

**CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA)**

Fecha del CVA 27-03-2025

**Parte A. DATOS PERSONALES**

Nombre	María Teresa		
Apellidos	Sánchez Pineda de las Infantas		
Dirección email	bt1sapim@uco.es	URL Web	
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	<a href="http://orcid.org/0000-0002-9466-1170">http://orcid.org/0000-0002-9466-1170</a>		

\* *datos obligatorios*

**A.1. Situación profesional actual**

Puesto	Catedrático de Universidad		
Fecha inicio	08/11/2011		
Organismo/ Institución	Universidad de Córdoba		
Departamento/ Centro	Bromatología y Tecnología de Alimentos		
País	España	Teléfono	957 21 25 76
Palabras clave	Espectroscopía NIRS, aseguramiento de la calidad, frutas y hortalizas.		

**A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con lo indicado en la convocatoria, indicar meses totales)**

Periodo	Puesto/ Institución/ País / Motivo interrupción
1989-1992	Becaria predoctoral FPU. Universidad de Córdoba, España
1992-1993	Profesor Asociado. Universidad de Córdoba, España
1993-2011	Profesor Titular de Universidad. Universidad de Córdoba, España

**A.3. Formación Académica**

Grado/Master/Tesis	Universidad/País	Año
Ingeniero Agrónomo	Universidad de Córdoba, España	1988
Dr. Ingeniero Agrónomo	Universidad de Córdoba, España	1991
Lda. en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Universidad de Córdoba, España	1992
Dra. en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Universidad de Córdoba, España	1995

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

**Parte B. RESUMEN DEL CV (máx. 5.000 caracteres, incluyendo espacios)**

Premio Extraordinario Nacional de Estudios de Ingeniero Agrónomo, Premio Extraordinario de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Premio Extraordinario de Doctorado de Ciencia y Tecnología de Alimentos, está especializada en Ingeniería y Tecnología de Alimentos en la Universidad de Cork (Irlanda). Experta en Diseño y Gestión de Instalaciones de Refrigeración y en Tecnología Postcosecha de Cultivos Hortofrutícolas. Cuenta con 32 años de experiencia en Ingeniería de Alimentos. Autora de 5 libros y 4 capítulos de libros publicados por editoriales internacionales, y de más de 200 publicaciones, con 71 de estas siendo artículos revisados por pares en revistas de alta calidad (revistas JCR, Q1). Ha impartido cursos en numerosos Centros y Universidades españolas y extranjeras. Tiene experiencia en la participación, gestión y coordinación científica de varios proyectos nacionales y europeos y americanos de I+D, y en contratos de transferencia de tecnología con industrias alimentarias españolas. Ha dirigido 19 doctorados en Ingeniería de Alimentos y actualmente está supervisando 3 más. Además, ha supervisado 161 tesis de Máster. La Dra. Sánchez ha formado

parte del comité científico de 9 congresos internacionales. Secretaria General de la Agencia Andaluza de Calidad y Acreditación Universitaria de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa del Gobierno Regional de Andalucía. 2005-2010. Vicerrectora de Innovación y Evaluación de la Calidad en la Universidad de Córdoba (España) 2010-2012. Coordinadora del Programa de Doctorado de Ingeniería Agraria, Alimentaria, Forestal y de Desarrollo Rural Sostenible por la Universidad de Córdoba y la Universidad de Sevilla. Lidera el Grupo de Investigación AGR-193 “Tecnología de Alimentos”. Posee 5 sexenios reconocidos (el último en enero de 2023), 1 sexenio de transferencia de conocimiento e innovación reconocido. Índice h: 27 (WOS). Número total de citas: 1.609.

## Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES -

### C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias (ver instrucciones).

1. Vega-Castellote, M., **Sánchez, M.T. (AC)**, Kim, M.S., Hwang, C., Pérez-Marín, D. 2025. Investigating the detection of peanuts in chopped nut products using hyperspectral imaging systems. *Journal of Food Engineering* 388, March 112378, 1-9. Food Science and Technology. **Q1**.
2. Garrido-Cuevas, M.M., Garrido-Varo, A.M., Marini, F., **Sánchez, M.T.**, Pérez-Marín, D. 2025. Enhancing virgin olive oil authentication with Bayesian probabilistic models and Near Infrared Spectroscopy *Journal of Food Engineering* 391, 112443, 1-10. DOI: Rank: . Food Science and Technology. **Q1**.
3. Vega-Castellote, M., Pérez-Marín, D., Wold, J.P., Afseth, N.K., **Sánchez, M.T. (AC)**, 2024. Exploring Near Infrared and Raman Spectroscopies for the non-destructive in-situ estimation of sweetness in half-watermelons. *Foods* 13, 3971, 1-13. JIF: 4.7. Rank: 39/173. Food Science and Technology. **Q1**.
4. Garrido-Cuevas, M.M., Garrido-Varo, A.M., Oliveri, P., **Sánchez, M.T.**, Pérez-Marín, D. 2024. In-house validation of a visible and near infrared spectroscopy non-targeted method to support panel test of virgin olive oils. *Food Research International* 192, 114799, 1-10. Rank: 14/118. Food Science and Technology. **Q1**.
5. Vega-Castellote, M., **Sánchez, M.T. (AC)**, Torres-Rodríguez, I., Entrenas, J.A., Pérez-Marín, D. 2024. NIR sensing technologies for the detection of fraud in nuts and nut products: A review. *Foods* 13, 1612, 1-19. DOI: 10.3390/foods13111612. JIF: 4.7. Rank: 39/173. Food Science and Technology. **Q1**.
6. Vega-Castellote, M.; **Sánchez, M.T. (AC)**; Wold, J.P.; Afseth, N.K.; Perez-Marín, D. 2023. Near infrared light penetration in watermelon related to internal quality evaluation. *Postharvest Biology and Technology*. 204, 112477, 1-8. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2023.112477. JIF: 6.4. Rank: 16/173. Food Science and Technology. **Q1, D1**.
7. Vega-Castellote, M.; Perez-Marín, D.; Torres-Rodríguez, I; Moreno-Rojas, J.M.; Díaz, J.L.; **Sánchez, M.T. (AC)**. 2023. Green, multivariate approach for obtaining a fingerprint of quality of watermelons at supermarket level using near infrared spectroscopy. *LWT-Food Science and Technology*. 182, 114831, 1-8. DOI: 10.1016/j.lwt.2023.114831. JIF: 6.0. Rank: 20/173. Food Science and Technology. **Q1**.
8. Vega-Castellote, M.; **Sánchez, M.T. (AC)**; Torres-Rodríguez, I; De La Haba, M.J.; Perez-Marín, D. 2022. Assessment of watermelon maturity using portable new generation NIR spectrophotometers. *Scientia Horticulturae*. 304, 111328, 1-7. DOI: 10.1016/j.scienta.2022.111328. JIF: 4.3. Rank: 5/36. Horticulture. **Q1**
9. Vega-Castellote, M.; Pérez-Marín, D.; Torres, I.; **Sánchez, M.T. (AC)**. 2021. Online NIRS analysis for the routine assessment of the nitrate content in spinach plants in the processing industry using linear and non-linear methods. *LWT-Food Science and Technology*. 151, 112192, 1-8. DOI: 10.1016/j.lwt.2021.112192. JIF: 6.056. Rank: 29/143. Food Science and Technology. **Q1**.
10. Torres, I.; **Sánchez, M.T. (AC)**; Vega-Castellote, M.; Pérez-Marín, D. 2021. Fraud detection in batches of sweet almonds by portable near-infrared spectral devices. *Foods*. 10, 1221, 1-15. DOI:

10.3390/foods10061221. JIF: 5.561. Rank: 35/143. Food Science and Technology. **Q1**.

**11.** Vega-Castellote, M.; **Sánchez, M.T. (AC)**; Torres, I.; Pérez-Marín, D. 2021. An innovative non-targeted control system based on NIR spectral information for detecting non-compliant batches of sweet almonds. *Spectrochimica Acta, Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*. 250, 119407, 1-9. DOI: 10.1016/j.saa.2020.119407. JIF: 4.831. Rank: 5/43 Spectroscopy. **Q1**.

**12.** Vega-Castellote, M.; Pérez-Marín, D.; Torres, I.; Moreno-Rojas, J.M.; **Sánchez, M.T. (AC)**. 2021. Exploring the potential of NIRS technology for the in situ prediction of amygdalin content and classification by bitterness of in-shell and shelled intact almonds. *Journal of Food Engineering*. 294, 110406, 1-10. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2020.110406. JIF: 6.203. Rank: 26/143. Food Science and Technology. **Q1**.

**13.** Vega-Castellote, M.; Pérez-Marín, D.; Torres, I.; **Sánchez, M.T. (AC)**. 2021. Non-destructive determination of fatty acid composition of in-shell and shelled almonds using handheld NIRS sensors. *Postharvest Biology and Technology*. 174, 111459, 1-11. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2020.111459. JIF: 6.751. Rank: 2/36. Horticulture. **Q1, D1**.

**14.** Torres, I.; **Sánchez, M.T. (AC)**; Vega-Castellote, M.; Luqui-Muñoz, N.; Pérez-Marín, D. 2021. Routine NIRS analysis methodology to predict quality and safety indexes in spinach plants during their growing season in the field. *Spectrochimica Acta, Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*. 246, 118972, 1-7. DOI: 10.1016/j.saa.2020.118972. JIF: 4.831. Rank: 5/43 Spectroscopy. **Q1**.

**15.** **Sánchez, M.T. (AC)**; Pintado, C.; De La Haba, M.J.; Torres, I.; García, M.; Pérez-Marín, D. 2020. In situ ripening stages monitoring of Lamuyo pepper using a new generation NIRS sensor. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 99, 1613-1622. DOI: 10.1002/jsfa.10205. JIF: 3.638 Rank: 8/58. Agriculture, Multidisciplinary. **Q1**.

**16.** Torres, I.; **Sánchez, M.T. (AC)**; Pérez-Marín, D. 2020. Integrated soluble solid and nitrate content assessment of spinach plants using portable NIRS sensors along the supply chain. *Postharvest Biology and Technology* 167, 111273, 1-7. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2020.111273. JIF: 5.537. Rank: 3/37. Horticulture. **Q1, D1**.

**17.** Entrenas, J.A.; Pérez-Marín, D.; Torres, I.; Garrido-Varo, A.; Sánchez, M.T. (AC). 2020. Simultaneous detection of quality and safety in spinach plants using a new generation of NIRS sensors. *Postharvest Biology and Technology* 160, 111026, 1-8. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2019.111026. JIF: 5.537. Rank: 3/37. Horticulture. **Q1, D1**.

**18.** Torres, I., Sánchez, M.T., Cho, B.K., Garrido-Varo, A., Pérez-Marín, D. 2019. Setting up a methodology to distinguish between green oranges and leaves using hyperspectral imaging. *Computers and Electronics in Agriculture* 167 December 105070, 1-7. DOI: 10.1016/j.compag.2019.105070. JIF: 3.858. Rank: 5/58. Agriculture, Multidisciplinary. **Q1, D1**.

**19.** Pérez-Marín, D.; Calero, L.; Fearn, T.; Torres, I.; Garrido-Varo, A.; **Sánchez, M.T. (AC)**. 2019. A system using in situ NIRS sensors for the detection of product failing to meet quality standards and the prediction of optimal postharvest shelf-life in the case of oranges kept in cold storage. *Postharvest Biology and Technology* 147, 48-53. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2018.09.009. JIF: 4.303 Rank: 3/36. Horticulture **Q1, D1**.

**20.** Torres, I., **Sánchez, M.T. (AC)**, Entrenas, J.A., Garrido-Varo, A., Pérez-Marín, D. 2019. Monitoring quality and safety assessment of summer squashes along the food supply chain using near infrared sensors. *Postharvest Biology and Technology* 154, 21-30. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2019.04.015. JIF: 4.303 Rank: 7/91. Agronomy. Rank: 3/36. Horticulture. **Q1, D1**.

**21.** Torres, I.; **Sánchez, M.T. (AC)**; Benlloch-González, M.; Pérez-Marín, D. 2019. Irrigation decision support based on leaf relative water content determination in olive grove using near infrared spectroscopy. *Biosystems Engineering* 180, 50-58. DOI: 10.1016/j.biosystemseng.2019.01.016. JIF: 3.215 Rank: 6/58. Agriculture, Multidisciplinary. **Q1**.

**22.** Torres, I.; **Sánchez, M.T. (AC)**; De La Haba, M.J.; Pérez-Marín, D. 2019. LOCAL regression applied to a citrus multispecies library to assess chemical quality parameters using near infrared spectroscopy. *Spectrochimica Acta, Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy* 217, 206-214. DOI: 10.1016/j.saa.2019.03.090. JIF: 3.232 Rank: 7/42 Spectroscopy. **Q1**

**23.** Pérez-Marín, D., Calero, L., Fearn, T., Torres, I., Garrido-Varo, A., **Sánchez, M.T. (AC)**. 2019. A system using in situ NIRS sensors for the detection of product failing to meet quality standards

and the prediction of optimal postharvest shelf-life in the case of oranges kept in cold storage. *Postharvest Biology and Technology* 147, 48-53. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2018.09.009. JIF: 4.303 Rank: 3/36. Horticulture. **Q1, D1**.

**24. Sánchez, M.T. (AC);** Pérez-Marín, D.; Torres, I.; Gil, B.; De La Haba, M.J. 2017. Use of NIRS technology for on-vine measurement of nitrate content and other internal quality parameters in intact summer squash for baby food production. *Postharvest Biology and Technology* 125, 122-128. JIF: 3.112. Rank: 3/37. Horticulture. **Q1, D1**

**C.2. Congresos, indicando la modalidad de su participación (conferencia invitada, presentación oral, póster).**

1. Garrido-Cuevas, M., Oliveri, P., Sánchez M.T., Garrido-Varo, A., Pérez-Marín, D. 2023. Authentication of virgin olive oil using an in-line NIRS instrument and a two-step classification multivariate approach. Conference Presentation. SPIE Defense + Commercial Sensing, 2023. Proceedings Volume PC12545, Sensing for Agriculture and Food Quality and Safety XV; PC1254501 (2023) Orlando, Florida (Estados Unidos). 30th April to 4th May 2023. <https://doi.org/10.1117/12.2668807>.

2. Garrido-Cuevas, M., Garrido-Varo, A., Entrenas, J.A. Sánchez, M.T., Pérez-Marín, D. 2023. Explorando el potencial de la tecnología NIRS como método “no dirigido” de apoyo a paneles de cata de aceite de oliva. Comunicación oral. Simposio Científico-Técnico Expoliva 2023. Actas de Expoliva-2023. XXI Simposio Científico-Técnico. Foro de la Industria Oleícola, Tecnología y Calidad. Jaén (España). 10-12 de mayo de 2023.

3. Pérez-Marín, D., Sánchez, M., Entrenas, J.A. Sánchez, M.T., Bajo, J.M., Muñoz, L., Garrido-Varo, A. 2023. Innovación en el control de calidad de aceite de oliva en almazaras usando sensores NIRS (NIROLEO). Comunicación oral. Simposio Científico-Técnico Expoliva 2023. Actas de Expoliva-2023. XXI Simposio Científico-Técnico. Foro de la Industria Oleícola, Tecnología y Calidad. Jaén (España). 10-12 de mayo de 2023.

4. Garrido-Cuevas, M., Garrido-Varo, A., Entrenas, J.A., Sánchez M.T., Pérez-Marín, D. 2023. Optimization and evaluation of different portable NIRS instruments for on-site inspections of Virgin Olive Oils. Comunicación oral. Proceedings of NIR-2023: the 21st International Conference on Near Infrared Spectroscopy. Good vibrations, smooth contours. Innsbruck, Austria. 20-24 August 2023.

5. Garrido-Cuevas, M., Pérez-Marín, D., Sánchez M.T., Garrido-Varo, A. 2024. Evaluation of a portable NIR spectrometer to increase the number of olive oil samples inspected to enhance its quality and integrity image. Comunicación oral. SPIE Defense + Commercial Sensing Symposium. Sensing for Agriculture and Food Quality and Safety. Proceedings Volume PC13060, Sensing for Agriculture and Food Quality and Safety XVI; PC130600 (2024) National Harbor, Maryland, United States. AÑO: 21st – 25th April 2024. <https://doi.org/10.1117/12.3014114>.

**C.3. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado, indicando su contribución personal. En el caso de investigadores jóvenes, indicar líneas de investigación de las que hayan sido responsables.**

1. Smartfood Lifewatch: biodiversidad, servicios ecosistémicos y digitalización ejes de la actividad agraria, silvícola y pesquera de Andalucía. Ministerio de Ciencia e Innovación, LifeWatch-ERIC. IP. J. Guerrero. 01/12/2020-30/06/2023. 300.000 €

2. NIRS technology and IoT platforms form ensuring the integrity of high added value Spanish products: Iberian cured ham and Extra-virgin olive oil. PID2019-111387RB-I00. Ministerio de Ciencia e Innovación. IP D. Pérez Marín. 13/06/2020-13/06/2023. 169.400 €.

3. Innolivar, Innovación y tecnología para un olivar sostenible. Compra Pública Innovadora (CPI). Ministerio de Economía, Industria y Competitividad (MEIC). IP Jesús Gil Ribes. 29/11/2017-28/11/2021. 10.478.987,2 €.

4. Instrumentos NIRS portátiles de nueva generación para el análisis "on site" en la industria del rendering. RTA2012-00063-C02-00. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. IP B. de la Roza Delgado. 13/05/2013-12/05/2016. 65.000,4 €.

5. Incorporación on-site de la tecnología NIRS al control de productos y procesos en industria de la alimentación. P10 AGR-6033. Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa; Innovación y Ciencia. Junta de Andalucía. Proyecto de Investigación de Excelencia. IP D. Pérez Marín.



06/07/2011-05/01/2016. 153.400 €.

**6.** Sensores MEMS y NIRS-imagen para el análisis no destructivo e in situ de productos animales y vegetales. P09 AGR-5129. Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa. Junta de Andalucía. IP A. Garrido Varo. 03/02/2010-02/08/2014. 250.931,68 €.

**7.** Tecnología de conservación de frutas y hortalizas mínimamente procesadas (IV Gama). PP.PEI.PEI2010.1. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. (Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. 01/01/2011- 31/12/2013. 300.417 €.

#### **C.4. Participación en actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados**

**1.** Evaluación de sensores NIRS en aceites de oliva virgen extra Deoleo, S.A.. IP D. Pérez Marín. 01/05/2023-01/05/2024. 19.360 €.

**2.** GO ARISTEO Quesos Andaluces 4.0 Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Junta de Andalucía. IP F. Casares. 01/10/2022- 01/10/2024. 92.400 €.

**3.** Uso de un microsensor NIRS portátil para la evaluación in situ de la calidad de sandía Agrícola Navarro de Haro, S.L. IP D. Pérez Marín. 06/05/2022- 06/05/2023. 27.830 €.

**4.** NIROLEO: innovación en control de calidad de aceite de oliva en almazara mediante uso de sensores NIRS. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible. IP D. Pérez Marín 01/12/2021-15/01/2024. 147.510,35 €.

**5.** Uso de la tecnología NIRS para el control de calidad de sandía en precosecha y poscosecha Agrícola Navarro de Haro, S.L. IP D. Pérez Marín. 05/05/2021- 05/05/2022. 27.830 €.

**6.** Detección de almendras amargas en lotes de almendras dulces mediante tecnología NIRS. Nº de Contrato: 12020173. Quinto de Arroyo Gordo, S.L.. IP. D Pérez Marín; MT Sánchez 17/12/2020-17/05/2023. 18.648,23 €.

**7.** Determinación de la calidad físico-química y clasificación de aceites de oliva virgen mediante sensores espectroscópicos de infrarrojo cercano. Nº de Contrato: 12020169. Agraria Cerro Gordo Sociedad Cooperativa Andaluza. IP. D Pérez Marín; MT Sánchez. 16/12/2020-16/12/2021. 3.630 €.

**8.** Determinación de la calidad de aceite de oliva mediante sensores espectroscópicos de infrarrojo cercano. Nº de Contrato: 12020145. 1. Sociedad Cooperativa Andaluza Olivarrera Ntra. Sra. Del Rosario. IP. D Pérez Marín; MT Sánchez. 23/11/2020-23/12/2021. 36.015,3 €.

**9.** Monitorización y control del proceso de secado de almendra mediante sensores NIRS. Nº de Contrato: 12020105. Almendra Selecta, S.L. IP. D Pérez Marín; MT Sánchez. 16/10/2020-16/10/2021. 10.676,47 €.

**10.** Estrategias tecnológicas para potenciar la calidad de vegetales asados congelados. Nº de Contrato: 12019161 Gelagri Ibérica, S.L. IP. D Pérez Marín; MT Sánchez. 17/12/2019-17/12/2021. 33.739,64 €.

**11.** Evaluación del uso de sensores espectrales de infrarrojo cercano (NIRS) en la detección de almendra amarga. Nº de Contrato: 12019086 OFM Olive Food Machinery, S.L. IP. D Pérez Marín; MT Sánchez. 19/07/2019-19/07/2020. 36.300 €.

**12.** Caracterización de la calidad de espinacas cultivadas al aire libre mediante la espectroscopía de reflectancia en el infrarrojo cercano. Nº de Contrato: 12019005 Gelagri Ibérica, S.L. IP. D Pérez Marín; MT Sánchez. 24/01/2019-31/05/2020. 9.964,7 €.

**13.** Caracterización de la almendra producida en el Valle del Guadalquivir. Nº de Contrato: 12018024. Desarrollo y Aplicaciones Fitotécnicas, S.A.. IP. D Pérez Marín; MT Sánchez. 20/02/2018-20/02/2019. 22.776,47 €.

**14.** Caracterización del pimiento Lamuyo producido al aire libre en Santaella (Córdoba). Nº de Contrato: 12017188. Gelagri Ibérica, S.L. IP. D Pérez Marín; MT Sánchez. 31/07/2017-31/07/2018. 9.008,1 €.

- 15.** Caracterización de la espinaca producida en Santaella (Córdoba). Nº de Contrato: 12016195. Gelagri Ibérica, S.L.. IP MT Sánchez 10/01/2017-11/01/2019. 13.950,59 €.
- 16.** Caracterización del calabacín producido en Santaella (Córdoba). Nº de Contrato: 12015089. Gelagri Ibérica, S.L.. IP MT Sánchez. 02/06/2015-04/06/2018. 34.949,07 €.
- 17.** Caracterización del pimiento producido en Santaella (Córdoba). Nº de Contrato: 12015090. Gelagri Ibérica, S.L. IP MT Sánchez. 02/06/2015-03/06/2017. 21.233,36 €.
- 18.** Identificación de tecnología instrumental que complementa el método analítico comunitario denominado "Panel de Cata" en los aceites de oliva vírgenes. Nº de Contrato: 12013018. Consorcio Campus de Excelencia Internacional en Agroalimentación (ceiA3). IP MT Sánchez 20/02/2013-20/02/2014. 50.535,29 €.

---

### Resumen Actividad Docente

**Palabras clave:** Ingeniería Térmica en Industrias Agroalimentarias, Procesos y Control en Industrias Agroalimentarias, Operaciones Básicas en Industrias Agroalimentarias, Diseño de Industrias Agroalimentarias.

**Número de tramos evaluados positivamente:** 7 (1<sup>er</sup> Tramo efectos 1 de Enero 1994; 2<sup>o</sup> Tramo efectos 1 de Enero de 1999; 3<sup>er</sup> Tramo efectos 1 de Enero de 2004; 4<sup>o</sup> Tramo efectos 1 de Enero de 2009; 5<sup>o</sup> Tramo efectos 1 de Enero de 2014, 6<sup>o</sup> Tramo efectos 1 de Enero de 2019, 7<sup>o</sup> Tramo efectos 1 de Enero de 2024).

**Asignaturas de pre-grado impartidas:** Operaciones Básicas de Industrias Agrarias II (Plan 1983); Termotecnia (Plan 1983); Operaciones Básicas en las Industrias Alimentarias (Plan 1992); El Hombre y la Alimentación (Plan 1994); Construcción y Arquitectura Rural (Planes 1994 y 2000); Ingeniería de las Instalaciones Térmicas Agroalimentarias (Plan 1994); Diseño y Operación en Plantas Industriales (Plan 1994) Ingeniería de los Sistemas de las Instalaciones de Aire Comprimido y Oleohidráulicas (Plan 1994); Ingeniería Térmica en Industrias Agrarias (Plan 2000); Procesos y Control de Industrias Agrarias (Plan 2000); Industrias Agrarias y Alimentarias (Plan 2000); Construcción y Arquitectura Rural (Plan 2000), Diseño y Operación en Industrias Agrarias (Plan 2000); Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente (Plan 2010); Ingeniería Térmica en Industrias Agroalimentarias (Plan 2010), Tecnologías Emergentes en la Ingeniería de Procesos de Industrias Agroalimentarias (Plan 2010).

**Docencia en Máster Oficiales:** Máster Oficial en Olivicultura y Elaiotecnia (Diseño de Almazaras y Fábricas de Aderezo) Máster Interuniversitario de Agroalimentación (Calidad Alimentaria; Nuevas Tecnologías Agroalimentarias); Máster Universitario de Proyectos y Gestión de Plantas Agroindustriales (Diseño de Procesos y Equipos; Diseño y Cálculo de Instalaciones Auxiliares en la Industria de la Transformación de Productos Agrarios), Máster Universitario de Ingeniería Agronómica (Diseño e Ingeniería de Industrias Agroalimentarias).

**Docencia en Másteres Propios:** Máster en Ciencias Gastronómicas, Gestión y Restauración (La Tecnología del Frío: Abatimiento, Refrigeración y Congelación, Alimentos de IV, V y VI Gama).

**Cursos de Doctorado Impartidos:** Programa de Doctorado "Tecnología de Alimentos" (Tecnología de las Instalaciones Frigoríficas, Diseño de Cámaras de Refrigeración y de Equipos Frigoríficos, Refrigeración Industrial: Principios, Diseño y Aplicaciones, Elementos de Control y Regulación de las Instalaciones Frigoríficas). Programa de Doctorado "Bromatología y Tecnología de Alimentos" (Refrigeración Industrial: Principios, Diseño y Aplicaciones, Diseño de Cámaras de Refrigeración y de Equipos Frigoríficos, Diseño de Cámaras Frigoríficas, Ingeniería y Tecnología del Frío. Aplicación a la Conservación de Productos Hortofrutícolas); Programa de Doctorado con Mención de Calidad "Ciencias y Tecnologías Agrarias, Alimentarias, de los Recursos Naturales y del Desarrollo Rural" (Autocontrol, Higiene y Seguridad Alimentaria).

**Evaluación de la Actividad Docente desarrollada:** Evaluación de la actividad docente del Profesorado Universitario de la Universidad de Córdoba. Programa DOCENTIA. Universidad de Córdoba. Calificación: Favorable con Mención de Excelencia, 100 puntos sobre 100.

**Cursos de Especialización impartidos:** 27 cursos internacionales y 11 nacionales.

**Dirección de Tesis Doctorales:** 19 Tesis Doctorales (2 en realización).

**Dirección de Trabajos Fin de Máster:** 58 Trabajo Fin de Máster.

**Dirección de Trabajos DEA:** 28 Trabajos de DEA.

**Dirección de Trabajos Profesionales Fin de Carrera:** 161 Trabajos Profesionales Fin de Carrera de estudiantes de la ETSIAM, y 2 Trabajos Experimentales dirigidos en el marco del Programa ERASMUS/SÓCRATES.

**Dirección de Trabajos Fin de Grado:** 45 Trabajos Fin de Grado.

**Publicaciones docentes y material didáctico:** CD de Ingeniería Térmica en Industrias Agrarias.

**Organización de programas de Intercambio Universitario:** Coordinadora del Programa Erasmus de Cooperación Internacional en Enología (1994-1997); Coordinadora del Programa Eurofood Quality Management Postgraduate Programme TEMPUS S-JEP 07631/94 (1994-1997); Coordinadora del Programa ICTP- Internacional Curriculum on Postharvest Technology of Horticultural Crops (2004-2007).

**Organización y supervisión de estudiantes en prácticas de empresas:** Como Profesora de la ETSIAM: supervisión de prácticas de una media de 10 alumnos/as por año (1994-actualidad).

**Cargos académicos:** Subdirectora de Ordenación Académica y Convergencia Europea de la E.T.S.I.A.M (2004-2005). Secretaria General de la Agencia Andaluza de Evaluación de la Calidad y Acreditación Universitaria de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía, en funciones. Desde el 1 de junio de 2005 al 30 de septiembre 2010. Vicerrectora de Planificación y Calidad de la Universidad de Córdoba. Desde el 20 de enero de 2010 al 4 de junio de 2010. Vicerrectora de Innovación y Calidad Docente de la Universidad de Córdoba. Desde el 5 de junio de 2010 a 30 de septiembre de 2012.