



Jose Manuel Monje Moreno

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 28/02/2023

v 1.4.3

2872386588623b8f111f25509022a07a

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.

Licenciado en Biología por la Universidad de Sevilla en el año 2000 y Doctor por la Universidad Pablo de Olavide, año 2010. Podría dividir mi carrera en tres etapas: Etapa de formación (1994-2007) Licenciatura y formación científica y docente. Con la beca FPU entre otras, desarrollo mi formación en el laboratorio del Prof. Manuel Muñoz, trabajando sobre regulación endocrina de la longevidad. Además de obtener el DEA, gracias al Máster en Biotecnología en la UPO y al trabajo en el laboratorio, amplío mi formación con estancias en centros internacionales de prestigio, meses en el EMBL (Heidelberg, Alemania) y 4 meses en el BCM (Houston, EEUU). Comienzo mi formación docente, impartiendo créditos tutelados en las licenciaturas de Ciencias Ambientales y Biotecnología. Etapa docente (2007-2015). Consigo la plaza de ayudante en el Área de Nutrición de la UPO y comienzo una intensa dedicación a la docencia universitaria. Sigo mi formación con un posgrado en Cultura y Gastronomía, apoyando mi docencia sobre la Tecnología Culinaria, otra de mis pasiones. Imparto clases en diplomatura, grado y posgrado, además de tareas de gestión universitaria, como coordinador de semestre o miembro de comisión de calidad. Amplío mi formación docente con diversos cursos pedagógicos, trabajo en grupo, portafolios, etc. También coordino cursos de verano, así como otras actividades formativas, destacando las realizadas en el Centro Universitario Internacional de la UPO. El esfuerzo docente tiene sus frutos obteniendo calificaciones por parte del alumnado por encima de la media. A pesar de esta intensa dedicación docente, consigo la publicación de 3 artículos, dos de ellos en el Q1 de diferentes áreas. Etapa de consolidación (2015-actualidad). Comienza con mi estancia postdoctoral en la Universidad de Gante, Bélgica, centrándome en tareas investigadoras. Tras casi dos años consigo una plaza de ayudante doctor en la UPO. En este periodo continuo con docencia, formación específica e investigación, gracias a la inercia conseguida durante la etapa postdoctoral, que comienza a dar sus frutos, con dos nuevos artículos publicados, ambos Q1 y un tercero recién publicado en Nature Communications. Comienzo una línea de trabajo basada en el uso de *C. elegans* como herramienta para buscar nuevos compuestos bioactivos y validar el uso de otros probando su toxicidad en un organismo completo. Esta línea comienza a dar sus frutos con dos publicaciones relacionadas en los últimos años. Hitos: Más de 2000 h de docencia reglada (diplomatura, grado y postgrado). 9 artículos indexados, 3 D1 y 5 Q1. 1 capítulo de libro. 21 meses postdoctoral y 10 meses predoctoral en centros extranjeros de referencia. Participación en proyectos nacionales e internacionales. 13 cursos de formación pedagógica y coordinación/participación en 3 proyectos de innovación docente. Dirección de más de 10 proyectos fin de grado y máster. Un CV heterogéneo y diverso que me ofrece una visión amplia y asentada para consolidar a medio plazo mi papel como docente e investigador en la Universidad.



Jose Manuel Monje Moreno

Apellidos: **Monje Moreno**
 Nombre: **Jose Manuel**
 ORCID: **0000-0003-2717-6412**
 C. Autón./Reg. de contacto: **Andalucía**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad Pablo de Olavide

Departamento: Facultad Ciencias Experimentales

Categoría profesional: Profesor Contratado Doctor Temporal

Fecha de inicio: 27/09/2020

Modalidad de contrato: Contrato laboral indefinido

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Primaria (Cód. Unesco): 241501 - Biología molecular de microorganismos

Secundaria (Cód. Unesco): 330999 - Otras

Terciaria (Cód. Unesco): 240991 - Genética del Desarrollo

Funciones desempeñadas: Soy profesor de la Universidad Pablo de Olavide, en diferentes figuras, en los últimos 13 años. Mi carrera científica gira en torno a la biología molecular y los sistemas endocrinos, trabajando en modelos animales, como *C. elegans*. Mi docencia, sin embargo, la imparto más relacionada con la Tecnología de alimentos, más concretamente, sobre Tecnología Culinaria y Análisis Sensorial. Mi intención es que los campos de la Biología Molecular y la Nutrición, que es lo que me encuentro actualmente.

Identificar palabras clave: Transformación alimentaria; Biología funcional; Biología molecular

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad Pablo de Olavide	Profesor Ayudante Doctor	18/09/2017
2	Universidad de Gante	Investigador Postdoctoral	01/01/2016
3	Universidad Pablo de Olavide	Profesor Sustituto Interino	22/11/2012
4	Universidad Pablo de Olavide	Profesor Ayudante	24/10/2007

1 Entidad empleadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Categoría profesional: Profesor Ayudante Doctor

Fecha de inicio-fin: 18/09/2017 - 26/09/2020

Duración: 3 años - 8 días

2 Entidad empleadora: Universidad de Gante **Tipo de entidad:** Universidad

Categoría profesional: Investigador Postdoctoral

Fecha de inicio-fin: 01/01/2016 - 17/09/2017

Duración: 1 año - 9 meses - 17 días



- | | | |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | Entidad empleadora: Universidad Pablo de Olavide
Categoría profesional: Profesor Sustituto Interino
Fecha de inicio-fin: 22/11/2012 - 03/01/2016 | Tipo de entidad: Universidad
Duración: 2 años - 8 meses - 6 días |
| 4 | Entidad empleadora: Universidad Pablo de Olavide
Categoría profesional: Profesor Ayudante
Fecha de inicio-fin: 24/10/2007 - 21/11/2012 | Tipo de entidad: Universidad
Duración: 5 años - 27 días |



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 Biología Especialidad Biología Fundamental

Entidad de titulación: Universidad de Sevilla

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de titulación: 13/10/2000

Doctorados

Programa de doctorado: Biotecnología

Entidad de titulación: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Fecha de titulación: 28/07/2010

Otra formación universitaria de posgrado

Titulación de posgrado: Cultura y Gastronomía Española

Entidad de titulación: Escuela Superior de Gastronomía

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de titulación: 03/06/2008

Cursos y seminarios recibidos de perfeccionamiento, innovación y mejora docente, nuevas tecnologías, etc., cuyo objetivo sea la mejora de la docencia

- Título del curso/seminario:** ESTADÍSTICA APLICADA CON SPSS NIVEL II
Objetivos del curso/seminario: Conceptos avanzados de estadística a través del software SPSS
Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 12 horas
Fecha de inicio-fin: 01/09/2018 - 30/06/2019
- Título del curso/seminario:** CÓMO DAR CLASE AL REVÉS: Flipped Learning en el EEES
Objetivos del curso/seminario: Ofrecer herramientas didácticas como el Flipped Learning para mejorar la labor docente en el sistema universitario.
Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 20 horas
Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 30/06/2018
- Título del curso/seminario:** ESTADÍSTICA APLICADA CON SPSS NIVEL I
Objetivos del curso/seminario: Conceptos básicos de estadística a través del software SPSS
Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad



Duración en horas: 12 horas
Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 30/06/2018

- 4 Título del curso/seminario:** TÉCNICAS DE DINÁMICA DE GRUPOS PARA MEJORAR LAS HABILIDADES SOCIALES Y EL TRABAJO EN EQUIPO MEDIANTE JUEGOS
Objetivos del curso/seminario: Ofrecer diferentes recursos, principalmente juegos, que permitan desarrollar técnicas de trabajo en grupo con el alumnado.
Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 5 horas
Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 30/06/2018
- 5 Título del curso/seminario:** Adaptación de asignaturas al Espacio Europeo de Educación Superior
Objetivos del curso/seminario: Reformular los objetivos formativos de asignaturas para adaptarlos al EEES ofreciendo recursos para lograrlo.
Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 40 horas
Fecha de inicio-fin: 01/09/2011 - 30/06/2012
- 6 Título del curso/seminario:** Gestión de portales OpenCMS. Páginas personales.
Objetivos del curso/seminario: Ofrecer nociones básicas sobre OpenCMS para poder desarrollar contenido on line.
Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 4 horas
Fecha de inicio-fin: 01/09/2011 - 30/06/2012
- 7 Título del curso/seminario:** Técnicas de Aprendizaje Cooperativo y Aprendizaje basado en Proyectos
Objetivos del curso/seminario: Enseñar y desarrollar nuevas técnicas pedagógicas para la docencia universitaria, enfocadas a nuevos enfoques de aprendizaje
Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 20 horas
Fecha de inicio-fin: 01/09/2011 - 30/06/2012
- 8 Título del curso/seminario:** EL PORTAFOLIOS COMO RECURSO DIDACTICO Y ESTRATEGIA EVALUATIVA
Objetivos del curso/seminario: FORMAR AL PROFESOR UNIVERSITARIO EN EL USO DEL PORTAFOLIOS, SUS VENTAJAS Y SUS POSIBLES APLICACIONES.
Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 40 horas
Fecha de inicio-fin: 01/09/2010 - 30/06/2011
- 9 Título del curso/seminario:** ELABORACION DE LA GUIA DOCENTE EN EL MARCO DEL PROCESO DE CONVERGENCIA HACIA EL E.E.E.S.
Objetivos del curso/seminario: OFRECER LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA REALIZAR UNA GUIA DOCENTE QUE CUMPLA CON LAS EXIGENCIAS DEL E.E.E.S.
Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 40 horas
Fecha de inicio-fin: 01/09/2010 - 30/06/2011
- 10 Título del curso/seminario:** INTRODUCCION AL TRABAJO EN GRUPO
Objetivos del curso/seminario: DAR CONOCIMIENTOS BASICOS SOBRE EL CONCEPTO DE TRABAJO EN GRUPO, ASI COMO HERRAMIENTAS PARA SU APLICACION EN LA FORMACION UNIVERSITARIA
Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 40 horas



Fecha de inicio-fin: 01/09/2010 - 30/06/2011

11 Título del curso/seminario: CURSO DE FORMACION DEL PROFESORADO E INNOVACION DOCENTE: DOCENCIA VIRTUAL CON WEBCT

Objetivos del curso/seminario: Formación en manejo de aula virtual

Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Duración en horas: 140 horas

Fecha de inicio-fin: 01/01/2008 - 30/03/2008

Actividad docente

Formación académica impartida

- 1 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Trabajo Fin de Máster
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** tutorización
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Fecha de inicio: 01/02/2022 **Fecha de finalización:** 30/06/2022
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,25
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
- 2 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ÚLTIMAS TENDENCIAS EN VINO, ZUMOS Y ACEITE DE OLIVA EN LA DIETA MEDITERRÁNEA
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Fecha de inicio: 01/02/2022 **Fecha de finalización:** 30/06/2022
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Tipo de entidad: Universidad
Calificación obtenida: 5 **Calificación máxima posible:** 5
- 3 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Tecnología Culinaria
Tipo de asignatura: Troncal
Tipo de evaluación: Evaluación interna



Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/02/2022 **Fecha de finalización:** 30/06/2022
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8,9
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Tipo de entidad: Universidad
Calificación obtenida: 4.39 **Calificación máxima posible:** 5

4 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Trabajo Fin de Grado
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/02/2022 **Fecha de finalización:** 30/06/2022
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,8
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,

5 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CARACTERIZACIÓN DE LOS SUSTRATOS FERMENTABLES
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Fecha de inicio: 01/09/2021 **Fecha de finalización:** 30/01/2022
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,22
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de entidad: Universidad
Calificación obtenida: 4.94 **Calificación máxima posible:** 5

6 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: FORMACIÓN TÉCNICA EN EMPRESAS DEL SECTOR
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** tutorización
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Fecha de inicio: 01/09/2021 **Fecha de finalización:** 30/01/2022
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,8
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales



Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,

7 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Análisis Sensorial

Tipo de asignatura: Optativa

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2021

Fecha de finalización: 30/01/2022

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3,4

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.84

Calificación máxima posible: 5

8 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Trabajo Fin de Máster

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: tutorización

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Fecha de inicio: 01/02/2021

Fecha de finalización: 30/06/2021

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,5

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

9 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ÚLTIMAS TENDENCIAS EN VINO, ZUMOS Y ACEITE DE OLIVA EN LA DIETA MEDITERRÁNEA

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Fecha de inicio: 01/02/2021

Fecha de finalización: 30/06/2021

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,75

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

10 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología Culinaria

Tipo de asignatura: Troncal

Tipo de evaluación: Evaluación interna



Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/02/2021

Fecha de finalización: 30/06/2021

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 8,9

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.4

Calificación máxima posible: 5

11 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Trabajo Fin de Grado

Tipo de asignatura: Troncal

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/02/2021

Fecha de finalización: 30/06/2021

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2,8

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

12 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: CARACTERIZACIÓN DE LOS SUSTRATOS FERMENTABLES

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Fecha de inicio: 01/09/2020

Fecha de finalización: 30/01/2021

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,22

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.91

Calificación máxima posible: 5

13 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: FORMACIÓN TÉCNICA EN EMPRESAS DEL SECTOR

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: tutorización

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Fecha de inicio: 01/09/2020

Fecha de finalización: 30/01/2021

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,8

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales



Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,

14 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: TRABAJO EXPERIMENTAL DE INICIACIÓN A LA INVESTIGACIÓN EN ACEITES, BEBIDAS FERMENT. O PRODUCT. AFINES

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: tutorización

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Fecha de inicio: 01/09/2020

Fecha de finalización: 30/01/2021

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,8

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

15 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Análisis Sensorial

Tipo de asignatura: Optativa

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2020

Fecha de finalización: 30/01/2021

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3,4

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.72

Calificación máxima posible: 5

16 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Prácticas en empresa I

Tipo de docencia: tutorización

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2020

Fecha de finalización: 30/01/2021

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,3

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

17 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: INICIACIÓN A LA INVESTIGACIÓN

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: tutorización

Tipo de asignatura: Obligatoria



Titulación universitaria: Master Universitario en Biotecnología Sanitaria

Fecha de inicio: 01/02/2020

Fecha de finalización: 30/06/2020

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,2

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Calificación máxima posible: 5

18 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Prácticas de empresa

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: tutorización

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Biotecnología Sanitaria

Fecha de inicio: 01/02/2020

Fecha de finalización: 30/06/2020

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,2

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Calificación máxima posible: 5

19 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Trabajo Fin de Máster

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: tutorización

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Fecha de inicio: 01/02/2020

Fecha de finalización: 30/06/2020

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2,26

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

20 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Trabajo fin de Máster

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: tutorización

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Biotecnología Sanitaria

Fecha de inicio: 01/02/2020

Fecha de finalización: 30/06/2020

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,13

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Calificación máxima posible: 5



- 21** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ÚLTIMAS TENDENCIAS EN VINO, ZUMOS Y ACEITE DE OLIVA EN LA DIETA MEDITERRÁNEA
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Fecha de inicio: 01/02/2020 **Fecha de finalización:** 30/06/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
- 22** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Tecnología Culinaria
Tipo de asignatura: Troncal
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/02/2020 **Fecha de finalización:** 30/06/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8,9
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Tipo de entidad: Universidad
Calificación obtenida: 4.96 **Calificación máxima posible:** 5
- 23** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Trabajo Fin de Grado
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/02/2020 **Fecha de finalización:** 30/06/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,8
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
- 24** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Prácticas en empresa I y II
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/09/2019 **Fecha de finalización:** 30/06/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad



Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,

25 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CARACTERIZACIÓN DE LOS SUSTRATOS FERMENTABLES
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Fecha de inicio: 01/09/2019 **Fecha de finalización:** 30/01/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,22
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de entidad: Universidad
Calificación obtenida: 4.84 **Calificación máxima posible:** 5

26 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: FORMACIÓN TÉCNICA EN EMPRESAS DEL SECTOR
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** tutorización
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Fecha de inicio: 01/09/2019 **Fecha de finalización:** 30/01/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,8
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,

27 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TRABAJO EXPERIMENTAL DE INICIACIÓN A LA INVESTIGACIÓN EN ACEITES, BEBIDAS FERMENT. O PRODUCT. AFINES
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** tutorización
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Fecha de inicio: 01/09/2019 **Fecha de finalización:** 30/01/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,8
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,

28 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Análisis Sensorial
Tipo de asignatura: Optativa
Tipo de evaluación: Evaluación interna



Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2019

Fecha de finalización: 30/01/2020

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3,4

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.65

Calificación máxima posible: 5

29 **Tipo de docencia:** Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ÚLTIMAS TENDENCIAS EN VINO, ZUMOS Y ACEITE DE OLIVA EN LA DIETA MEDITERRÁNEA

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Fecha de inicio: 01/02/2019

Fecha de finalización: 30/06/2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,75

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

30 **Tipo de docencia:** Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología Culinaria

Tipo de asignatura: Troncal

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/02/2019

Fecha de finalización: 30/06/2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 8,9

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.39

Calificación máxima posible: 5

31 **Tipo de docencia:** Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Trabajo Fin de Grado

Tipo de asignatura: Troncal

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/02/2019

Fecha de finalización: 30/06/2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos



Nº de horas/créditos ECTS: 1,4

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Tipo de evaluación: Evaluación interna

32 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Prácticas en empresa I y II

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2018

Fecha de finalización: 30/06/2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

33 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: CARACTERIZACIÓN DE LOS SUSTRATOS FERMENTABLES

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Fecha de inicio: 01/09/2018

Fecha de finalización: 30/01/2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,22

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.82

Calificación máxima posible: 5

34 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: FORMACIÓN TÉCNICA EN EMPRESAS DEL SECTOR

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Fecha de inicio: 01/09/2018

Fecha de finalización: 30/01/2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,8

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

35 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Análisis Sensorial

Tipo de asignatura: Optativa



Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2018

Fecha de finalización: 30/01/2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3,4

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

36 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Bromatología

Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Troncal

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2018

Fecha de finalización: 30/01/2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,9

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.02

Calificación máxima posible: 5

37 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Restauración Colectiva

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Obligatoria

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2018

Fecha de finalización: 03/01/2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,9

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.93

Calificación máxima posible: 5

38 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología de los alimentos

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Obligatoria

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

**Fecha de inicio:** 01/09/2018**Fecha de finalización:** 03/01/2019**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 1,8**Entidad de realización:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad**Facultad, instituto, centro:** Experimentales**Departamento:** Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica**Ciudad entidad realización:** Sevilla,**Entidad de evaluación:** Universidad Pablo de Olavide**Tipo de evaluación:** Evaluación interna**Tipo de entidad:** Universidad**Calificación obtenida:** 4.38**Calificación máxima posible:** 5**39 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** Trabajo fin de Máster**Tipo de programa:** Máster oficial**Tipo de asignatura:** Obligatoria**Titulación universitaria:** Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas**Fecha de inicio:** 01/02/2018**Fecha de finalización:** 30/06/2018**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 1,13**Entidad de realización:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad**Facultad, instituto, centro:** Experimentales**Departamento:** Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica**Ciudad entidad realización:** Sevilla,**40 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** ÚLTIMAS TENDENCIAS EN VINO, ZUMOS Y ACEITE DE OLIVA EN LA DIETA MEDITERRÁNEA**Tipo de programa:** Máster oficial**Tipo de asignatura:** Obligatoria**Tipo de evaluación:** Evaluación interna**Titulación universitaria:** Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas**Fecha de inicio:** 01/02/2018**Fecha de finalización:** 30/06/2018**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,75**Entidad de realización:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad**Facultad, instituto, centro:** Experimentales**Departamento:** Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica**Ciudad entidad realización:** Sevilla,**Entidad de evaluación:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad**Tipo de evaluación:** Evaluación interna**Entidad financiadora:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad**Calificación obtenida:** 4.89**Calificación máxima posible:** 5**41 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** Higiene y Seguridad Alimentaria**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio**Tipo de asignatura:** Troncal**Tipo de evaluación:** Evaluación interna**Titulación universitaria:** Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética**Fecha de inicio:** 01/02/2018**Fecha de finalización:** 30/06/2018



Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2,7

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.57

Calificación máxima posible: 5

42 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología Culinaria

Tipo de asignatura: Troncal

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/02/2018

Fecha de finalización: 30/06/2018

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 8,9

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.57

Calificación máxima posible: 5

43 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: CARACTERIZACIÓN DE LOS SUSTRATOS FERMENTABLES

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Fecha de inicio: 01/09/2017

Fecha de finalización: 30/01/2018

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,22

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.43

Calificación máxima posible: 5

44 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentación en la infancia.

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Obligatoria

Tipo de evaluación: Evaluación interna



Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Curso que se imparte: 3º

Fecha de inicio: 01/09/2017

Fecha de finalización: 30/01/2018

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3,3

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.12

Calificación máxima posible: 5

45 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Análisis Sensorial

Tipo de asignatura: Optativa

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2017

Fecha de finalización: 30/01/2018

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3,4

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.54

Calificación máxima posible: 5

46 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Prácticas en empresa I

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2017

Fecha de finalización: 30/01/2018

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,5

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

47 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Restauración Colectiva

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Troncal

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2017

Fecha de finalización: 03/01/2018

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos



Nº de horas/créditos ECTS: 5,1

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.01

Calificación máxima posible: 5

48 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ÚLTIMAS TENDENCIAS EN VINO, ZUMOS Y ACEITE DE OLIVA EN LA DIETA MEDITERRÁNEA

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Fecha de inicio: 01/02/2017

Fecha de finalización: 30/06/2017

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,75

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de entidad: Universidad

Calificación máxima posible: 5

49 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ÚLTIMAS TENDENCIAS EN VINO, ZUMOS Y ACEITE DE OLIVA EN LA DIETA MEDITERRÁNEA

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Fecha de inicio: 01/02/2016

Fecha de finalización: 30/06/2016

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,75

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de entidad: Universidad

Calificación máxima posible: 5

50 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Restauración Colectiva

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Troncal

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2015

Fecha de finalización: 03/01/2016



Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3,3

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.67

Calificación máxima posible: 5

51 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología de los alimentos

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Troncal

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2015

Fecha de finalización: 03/01/2016

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2,7

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.69

Calificación máxima posible: 5

52 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ÚLTIMAS TENDENCIAS EN VINO, ZUMOS Y ACEITE DE OLIVA EN LA DIETA MEDITERRÁNEA

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Fecha de inicio: 01/02/2015

Fecha de finalización: 30/06/2015

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,75

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de entidad: Universidad

Calificación máxima posible: 5

53 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología Culinaria

Tipo de asignatura: Troncal

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética



Fecha de inicio: 01/02/2015

Fecha de finalización: 30/06/2015

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 8,9

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.64

Calificación máxima posible: 5

54 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Prácticas en empresa I y II

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2014

Fecha de finalización: 30/06/2015

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

55 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Bromatología

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Troncal

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2014

Fecha de finalización: 30/01/2015

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,2

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.74

Calificación máxima posible: 5

56 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Restauración Colectiva

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Troncal

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2014

Fecha de finalización: 30/01/2015

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,2



Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Tipo de entidad: Universidad
Calificación obtenida: 4.30 **Calificación máxima posible:** 5

57 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Trabajo fin de Máster
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Fecha de inicio: 01/02/2014 **Fecha de finalización:** 30/06/2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,36
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de entidad: Universidad
Calificación máxima posible: 5

58 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ÚLTIMAS TENDENCIAS EN VINO, ZUMOS Y ACEITE DE OLIVA EN LA DIETA MEDITERRÁNEA
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Fecha de inicio: 01/02/2014 **Fecha de finalización:** 30/06/2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de entidad: Universidad
Calificación máxima posible: 5

59 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Tecnología Culinaria
Tipo de asignatura: Troncal
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/02/2014 **Fecha de finalización:** 30/06/2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8,9
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad



Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Tipo de entidad: Universidad
Calificación obtenida: 4.36

Calificación máxima posible: 5

60 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Trabajo Fin de Grado
Tipo de asignatura: Troncal
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/02/2014 **Fecha de finalización:** 30/06/2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,4
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Tipo de evaluación: Evaluación interna

61 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: FORMACIÓN TÉCNICA EN EMPRESAS DEL SECTOR
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Fecha de inicio: 01/09/2013 **Fecha de finalización:** 30/01/2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,4
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de entidad: Universidad
Calificación máxima posible: 5

62 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TRABAJO EXPERIMENTAL DE INICIACIÓN A LA INVESTIGACIÓN EN ACEITES, BEBIDAS FERMENT. O PRODUCT. AFINES
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Fecha de inicio: 01/09/2013 **Fecha de finalización:** 30/01/2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,8
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,



Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de entidad: Universidad
Calificación máxima posible: 5

63 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Bromatología
Tipo de asignatura: Troncal
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/09/2013 **Fecha de finalización:** 30/01/2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,9
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Tipo de entidad: Universidad
Calificación obtenida: 4.23 **Calificación máxima posible:** 5

64 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Restauración Colectiva
Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio
Tipo de asignatura: Troncal
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/09/2013 **Fecha de finalización:** 30/01/2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,2
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Tipo de entidad: Universidad
Calificación obtenida: 4.41 **Calificación máxima posible:** 5

65 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Tecnología de los alimentos
Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio
Tipo de asignatura: Troncal
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/09/2013 **Fecha de finalización:** 30/01/2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,9
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica



Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Tipo de entidad: Universidad
Calificación obtenida: 3.82

Calificación máxima posible: 5

66 **Tipo de docencia:** Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Bioingeniería de Tejidos

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Examen

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Biotecnología Sanitaria

Fecha de inicio: 01/02/2013

Fecha de finalización: 30/06/2013

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,75

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de entidad: Universidad

Calificación máxima posible: 5

67 **Tipo de docencia:** Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Trabajo fin de Máster

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Fecha de inicio: 01/02/2013

Fecha de finalización: 30/06/2013

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,13

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de entidad: Universidad

Calificación máxima posible: 5

68 **Tipo de docencia:** Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ÚLTIMAS TENDENCIAS EN VINO, ZUMOS Y ACEITE DE OLIVA EN LA DIETA MEDITERRÁNEA

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Fecha de inicio: 01/02/2013

Fecha de finalización: 30/06/2013

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 8

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Ciudad entidad realización: Sevilla,



Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de entidad: Universidad
Calificación máxima posible: 5

69 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Educación Nutricional
Tipo de asignatura: Troncal
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/02/2013 **Fecha de finalización:** 30/06/2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,7
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Tipo de entidad: Universidad
Calificación obtenida: 4.17 **Calificación máxima posible:** 5

70 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Tecnología Culinaria
Tipo de asignatura: Troncal
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/02/2013 **Fecha de finalización:** 30/06/2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8,9
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Tipo de entidad: Universidad
Calificación obtenida: 4.20 **Calificación máxima posible:** 5

71 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Prácticas en empresa I y II
Tipo de asignatura: Obligatoria
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/09/2012 **Fecha de finalización:** 30/06/2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 6
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Tipo de evaluación: Evaluación interna



- 72** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ÚLTIMAS TENDENCIAS EN VINO, ZUMOS Y ACEITE DE OLIVA EN LA DIETA MEDITERRÁNEA
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Master Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas
Fecha de inicio: 01/02/2012 **Fecha de finalización:** 30/06/2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de entidad: Universidad
Calificación máxima posible: 5
- 73** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Tecnología Culinaria
Tipo de asignatura: Troncal
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/02/2012 **Fecha de finalización:** 30/06/2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8,9
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Tipo de entidad: Universidad
Calificación obtenida: 4.30 **Calificación máxima posible:** 5
- 74** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Tecnología Culinaria
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Troncal
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/02/2011 **Fecha de finalización:** 30/06/2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 89
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Experimentales
Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Ciudad entidad realización: Sevilla,
Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide
Tipo de evaluación: Evaluación interna
Tipo de entidad: Universidad



Calificación obtenida: 4.29

Calificación máxima posible: 5

75 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología Culinaria

Tipo de programa: Diplomatura

Tipo de asignatura: Troncal

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2010

Fecha de finalización: 31/01/2011

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 180

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.66

Calificación máxima posible: 5

76 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología Culinaria

Tipo de programa: Diplomatura

Tipo de asignatura: Troncal

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2009

Fecha de finalización: 31/01/2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 180

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad

Calificación obtenida: 4.57

Calificación máxima posible: 5

77 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología Culinaria

Tipo de programa: Diplomatura

Tipo de asignatura: Troncal

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Titulación universitaria: Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de inicio: 01/09/2008

Fecha de finalización: 31/01/2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 200

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Experimentales

Departamento: Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica

Entidad de evaluación: Universidad Pablo de Olavide

Tipo de evaluación: Evaluación interna

Tipo de entidad: Universidad



Calificación obtenida: 4.36

Calificación máxima posible: 5

78 Tipo de docencia: Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología Culinaria**Tipo de programa:** Diplomatura**Tipo de asignatura:** Troncal**Tipo de evaluación:** Evaluación interna**Titulación universitaria:** Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética**Fecha de inicio:** 01/09/2007**Fecha de finalización:** 30/01/2008**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas**Nº de horas/créditos ECTS:** 200**Entidad de realización:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad**Departamento:** Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica**Entidad de evaluación:** Universidad Pablo de Olavide**Tipo de evaluación:** Evaluación interna**Tipo de entidad:** Universidad**Calificación obtenida:** 9.17**Calificación máxima posible:** 10**79 Nombre de la asignatura/curso:** Genética Molecular**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio**Titulación universitaria:** Licenciatura en Biotecnología**Fecha de inicio:** 01/02/2007**Fecha de finalización:** 01/06/2007**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas**Nº de horas/créditos ECTS:** 60**Entidad de realización:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad**Facultad, instituto, centro:** Experimentales**Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera****1 Título del trabajo:** BÚSQUEDA DE NUEVOS COMPUESTOS BIOACTIVOS CONTRA LA INFERTILIDAD Y ALZHEIMER USANDO COMO MODELO EL NEMATODO *Caenorhabditis elegans* (TFG)**Entidad de realización:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad**Alumno/a:** Irene Castañeda Crespo**Fecha de defensa:** 05/07/2022**2 Título del trabajo:** Búsqueda de nuevos compuestos bioactivos en modelos de enfermedades humanas utilizando *Caenorhabditis elegans* (*C.elegans*) (TFG)**Entidad de realización:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad**Alumno/a:** Alicia Márquez Pérez**Fecha de defensa:** 05/07/2022**3 Título del trabajo:** APPTC COMER: Una aplicación web de apoyo al dietista-nutricionista en el ámbito empresarial. (TFG)**Entidad de realización:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad**Alumno/a:** Macarena Canivell Jiménez**Fecha de defensa:** 06/07/2021**4 Título del trabajo:** Búsqueda de nuevos compuestos naturales con actividad en modelos de enfermedades humanas en el nematodo *Caenorhabditis elegans* (TFG)**Entidad de realización:** Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad



Alumno/a: Cristina Gutiérrez Morales

Fecha de defensa: 02/06/2021

- 5 Título del trabajo:** Identificación de nuevos compuestos bioactivos en el modelo de enfermedades humanas *Caenorhabditis elegans*.(TFG)
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Diego González Pérez
Fecha de defensa: 02/06/2021
- 6 Título del trabajo:** Búsqueda de Compuestos acuosos y cetónicos en extractos de basidiomicetos con posible actividad biológica. Estudio genético en modelo de Galactosemia tipo 3, en *C.elegans*
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Irene Fernández Lara
Fecha de defensa: 25/09/2020
- 7 Título del trabajo:** Búsqueda de nuevos compuestos bioactivos en basidiomicetos en un modelo de ovario poliquístico en *Caenorhabditis elegans*
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Francisco Agudo Rios
Fecha de defensa: 02/06/2020
- 8 Título del trabajo:** BÚSQUEDA DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN SETAS SILVESTRES
Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Elena Soriano Gómez
Fecha de defensa: 19/09/2019

Cursos y seminarios impartidos orientados a la formación docente universitaria

- 1 Tipo de evento:** Curso de Verano
Nombre del evento: CURSO DE VERANO: TAPAS, ALGO MAS QUE COMIDA
Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Horas impartidas: 30
Fecha de impartición: 04/07/2011
- 2 Tipo de evento:** Jornada
Nombre del evento: MEDIADORES EN NUTRICION. PONENCIA:TECNOLOGIA CULINARIA.
Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Horas impartidas: 5
Fecha de impartición: 29/10/2010
- 3 Tipo de evento:** Curso de Verano
Nombre del evento: CURSO DE VERANO: COCINA EN ANDALUCIA. DEL TERRUÑO A LA ESPUMA. CREATIVIDAD CULINARIA Y PRODUCCION LOCAL.
Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Horas impartidas: 30
Fecha de impartición: 09/07/2009



Participación en proyectos de innovación docente

- Título del proyecto:** Promoción de la integración de conocimientos a través de la realización de un proyecto conjunto multi-asignatura
Tipo de participación: Coordinador
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Entidad financiadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/02/2019 - 30/06/2019 **Duración:** 4 meses
- Título del proyecto:** ELABORACION DE MATERIAL INFORMATIVO (CARTELES, TRIPTICOS, VIDEOS), SOBRE LA IMPORTANCIA DE UNOS HABITOS ALIMENTARIOS ADECUADOS Y DIFUSION EN LUGARES DE INTERES
Tipo de participación: Miembro de equipo
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Entidad financiadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/09/2011 - 30/06/2012 **Duración:** 9 meses
- Título del proyecto:** SIMULACION DE SITUACIONES CLINICAS RELACIONADAS CON LA NUTRICION.
Tipo de participación: Miembro de equipo
Entidad financiadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 01/09/2009 - 30/06/2010 **Duración:** 9 meses

Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

- Nombre del evento:** SEMINARIO IBEROAMERICANO DE INNOVACION DOCENTE DE LA UNIVERSIDAD PABLO DE OLAVIDE
Tipo de evento: Seminario
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de presentación: 21/11/2014
Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
SIMULACION DE SITUACIONES CLINICAS RELACIONADAS CON LA NUTRICION.
- Nombre del evento:** SEMINARIO IBEROAMERICANO DE INNOVACION DOCENTE DE LA UNIVERSIDAD PABLO DE OLAVIDE
Tipo de evento: Seminario
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de presentación: 20/11/2014
Entidad organizadora: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
PLANIFICACION DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE COOPERATIVO FORMAL BILINGÜE EN UN CONTEXTO CIENTIFICO DE CONTENIDO DIETETICO-NUTRICIONAL.



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:** Regulacion de la longevidad y enfermedades asociadas por hormonas esteroideas sulfatadas

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Manuel Jesús Muñoz Ruiz; José Manuel Monje Moreno; Ana María Brokate Llanos; Mercedes Pérez Jiménez; Patricia Lucas Rodríguez

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Ciencia e Innovación **Tipo de entidad:** MICIN

Fecha de inicio-fin: 01/09/2021 - 31/12/2023

Cuantía total: 108.900 €
- 2 Nombre del proyecto:** Aproximación a las bases moleculares del envejecimiento desde la mitocondria y la envoltura nuclear

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España

Nº de investigadores/as: 20

Fecha de inicio-fin: 2008 - 2012

Cuantía total: 397.168,16 €
- 3 Nombre del proyecto:** Identificación y caracterización de nuevos loci que afectan longevidad en "Caenorhabditis elegans"

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España

Nº de investigadores/as: 5

Fecha de inicio-fin: 2007 - 2009

Cuantía total: 83.490 €
- 4 Nombre del proyecto:** Identification and characterization of genes controlling longevity and ageing in an animal model

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España

Nº de investigadores/as: 3

Fecha de inicio-fin: 2001 - 2003

Cuantía total: 101.000 €



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

- Nombre del proyecto:** Utilización del nematodo *Caenorhabditis elegans* para ensayos de compuestos que afecten la diabetes
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: Universidad Pablo de Olavide
Entidad/es financiadora/s: HOJIBLANCA S. COOP. AND.
Fecha de inicio: 2011 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 5.900 €
- Nombre del proyecto:** Identificación y validación de dianas moleculares relacionadas con obesidad y la detección de la actividad biológica sobre las mismas utilizando como modelo *Caenorhabditis elegans*
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: Universidad Pablo de Olavide
Entidad/es financiadora/s: Bionaturis **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de inicio: 2009 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 210.412,78 €

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- Asparagus Fructans as Emerging Prebiotics. 2023.**
Tipo de producción: Artículo científico
- Europium doped-double sodium bismuth molybdate nanoparticles as contrast agents for luminescent bioimaging and X-ray computed tomography. 2023.**
Tipo de producción: Artículo científico
- Steroid hormones sulfatase inactivation extends lifespan and ameliorates age-related diseases. 12/2021.**
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- Elevated Trehalose Levels in *C. elegans* daf-2 Mutants Increase Stress Resistance, Not Lifespan. 2021.**
Tipo de producción: Artículo científico



- 5** Redox-dependent and redox-independent functions of Caenorhabditis elegans thioredoxin 1.27/03/2019.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6** Laser-induced remote release in vivo in C. elegans from novel silver nanoparticles-alginate hydrogel shells. 2018.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 7** Developmental defects in a Caenorhabditis elegans model for type III galactosemia.10/2014.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 8** Sweets and fats tasting in patients with anorexia nervosa: the role of the thought-shape fusion cognitive distortion.05/2014.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 9** pkc-1 regulates daf-2 insulin/IGF signalling-dependent control of dauer formation in Caenorhabditis elegans.12/2011.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 10** Julian Cerón; Juan Cabello; Jose Manuel Monje; Antonio Miranda Vizueté; Alberto Villanueva; Simó Schwartz Jr; Ben Lehner. Applications of RNAi in C. elegans Research. RNA Interference Research Progress. 1, pp. 15 - 50. NOVA publishers, 2008. ISBN 978-1-60456-446-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Autor de correspondencia: No

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Resistencia de los péptidos inmunogénicos del gluten (GIP) a la eliminación por alta temperatura. Implicaciones para la prevención de la contaminación cruzada.
Nombre del congreso: XXIV Congreso de la SEGHNPN.
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Donostia, País Vasco, España
Fecha de celebración: 05/2017
Entidad organizadora: SEGHNPN. **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Maria del Carmen Lamprea Moruno; Manuel García Sanchez; Aysun Bulut; José Manuel Monje Moreno; Alfonso Rodríguez Herrera. "Resistencia de los péptidos inmunogénicos del gluten (GIP) a la eliminación por alta temperatura. Implicaciones para la prevención de la contaminación cruzada."
- 2** **Título del trabajo:** Regulation of longevity by sulfation activity..
Nombre del congreso: VI Spanish Worm Meeting.
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Valencia, Comunidad Valenciana, España
Fecha de celebración: 03/2017
Entidad organizadora: Comunidad Española de C.elegans. **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
M. Mercedes Pérez Jiménez; Paula Sansigre; Mónica Venegas Calderón; Alicia Sánchez García; José Manuel Monje Moreno; José J Ríos; Manuel Jesús Muñoz Ruiz; Ángel Carrión; Marta Artal Sanz; Manuel Jesús Muñoz Ruiz. "Regulation of longevity by sulfation activity."



- 3 Título del trabajo:** The Glyoxylate Cycle is part of the *C. elegans* stress response.
Nombre del congreso: European Worm Meeting (EWM) 2016
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Berlin, Berlin, Alemania
Fecha de celebración: 06/2016
Entidad organizadora: European *C. elegans* Community
José Manuel Monje Moreno; Arne Smolders; Laure Van Medegael; Arne Corneli; Anh Tung Phan Lam; Elyse De Sloovere; Bart Braeckman. "The Glyoxylate Cycle is part of the *C. elegans* stress response."
- 4 Título del trabajo:** A *Caenorhabditis elegans* model for galactosemia type III reveals genetic interactions with the unfolded protein response and the insulin/IGF pathway.
Nombre del congreso: 3rd Spanish Worm Meeting.
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España
Fecha de celebración: 04/2011
Entidad organizadora: Comunidad Española de *C. elegans*. **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Ana Maria Brokate Llanos; José Manuel Monje Moreno; Piedad del Socorro Murdoch; Manuel Jesús Muñoz Ruiz. "A *Caenorhabditis elegans* model for galactosemia type III reveals genetic interactions with the unfolded protein response and the insulin/IGF pathway."
- 5 Título del trabajo:** liv-7(pv17) enhances the insulin/IGF pathway phenotypes.
Nombre del congreso: 3rd Spanish Worm Meeting.
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España
Fecha de celebración: 04/2011
Entidad organizadora: Comunidad Española de *C. elegans*. **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
M Mercedes Pérez Jiménez; José Manuel Monje Moreno; Manuel Jesús Muñoz Ruiz. "liv-7(pv17) enhances the insulin/IGF pathway phenotypes."
- 6 Título del trabajo:** Identificación y caracterización del mutante longevo liv-7(pv17) en *Caenorhabditis elegans*.
Nombre del congreso: XXXVII Congreso de la Sociedad Española de Genética.
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Málaga, Andalucía, España
Fecha de celebración: 09/2009
Entidad organizadora: Sociedad Española de Genética. **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
M Mercedes Pérez Jiménez; José Manuel Monje Moreno; Manuel Jesús Muñoz Ruiz. "Identificación y caracterización del mutante longevo liv-7(pv17) en *Caenorhabditis elegans*."
- 7 Título del trabajo:** pkc-1 conecta dos rutas de control endocrino en *C. elegans* para regular desarrollo y longevidad.
Nombre del congreso: XXXVII Congreso de la Sociedad Española de Genética.
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Málaga, Andalucía, España
Fecha de celebración: 09/2009
Entidad organizadora: Sociedad Española de Genética. **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
José Manuel Monje Moreno; Ana María Brokate Llanos; M Mercedes Pérez Jiménez; Manuel Jesús Muñoz Ruiz. "pkc-1 conecta dos rutas de control endocrino en *C. elegans* para regular desarrollo y longevidad."



- 8 Título del trabajo:** Regulation of dauer formation and longevity by PKC-1.
Nombre del congreso: Spanish worm meeting 2009.
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Barcelona, Cataluña, España
Fecha de celebración: 03/2009
Entidad organizadora: Comunidad española de C. **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones elegans
José Manuel Monje Moreno; Ana María Brokate Llanos; M. Mercedes Pérez Jiménez; Manuel Jesús Muñoz Ruiz. "Regulation of dauer formation and longevity by PKC-1."
- 9 Título del trabajo:** The role of the unfolded protein response in the regulation of longevity.
Nombre del congreso: Spanish worm meeting 2009.
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Barcelona, Cataluña, España
Fecha de celebración: 03/2009
Entidad organizadora: Comunidad española de C. **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones elegans
Ana María Brokate Llanos; José Manuel Monje Moreno; Manuel Jesús Muñoz Ruiz. "The role of the unfolded protein response in the regulation of longevity."
- 10 Título del trabajo:** Characterization and identification of the long-lived mutant liv-7(pv17).
Nombre del congreso: European C. elegans meeting 2008.
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Carmona, Andalucía, España
Fecha de celebración: 03/2008
Entidad organizadora: European C. elegans **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones Community
M. Mercedes Pérez Jiménez; José Manuel Monje Moreno; Manuel Jesús Muñoz Ruiz. "Characterization and identification of the long-lived mutant liv-7(pv17)."
- 11 Título del trabajo:** pkc-1(pv12) suppresses insulin pathway mutants longevity and dauer formation phenotypes.
Nombre del congreso: European C. elegans meeting 2008.
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Carmona, Andalucía, España
Fecha de celebración: 03/2008
Entidad organizadora: European C. elegans **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones community.
José Manuel Monje Moreno; Ana María Brokate Llanos; M. Mercedes Pérez Jiménez; Manuel Jesús Muñoz Ruiz. "pkc-1(pv12) suppresses insulin pathway mutants longevity and dauer formation phenotypes."
- 12 Título del trabajo:** Characterization of the long-lived mutants liv-7 and liv-8.
Nombre del congreso: 16 th Biennial International C. elegans Conference.
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Los Angeles, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 06/2007
Entidad organizadora: International C. elegans community.
Manuel Jesús Muñoz Ruiz; M. Mercedes Pérez Jiménez; Ana María Brokate Llanos; José Manuel Monje Moreno. "Characterization of the long-lived mutants liv-7 and liv-8."



- 13 Título del trabajo:** La regulación de la formación de dauer por PKC-1.
Nombre del congreso: Reunión científica del grupo español de *C. elegans*.
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Valencia, Comunidad Valenciana, España
Fecha de celebración: 03/2007
Entidad organizadora: Comunidad Española de *C. elegans*
Ciudad entidad organizadora: : Comunidad Española de *C. elegans*., España
José Manuel Monje Moreno; Ana María Brokate Llanos; M. Mercedes Pérez Jiménez. "La regulación de la formación de dauer por PKC-1."
- 14 Título del trabajo:** Characterization of the long-lived mutant liv-8(pv18).
Nombre del congreso: European *C. elegans* meeting 2006.
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Hersonissos, Peloponnisos, Grecia
Fecha de celebración: 05/2006
Entidad organizadora: European *C. elegans* Community **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Ana María Brokate Llanos; José Manuel Monje Moreno; Manuel Jesús Muñoz Ruiz. "Characterization of the long-lived mutant liv-8(pv18)."
- 15 Título del trabajo:** The role of PKC-1/TTX-4 in dauer formation.
Nombre del congreso: European *C. elegans* meeting 2006
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Hersonissos,, Peloponnisos, Grecia
Fecha de celebración: 05/2006
Entidad organizadora: European *C. elegans* Community **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, España
Jose Manuel Monje Moreno; Manuel Jesús Muñoz Ruiz. "The role of PKC-1/TTX-4 in dauer formation."
- 16 Título del trabajo:** Characterization of the long-lived mutants liv-7 and liv-8.
Nombre del congreso: 15 th Biennial International *C. elegans* Conference.
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Los Angeles, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 06/2005
Entidad organizadora: International *C. elegans* community **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
José Manuel Monje Moreno; Ana María Brokate Llanos; Isabel Calmorza Font; Manuel Jesús Muñoz Ruiz. "Characterization of the long-lived mutants liv-7 and liv-8."
- 17 Título del trabajo:** La subunidad reguladora de la fosfoinositol 3 quinasa modula la longevidad del nematodo *Caenorhabditis elegans*
Nombre del congreso: Congreso Nacional de Biotecnología 2002
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 07/2002
Entidad organizadora: Sociedad Española de Genética. **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Manuel Jesús Muñoz Ruiz; Manuel Antoonio Fidalgo; José Manuel Monje Moreno; Ana María Brokate Llanos; Don Riddle. "La subunidad reguladora de la fosfoinositol 3 quinasa modula la longevidad del nematodo *Caenorhabditis elegans*".



- 18 Título del trabajo:** Positive selection of mutants with increased resistance and longevity.
Nombre del congreso: European C. elegans Meeting 2002
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Paestum, Campania, Italia
Fecha de celebración: 05/2002
Entidad organizadora: European C. elegans Community **Tipo de entidad:** Comunidad científica
 José Manuel Monje Moreno; Manuel Jesús Muñoz Ruiz; Manuel Antonio Fidalgo; Don Riddle. "Positive selection of mutants with increased resistance and longevity."
- 19 Título del trabajo:** Isolation and characterization of long-lived mutants in the nematode Caenorhabditis elegans
Nombre del congreso: First Conference on Functional Genomics of Ageing.
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 04/2002
Entidad organizadora: Mechanism of Ageing and Development. Elsevier.
 Manuel Jesús Muñoz Ruiz; José Manuel Monje Moreno; Donanld Riddle. "Isolation and characterization of long-lived mutants in the nematode Caenorhabditis elegans".

Otros méritos

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

- 1 Entidad de realización:** Gent University **Tipo de entidad:** Departamento Universitario
Facultad, instituto, centro: Biology Department
Ciudad entidad realización: Gante, Bélgica
Fecha de inicio-fin: 01/2016 - 07/2017 **Duración:** 1 año - 9 meses
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
Tareas contrastables: Proyecto de investigación sobre el papel del ciclo del Glyoxylato en la longevidad de C. elegans.
- 2 Entidad de realización:** Johnson and Wales University.
Ciudad entidad realización: Providence, Estados Unidos de América
Fecha de inicio-fin: 12/2014 - 01/2015 **Duración:** 1 mes - 7 días
Objetivos de la estancia: Invitado/a
Tareas contrastables: Poner a punto encuestas y recoger datos para un trabajo de investigación.
- 3 Entidad de realización:** : Huffington Center on Aging, Baylor College of Medicine.
Ciudad entidad realización: Houston, Estados Unidos de América
Fecha de inicio-fin: 06/2006 - 09/2006 **Duración:** 4 meses
Objetivos de la estancia: Estancia predoctoral
Tareas contrastables: Aprendizaje de técnicas de ablación por laser.
- 4 Entidad de realización:** European Molecular Biology Lab EMBL **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Facultad, instituto, centro: Heidelberg
Ciudad entidad realización: Heidelberg, Karlsruhe, Alemania
Fecha de inicio-fin: 07/1999 - 09/2000 **Duración:** 5 meses
Objetivos de la estancia: Estancia predoctoral



Tareas contrastables: Aprendizaje de tareas básicas de Biología Molecular así como uso de *D. melanogaster* como organismo modelo.

Ayudas y becas obtenidas

Nombre de la ayuda: Formación Profesorado Universitario (FPU)

Finalidad: Predoctoral

Entidad concesionaria: Ministerio de Ciencia e Innovación. Universidades

Tipo de entidad: Público

Fecha de concesión: 01/07/2003

Duración: 4 años

Fecha de finalización: 30/06/2007

Entidad de realización: Universidad Pablo de Olavide

Facultad, instituto, centro: Ciencias Experimentales.