDO EN LA CALIDAD FINAL DE LAS ACEITUNAS VERDES DE MESA". En: II JORNADAS INTERNACIONALES DE LA ACEITUNA DE MESA. pp. 72 - 72.
- 19 Título del trabajo:** NUEVAS TECNOLOGÍAS EN EL TRANSPORTE DE ACEITUNAS RECOGIDAS MECÁNICAMENTE
Nombre del congreso: JORNADAS INTERNACIONALES DE LA ACEITUNA DE MESA (2) (2.2008.DOS HERMANAS (SEVILLA))
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: DOS HERMANAS (SEVILLA),



LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. "NUEVAS TECNOLOGÍAS EN EL TRANSPORTE DE ACEITUNAS RECOGIDAS MECÁNICAMENTE". En: II JORNADAS INTERNACIONALES DE LA ACEITUNA DE MESA. pp. 22 - 22.

- 20** **Título del trabajo:** PAINEL DE PROVADORES DE AZEITONA VERDE DE MESA. FORMULAÇÃO DE UMA FOLHA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SENSORIAL
Nombre del congreso: NUEVAS PERSPECTIVAS EN LA INTERVENCION PSICOPEDAGOGICA: II. ORIENTACION, EDUCACION ESPECIAL Y FORMACION DEL PROFESORADO (.2002.MADRID, ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Peres-, Cidalia; Catulo-, Luis; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ. "PAINEL DE PROVADORES DE AZEITONA VERDE DE MESA. FORMULAÇÃO DE UMA FOLHA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SENSORIAL". En: III Congreso Iberoamericano de Psicología. pp. 0 - 0. ISBN 978-84-697-2139-1

Trabajos presentados en jornadas, seminarios, talleres de trabajo y/o cursos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Caracterización sensorial de variedades de aceituna de mesa de la Colección Mundial
Nombre del evento: Il Jornada de Cata de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Jornada
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Córdoba, Andalucía, España
Fecha de celebración: 26/04/2018
Entidad organizadora: IFAPA
Antonio Higinio Sánchez Gómez; José Morales Ordoñez.
- 2** **Título del trabajo:** Valoración sensorial de la aceituna de mesa
Nombre del evento: Il Jornada de Cata de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Jornada
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Córdoba, Andalucía, España
Fecha de celebración: 26/04/2018
Entidad organizadora: IFAPA
Antonio Higinio Sánchez Gómez.
- 3** **Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial
Nombre del evento: XXII Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Curso
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 2018
Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
- 4** **Título del trabajo:** Caracterización sensorial de variedades de aceitunas de mesa de la Colección Mundial
Nombre del evento: Jornada de Cata de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Jornada
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Córdoba, Andalucía, España
Fecha de celebración: 27/04/2017
Entidad organizadora: IFAPA



Antonio Higinio Sánchez Gómez.

- 5** **Título del trabajo:** Valoración sensorial de la aceituna de mesa
Nombre del evento: Jornada de Cata de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Jornada
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Córdoba, Andalucía, España
Fecha de celebración: 27/04/2017
Entidad organizadora: IFAPA
Antonio Higinio Sánchez Gómez.
- 6** **Título del trabajo:** Protocolo de Calidad de Aceitunas de Mesa
Nombre del evento: Protocolo de Calidad de Aceitunas de Mesa
Ciudad de celebración: Alcolea (Córdoba), Andalucía, España
Fecha de celebración: 14/03/2017
Fecha de finalización: 23/02/2017
Entidad organizadora: DeOleo, S. A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad organizadora: Córdoba, Andalucía, España
Antonio Higinio Sánchez Gómez.
- 7** **Título del trabajo:** Análisis organoléptico de aceitunas de mesa. Evaluación de la calidad
Nombre del evento: Calidad de Aceitunas de Mesa
Ciudad de celebración: Alcolea (Córdoba), Andalucía, España
Fecha de celebración: 14/02/2017
Fecha de finalización: 14/02/2017
Entidad organizadora: DeOleo, S. A.
Ciudad entidad organizadora: Córdoba, Andalucía, España
Antonio Higinio Sánchez Gómez.
- 8** **Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial
Nombre del evento: XXI Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Curso
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 2016
Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
- 9** **Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial
Nombre del evento: XX Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Curso
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 2014
Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
- 10** **Título del trabajo:** Análisis Sensorial de Aceitunas de Mesa
Nombre del evento: 2º Curso Internacional para Jefes de Panel de Cata de Aceitunas de Mesa
Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de celebración: 2014
Entidad organizadora: Consejo Oleícola Internacional (COI)
Ciudad entidad organizadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España



- 11 Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial
Nombre del evento: XIX Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Curso
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 2012
Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
- 12 Título del trabajo:** Análisis Sensorial de Aceitunas de Mesa
Nombre del evento: 1º Curso Internacional para Jefes de Panel de Cata de Aceitunas de Mesa
Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de celebración: 2012
Entidad organizadora: Consejo Oleícola Internacional (COI)
Ciudad entidad organizadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España
- 13 Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial
Nombre del evento: XVIII Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Curso
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 2010
Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
- 14 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA APTITUD DE NUEVOS GENOTIPOS DE OLIVO PARA SU ELABORACIÓN COMO ACEITUNAS DE MESA
Nombre del evento: III JORNADAS INTERNACIONALES DE LA ACEITUNA DE MESA
Tipo de evento: Jornada
Fecha de celebración: 2010
M^a DEL ROCIO JIMENEZ GONZALEZ; CONCEPCIÓN ROMERO BARRANCO; MANUEL BRENES BALBUENA; LUIS REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; ANA MARIA MORALES SILLERO.
- 15 Título del trabajo:** Fermentación. Envasado y Pasterización de Aceitunas
Nombre del evento: Jornadas de Elaboración de Aceitunas de Mesa
Ciudad de celebración: Belchite (Zaragoza), Aragón, España
Fecha de celebración: 2010
Entidad organizadora: ADECOBEL. Asociación para el Desarrollo Rural Integral de la Comarca Campo de Belchite **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
- 16 Título del trabajo:** Método de Análisis Organoléptico de Aceitunas de Mesa
Nombre del evento: Curso Internacional sobre Normas de Aceitunas de Mesa
Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de celebración: 2010
Entidad organizadora: Consejo Oleícola Internacional (COI)
Ciudad entidad organizadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España
- 17 Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial
Nombre del evento: XVII Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Curso



Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 2008
Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España

- 18 Título del trabajo:** Elaboración de aceitunas de mesa
Nombre del evento: Curso Superior de Especialización en Elaiotecnia y Aceituna de mesa
Ciudad de celebración: Cabra (Córdoba), Andalucía, España
Fecha de celebración: 2007
Entidad organizadora: Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA) **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
- 19 Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial
Nombre del evento: XVI Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Curso
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 2006
Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
- 20 Título del trabajo:** Elaboración. Fermentación. Envasado y Pasterización de Aceitunas Verdes
Nombre del evento: Curso Internacional Olivicultura e industrialización de la aceituna de mesa
Ciudad de celebración: Tacna, Perú
Fecha de celebración: 27/06/2005
Fecha de finalización: 28/06/2005
Entidad organizadora: CITE Agroindustrial **Tipo de entidad:** Centros de Innovación y Tecnología
- 21 Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos térmicos
Nombre del evento: Curso Internacional sobre Elaboración de Aceitunas de Mesa. Damasco (Siria)
Ciudad de celebración: Damasco, Siria
Fecha de celebración: 2005
Entidad organizadora: Consejo Oleícola Internacional (COI)
Ciudad entidad organizadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España
- 22 Título del trabajo:** Aderezo de Aceitunas
Nombre del evento: Curso "Aderezo de Aceitunas"
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 2005
Entidad organizadora: Centro Técnico Agroalimentario Extremadura (CTAEX)
- 23 Título del trabajo:** Elaboración de aceitunas de mesa
Nombre del evento: Curso Superior de Especialización en Elaiotecnia y Aceituna de mesa
Ciudad de celebración: Cabra (Córdoba), Andalucía, España
Fecha de celebración: 2005
Entidad organizadora: Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA) **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación



- 24** **Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial
Nombre del evento: XV Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Curso
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 2004
Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
- 25** **Título del trabajo:** Elaboración de aceitunas de mesa
Nombre del evento: Curso Superior de Especialización en Elaiotecnia y Aceituna de mesa
Ciudad de celebración: Cabra (Córdoba), Andalucía, España
Fecha de celebración: 2003
Entidad organizadora: Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA) **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
- 26** **Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial
Nombre del evento: XIII Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Curso
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 2002
Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
- 27** **Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial
Nombre del evento: XIV Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Curso
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 2002
Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
- 28** **Título del trabajo:** Elaboración de aceitunas de mesa
Nombre del evento: Curso Superior de Especialización en Elaiotecnia y Aceituna de mesa
Ciudad de celebración: Cabra (Córdoba), Andalucía, España
Fecha de celebración: 2001
Entidad organizadora: Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA) **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
- 29** **Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial
Nombre del evento: XII Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Curso
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 2000
Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
- 30** **Título del trabajo:** Elaboración de aceitunas de mesa
Nombre del evento: Curso Superior de Especialización en Elaiotecnia y Aceituna de mesa
Ciudad de celebración: Cabra (Córdoba), Andalucía, España



Fecha de celebración: 1999

Entidad organizadora: Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA)

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

31 Título del trabajo: Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial

Nombre del evento: XI Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa

Tipo de evento: Curso

Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España

Fecha de celebración: 1998

Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC

Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España

32 Título del trabajo: Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial

Nombre del evento: X Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa

Tipo de evento: Curso

Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España

Fecha de celebración: 1996

Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC

Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España

33 Título del trabajo: Aceitunas de Mesa

Nombre del evento: Curso de cocción de aceitunas de aderezo

Ciudad de celebración: Mérida (Badajoz), Extremadura, España

Fecha de celebración: 1995

Entidad organizadora: Unión Extremeña de Cooperativas Agrarias (Unexca)

Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones

34 Título del trabajo: Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial

Nombre del evento: IX Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa

Tipo de evento: Curso

Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España

Fecha de celebración: 1994

Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC

Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España

35 Título del trabajo: Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial

Nombre del evento: VIII Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa

Tipo de evento: Curso

Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España

Fecha de celebración: 1992

Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC

Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España

36 Título del trabajo: Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial

Nombre del evento: VII Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa

Tipo de evento: Curso

Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España

Fecha de celebración: 1990

Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC

Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España



- 37 Título del trabajo:** Elaboración de aceitunas de mesa
Nombre del evento: Curso Superior de Especialización en Elaiotecnia y Aceituna de mesa
Ciudad de celebración: Cabra (Córdoba), Andalucía, España
Fecha de celebración: 1990
Entidad organizadora: Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA) **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
- 38 Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos térmicos
Nombre del evento: II Curso Internacional sobre Elaboración de Aceitunas de Mesa
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 1989
Entidad organizadora: Consejo Oleícola Internacional (COI)
Ciudad entidad organizadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España
- 39 Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial
Nombre del evento: VI Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Curso
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 1988
Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
- 40 Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos térmicos
Nombre del evento: I Curso Internacional sobre Elaboración de Aceitunas de Mesa
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 1988
Entidad organizadora: Consejo Oleícola Internacional (COI)
Ciudad entidad organizadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España
- 41 Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Tratamientos Térmicos. Análisis Sensorial
Nombre del evento: V Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Curso
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 1986
Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. CSIC
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
- 42 Título del trabajo:** Elaboración de aceitunas de mesa
Nombre del evento: Curso Elaboración de Aceitunas de Mesa
Ciudad de celebración: Almendralejo,
Fecha de celebración: 1985
Fecha de finalización: 1985
Entidad organizadora: Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Público
- 43 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA APTITUD DE NUEVOS GENOTIPOS DE OLIVO PARA SU ELABORACIÓN COMO ACEITUNA DE MESA
Nombre del evento: III JORNADAS INTERNACIONALES DE ACEITUNA DE MESA (AÑO: 2010, DIFUSIÓN: INTERNACIONAL) (3) (3.2010.SANLUCAR LA MAYOR (SEVILLA))
Tipo de evento: Jornada



Ciudad de celebración: SANLUCAR LA MAYOR (SEVILLA),
M^a DEL ROCIO JIMENEZ GONZALEZ; MANUEL BRENES BALBUENA; PILAR RALLO MORILLO; LUIS
REJANO NAVARRO; ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ.

Otras actividades de divulgación

- 1** **Título del trabajo:** Cata guiada de diferentes variedades y tipos de aceitunas de mesa
Nombre del evento: Jornada Promocional Aceituna de Mesa. Cata dirigida al sector de Hostelería y Restauración
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Córdoba, 2006, España
Fecha de celebración: 2006
Antonio Higinio Sánchez Gómez.
- 2** **Título del trabajo:** Cata guiada de diferentes variedades y tipos de aceitunas de mesa
Nombre del evento: Jornadas con sabor a olivas. Jornada Técnica y Taller de Catas
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Dos Hermanas (Sevilla), 2006, España
Fecha de celebración: 2006
Antonio Higinio Sánchez Gómez.
- 3** **Título del trabajo:** Recolección mecanizada y su influencia en las técnicas de producción y transformación
Nombre del evento: XXIV Jornada de Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Sevilla,
Fecha de celebración: 2006
ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ; Luis Rejano Navarro.
- 4** **Título del trabajo:** Reutilización de salmueras para controlar la fermentación y reducir el impacto ambiental de las aceitunas verdes de mesa
Nombre del evento: IV Simposio Nacional de Olivicultura (Portugal)
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Elvas, Portugal
Fecha de celebración: 2006
ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ.
- 5** **Título del trabajo:** Adaptación del sistema fermentativo a la reutilización de lejías
Nombre del evento: Seminario: Reutilización de lejías, modificación del lavado y sus efectos en el proceso fermentativo
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Morón de la Frontera (Sevilla), 2005, España
Fecha de celebración: 2005
Antonio Higinio Sánchez Gómez.
- 6** **Título del trabajo:** Cata guiada de diferentes variedades y tipos de aceitunas de mesa
Nombre del evento: Jornada Promocional Aceituna de Mesa. Cata dirigida al sector de Hostelería y Restauración
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: IslaAntilla (Huelva), 2005, España
Fecha de celebración: 2005



Antonio Higinio Sánchez Gómez.

- 7 Título del trabajo:** Las aceitunas de mesa. Iniciación práctica a su diferenciación sensorial
Nombre del evento: I Jornada Promocional de la Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Sevilla, 2005, España
Fecha de celebración: 2005
Antonio Higinio Sánchez Gómez.
- 8 Título del trabajo:** Protocolo para la reducción del molestado de la aceituna verde recolectada mecánicamente
Nombre del evento: XXIII Jornada de Aceituna de Mesa. ASAJA. Sevilla
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Sevilla, 2005, España
Fecha de celebración: 2005
Entidad organizadora: Asaja
Antonio Higinio Sánchez Gómez.
- 9 Título del trabajo:** Aceitunas verdes. Control del proceso de Fermentación
Nombre del evento: III Jornadas Técnicas sobre elaboración de Aceitunas de Mesa. Agro Sevilla Grupo
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: La Roda de Andalucía (Sevilla), 2004, España
Fecha de celebración: 2004
Entidad organizadora: Agrosevilla, S.C.A.
Antonio Higinio Sánchez Gómez.
- 10 Título del trabajo:** Procesos de elaboración de aceitunas de mesa
Nombre del evento: Jornada del olivar, del aceite de oliva y de la aceituna de mesa
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Moratalla (Murcia), 2004, España
Fecha de celebración: 2004
Antonio Higinio Sánchez Gómez.
- 11 Título del trabajo:** Aceitunas Verdes. Recolección y Transporte
Nombre del evento: II Jornadas Técnicas. Agro Sevilla Grupo
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: La Roda de Andalucía (Sevilla), 2003, España
Fecha de celebración: 2003
Entidad organizadora: Agrosevilla, S.C.A.
Antonio Higinio Sánchez Gómez.
- 12 Título del trabajo:** Aceitunas Verdes. Recolección y Transporte
Nombre del evento: I Jornadas Técnicas. Agro Sevilla Grupo
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: La Roda de Andalucía (Sevilla), 2002, España
Fecha de celebración: 2002
Entidad organizadora: Agrosevilla, S.C.A.
Antonio Higinio Sánchez Gómez.



- 13 Título del trabajo:** Reglamentación Técnico Sanitaria de la aceituna de mesa
Nombre del evento: II Jornadas Técnicas sobre Aceituna Aloreña
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Pizarra (Málaga), 2002, España
Fecha de celebración: 2002
Antonio Higinio Sánchez Gómez.
- 14 Título del trabajo:** Tipificación del procesado de la aceituna aloreña
Nombre del evento: II Jornadas Técnicas sobre Aceituna Aloreña
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Pizarra (Málaga), 2002, España
Fecha de celebración: 2002
Antonio Higinio Sánchez Gómez.
- 15 Título del trabajo:** Modificaciones en el proceso de aderezo de aceitunas verdes
Nombre del evento: XVI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Almendralejo, 1994, España
Fecha de celebración: 1994
Antonio Higinio Sánchez Gómez.
- 16 Título del trabajo:** Modificaciones en los sistemas de cocido y lavados. Reutilización de la "lejía" de cocido
Nombre del evento: XV Jornadas de Viticultura y Enología. 3ª Semana de la Aceituna de Mesa
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Almendralejo (Badajoz),
Fecha de celebración: 1993
ANTONIO HIGINIO SANCHEZ GOMEZ.

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

Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1 Título del comité:** COMITÉ EXPERTOS CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL (Evaluación organoléptica Aceitunas Mesa)
Ámbito geográfico: Mundial
Primaria (Cód. Unesco): 330993 - Conservas vegetales
Ciudad de radicación: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Entidad de afiliación: Consejo Oleícola Internacional
Tipo de entidad: FAO
Ciudad entidad afiliación: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de inicio-fin: 01/01/2004 - 31/12/2017
- 2 Título del comité:** Participación en Comité de Revista: GRASAS Y ACEITES
Fecha de inicio-fin: 01/11/2002 - 01/11/2006



Organización de actividades de I+D+i

- 1** **Título de la actividad:** XIX Concurso Hojiblanca de Oro
Tipo de actividad: Director Jurado **Ámbito geográfico:** Local
Ciudad de celebración: Osuna, Andalucía, España
Entidad convocante: Ayuntamiento de Osuna
Ciudad entidad convocante: Osuna, Andalucía, España
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 30
Fecha de inicio: 2018
- 2** **Título de la actividad:** XII Máster en Olivicultura y Elaiotecnia
Tipo de actividad: Máster **Ámbito geográfico:** Mundial
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Entidad convocante: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad convocante: Córdoba, Andalucía, España
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 20
Fecha de inicio: 2017
- 3** **Título de la actividad:** XVIII Concurso Hojiblanca de Oro
Tipo de actividad: Director Jurado **Ámbito geográfico:** Local
Ciudad de celebración: Osuna, Andalucía, España
Entidad convocante: Ayuntamiento de Osuna
Ciudad entidad convocante: Osuna, Andalucía, España
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 50
Fecha de inicio: 2017
- 4** **Título de la actividad:** XVII Concurso Hojiblanca de Oro
Tipo de actividad: Director Jurado **Ámbito geográfico:** Local
Ciudad de celebración: Osuna, Andalucía, España
Entidad convocante: Ayuntamiento de Osuna
Ciudad entidad convocante: Osuna, Andalucía, España
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 50
Fecha de inicio: 2016
- 5** **Título de la actividad:** XI Máster en Olivicultura y Elaiotecnia
Tipo de actividad: Máster **Ámbito geográfico:** Mundial
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Entidad convocante: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad convocante: Córdoba, Andalucía, España
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 20
Fecha de inicio: 2015



- 6** **Título de la actividad:** XVI Concurso Hojiblanca de Oro
Tipo de actividad: Director Jurado **Ámbito geográfico:** Local
Ciudad de celebración: Osuna, Andalucía, España
Entidad convocante: Ayuntamiento de Osuna
Ciudad entidad convocante: Osuna, Andalucía, España
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 50
Fecha de inicio: 2015
- 7** **Título de la actividad:** II Curso Internacional de Jefes de Panel de Cata de Aceitunas de Mesa
Tipo de actividad: Curso **Ámbito geográfico:** Mundial
Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Entidad convocante: Consejo Oleícola Internacional **Tipo de entidad:** FAO
Ciudad entidad convocante: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 25
Fecha de inicio: 2014
- 8** **Título de la actividad:** XV Concurso Hojiblanca de Oro
Tipo de actividad: Director Jurado **Ámbito geográfico:** Local
Ciudad de celebración: Osuna, Andalucía, España
Entidad convocante: Ayuntamiento de Osuna
Ciudad entidad convocante: Osuna, Andalucía, España
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 50
Fecha de inicio: 2014
- 9** **Título de la actividad:** X Máster en Olivicultura y Elaiotecnia
Tipo de actividad: Máster **Ámbito geográfico:** Mundial
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Entidad convocante: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad convocante: Córdoba, Andalucía, España
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 20
Fecha de inicio: 2013
- 10** **Título de la actividad:** XIV Concurso Hojiblanca de Oro
Tipo de actividad: Director Jurado **Ámbito geográfico:** Local
Ciudad de celebración: Osuna, Andalucía, España
Entidad convocante: Ayuntamiento de Osuna
Ciudad entidad convocante: Osuna, Andalucía, España
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 50
Fecha de inicio: 2013
- 11** **Título de la actividad:** I Curso Internacional de Jefes de Panel de Cata de Aceitunas de Mesa
Tipo de actividad: Curso **Ámbito geográfico:** Mundial
Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Entidad convocante: Consejo Oleícola Internacional **Tipo de entidad:** FAO
Ciudad entidad convocante: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Modo de participación: Organizador



Nº de asistentes: 25

Fecha de inicio: 2012

- 12 Título de la actividad:** XIII Concurso Hojiblanca de Oro
Tipo de actividad: Director Jurado **Ámbito geográfico:** Local
Ciudad de celebración: Osuna, Andalucía, España
Entidad convocante: Ayuntamiento de Osuna
Ciudad entidad convocante: Osuna, Andalucía, España
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 50
Fecha de inicio: 2012
- 13 Título de la actividad:** IX Máster en Olivicultura y Elaiotecnia
Tipo de actividad: Máster **Ámbito geográfico:** Mundial
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Entidad convocante: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad convocante: Córdoba, Andalucía, España
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 20
Fecha de inicio: 2011
- 14 Título de la actividad:** XII Concurso Hojiblanca de Oro
Tipo de actividad: Director Jurado **Ámbito geográfico:** Local
Ciudad de celebración: Osuna, Andalucía, España
Entidad convocante: Ayuntamiento de Osuna
Ciudad entidad convocante: Osuna, Andalucía, España
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 50
Fecha de inicio: 2011
- 15 Título de la actividad:** XI Concurso Hojiblanca de Oro
Tipo de actividad: Director Jurado **Ámbito geográfico:** Local
Ciudad de celebración: Osuna, Andalucía, España
Entidad convocante: Ayuntamiento de Osuna
Ciudad entidad convocante: Osuna, Andalucía, España
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 50
Fecha de inicio: 2010
- 16 Título de la actividad:** II Jornadas Técnicas sobre Aceituna Aloreña
Tipo de actividad: Director Jurado de Catas **Ámbito geográfico:** Autonómica
Ciudad de celebración: Pizarra (Málaga), Andalucía, España
Entidad convocante: Consejo Regulador de la DOP Aceituna Aloreña de Málaga
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 50
Fecha de inicio: 2002
- 17 Título de la actividad:** Tratamiento alcalino "cocido" de aceitunas verdes estilo español
Tipo de actividad: Jornada **Ámbito geográfico:** Autonómica
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Entidad convocante: Instituto de la Grasa



Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

Ciudad entidad convocante: Sevilla, Andalucía, España

Modo de participación: Organizador

Nº de asistentes: 40

Fecha de inicio: 2002

18 Título de la actividad: Reutilización de lejías, modificación de lavados y su efecto en el proceso fermentativo

Tipo de actividad: Jornada

Ámbito geográfico: Autonómica

Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España

Entidad convocante: Instituto de la Grasa

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

Ciudad entidad convocante: Sevilla, Andalucía, España

Modo de participación: Organizador

Nº de asistentes: 40

Fecha de inicio: 2000

19 Título de la actividad: XII Curso de Elaboración de Aceitunas de Mesa

Tipo de actividad: Curso

Ámbito geográfico: Mundial

Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España

Entidad convocante: Instituto de la Grasa

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

Ciudad entidad convocante: Sevilla, Andalucía, España

Modo de participación: Organizador

Nº de asistentes: 40

Fecha de inicio: 2000

20 Título de la actividad: 4ª Semana de la Aceituna de Mesa

Tipo de actividad: Director Jurado de Catas

Ciudad de celebración: Almendralejo (Badajoz), Extremadura, España

Entidad convocante: Iberovinac - Salón del Vino y la Aceituna

Modo de participación: Organizador

Fecha de inicio: 1995

21 Título de la actividad: 3ª Semana de la Aceituna de Mesa

Tipo de actividad: Director Jurado de Catas

Ciudad de celebración: Almendralejo (Badajoz), Extremadura, España

Entidad convocante: Iberovinac - Salón del Vino y la Aceituna

Modo de participación: Organizador

Fecha de inicio: 1993

22 Título de la actividad: 2ª Semana de la Aceituna de Mesa

Tipo de actividad: Director Jurado de Catas

Ciudad de celebración: Almendralejo (Badajoz), Extremadura, España

Entidad convocante: Iberovinac - Salón del Vino y la Aceituna

Modo de participación: Organizador

Fecha de inicio: 1992



Otros méritos

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

- 1** **Entidad de realización:** Instituto de Tecnología Química e Biológica
Ciudad entidad realización: Oeiras, Portugal
Fecha de inicio-fin: 1999 - 2000
Objetivos de la estancia: Proyecto Conjunto CSIC-ICCTI
Tareas contrastables: Normalización de las medidas de color y textura en aceitunas de mesa
Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación
Duración: 14 días
- 2** **Entidad de realización:** Estação Nacional de Tecnología dos Productos Agrarios
Ciudad entidad realización: Oeiras, Portugal
Fecha de inicio-fin: 1993 - 1994
Objetivos de la estancia: Proyecto Conjunto CSIC-JNICT
Tareas contrastables: Formación de un panel analítico para la aceituna de mesa.
Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación
Duración: 14 días
- 3** **Entidad de realización:** Instituto de Tecnología Química e Biológica
Ciudad entidad realización: Oeiras, Portugal
Fecha de inicio: 2002
Objetivos de la estancia: Programa de Cooperación Internacional con Portugal
Tareas contrastables: Perfil químico de la salmuera de aceitunas verdes de mesa
Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación
Duración: 7 días
- 4** **Entidad de realización:** Estacao Nacional de Tecnología dos Productos Agrarios
Ciudad entidad realización: Oeiras, Portugal
Fecha de inicio: 1989
Objetivos de la estancia: Proyecto Conjunto CSIC-JNICT
Tareas contrastables: Estudio de las condiciones de conservación y envasado de las aceitunas verdes de mesa en Portugal
Duración: 7 días

Ayudas y becas obtenidas

- 1** **Nombre de la ayuda:** Becario Honorifico
Entidad concesionaria: CSIC. Instituto de la Grasa
Fecha de concesión: 01/01/1992
- 2** **Nombre de la ayuda:** Beca Postdoctoral
Entidad concesionaria: CSIC
Fecha de concesión: 01/01/1990
- 3** **Nombre de la ayuda:** Beca Predoctoral
Entidad concesionaria: Ministerio de Educación y Ciencia
Fecha de concesión: 01/01/1986



Otras distinciones (carrera profesional y/o empresarial)

- 1 Descripción:** Leader of a Master Table Olive Sensory Testing Panel
Ámbito geográfico: Internacional
Entidad concesionaria: International Olive Council (IOC)
Ciudad entidad concesionaria: Madrid,
Fecha de concesión: 08/06/2012
- 2 Descripción:** Olivo de Plata
Entidad concesionaria: Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Ciudad entidad concesionaria: Arahal (Sevilla), Andalucía, España
Fecha de concesión: 2007
- 3 Descripción:** Investigación y mejora de la calidad de las aceitunas. Medalla de oro al Instituto de la Grasa
Entidad concesionaria: ASAJA **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Ciudad entidad concesionaria: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de concesión: 1998
- 4 Descripción:** Divulgación del proceso de aderezo y Dirección jurado de catas
Entidad concesionaria: Asociación de Industrias del Aderezo de Badajoz **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad concesionaria: Badajoz, Extremadura, España
Fecha de concesión: 1993

Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** 6 Componente por méritos Investigadores del complemento específico (QUINQUENIOS): Tramo 1: 1983-1987 Tramo 2: 1988-1993 Tramo 3: 1994-1998 Tramo 4: 1999-2003 Tramo 5: 2004-2008 Tramo 6: 2009-2013
Entidad acreditante: CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS **Tipo entidad:** Organismo Público de Investigación
Fecha de concesión: 01/01/2014
- 2 Descripción del mérito:** 4 sexenios de investigación: 1989-2000 (2 sexenios) 2001-2006 (1 sexenio) 2007-2012 (1 sexenio)
Entidad acreditante: MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
Fecha de concesión: 12/06/2013