



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA



FACULTAD DE VETERINARIA

NOMBRE Y APELLIDOS:	Rosa María García Gimeno		
CATEGORÍA PROFESIONAL:	Catedrática de Universidad		
CARGO:			
DEPARTAMENTO:	Bromatología y Tecnología de los Alimentos		
ÁREA DE CONOCIMIENTO:	Nutrición y Bromatología de los Alimentos		
TELÉFONO:	957-218691	CORREO ELECTRÓNICO:	rmgarcia@uco.es
ORCID ID:	0000-0001-5241-6348		
RESEARCHERID:	L-4837-2014		

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Desarrollo y aplicación de modelos de predicción del comportamiento microbiano en los alimentos.
 Determinación de vida comercial de los alimentos.
 Elaboración de software de gestión, predicción y control de calidad y seguridad alimentaria
 Evaluación cuantitativa de riesgo microbiano en alimentos mediante modelos predictivos.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- Proyecto Europeo PRIMA 8072-42000-083-13-N: “*Innovative Bio-interventions and Risk Modelling Approaches for Ensuring Microbial Safety and Quality of Mediterranean Artisanal Fermented Foods*” (ArtiSaneFood). 2019-2021.
- Proyecto Europeo: COST Action CA18105. “Risk based meat inspection and integrated meat safety assurance” (RIBMINS)
- Proyecto autonómico competitivo P12-AGR-1906 – Desarrollo y aplicación de modelos predictivos para la mejora de la calidad y seguridad de productos de la acuicultura marina mínimamente procesados. Duración: 2014-2018.
- Proyecto nacional competitivo RTA2013-00055-C02-02 – Evaluación cuantitativa del riesgo contaminación, supervivencia e inactivación de *L. monocytogenes* en embutidos crudo curados. Duración: 2014-2017.
- EFSA Tender OC/EFSA/BIOCONTAM/2014/02 – CT1: Closing gaps for performing a risk assessment on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) foods: activity 2, a quantitative risk characterization on *L. monocytogenes* in RTE foods starting from the retail stage. Duración: 2014-2016.

PUBLICACIONES/OTRAS ACTIVIDADES

- Possas, Arícia; Perez-Rodriguez, Fernando; Valero-Diaz, Antonio; Rincón, Francisco; García-Gimeno, Rosa M^a. 2018. Mathematical approach for the *Listeria monocytogenes* inactivation during high hydrostatic pressure processing of a simulated meat médium. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 47; 271-278.
- Rubio, Begoña; Possas, Arícia; Rincón, Francisco; García-Gimeno, Rosa M^a, B Martínez. 2018. Model for *Listeria monocytogenes* inactivation by high hydrostatic pressure processing in Spanish chorizo sausage. *Food Microbiology*, 69: 18-24.
- Ruiz Bellido, Miguel Á.; Valero, Antonio; Medina Pradas, Eduardo; Romero Gil, Verónica; Rodríguez-Gómez, Francisco; Posada-Izquierdo, Guiomar D.; Rincón, Francisco; Possas, Arícia; García-Gimeno, Rosa M. y Arroyo-López, Francisco N. 2017. A Probabilistic Decision-Making Scoring System for Quality and Safety Management in Aloreña de Málaga Table Olive Processing. *Frontiers in Microbiology*, 8: 1-16. |
- Possas, Arícia; Posada-Izquierdo, Guiomar Denisse; Perez-Rodriguez, Fernando; Valero-Diaz, Antonio; García-Gimeno, Rosa M^a; Duarte, Marta. 2017. Application of predictive models to assess the influence of thyme essential oil on *Salmonella Enteritidis* behaviour during shelf life of ready-to-eat turkey products. *International Journal of Food Microbiology*, 240: 40-46.
- Possas, Arícia; Carrasco-Jimenez, Elena; García-Gimeno, Rosa María; Valero-Diaz, Antonio. 2017. Models of microbial cross contamination dynamics. *Current Opinion in Food Science*. 14: 43-49.