



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA



NOMBRE Y APELLIDOS:	Elena Carrasco Jiménez
CATEGORÍA PROFESIONAL:	Profesor Ayudante Doctor
CARGO:	Coordinadora de 3º curso del Grado Ciencia y Tecnología de los Alimentos
DEPARTAMENTO:	Bromatología y Tecnología de los Alimentos
ÁREA DE CONOCIMIENTO:	Nutrición y Bromatología
TELÉFONO:	957 218 516
CORREO ELECTRÓNICO:	bt2cajie@uco.es

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Evaluación del riesgo microbiológico en alimentos.

Microbiología predictiva en alimentos.

Calidad de los alimentos.

Vida comercial de los alimentos.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

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 NP/EFSA/BIOCONTAM/2015/04 – CT1: Closing gaps for performing a risk assessment on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) foods: activity 1, an extensive literature search and study selection with data extraction on *L. monocytogenes* in a wide range of RTE food. Duración: 2015-2016.

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

Valero, A., García-Gimeno, R.M., Carrasco, E., Pérez-Rodríguez, F., Posada-Izquierdo, G.D., Rodríguez, M.Y. 2016. Risk factors influencing microbial contamination in food service centers. En: Food Related Diseases. InTech, Croacia.

Del Rosal, S., Carrasco, E., García-Gimeno, R.M., Valero, A., PÉREZ-Rodríguez, F., Posada-Izquierdo, G.D., ZUera, G., García-Gimeno, R.M. 2013. Modelling growth of *Listeria monocytogenes* in Spanish sausages submitted to commercial process conditions. En: Workshop: Microbial Risk Assessment: From Science to Food Industry. Don Folio, Córdoba.

Rodríguez-Caturla, M.Y., Valero, A., Carrasco, E., Posada, G.D., García-Gimeno, R.M., Zurera, G. 2012. Evaluation of hygiene practices and microbiological status of ready-to-eat vegetable salads in Spanish school canteens. Journal of the Science of Food and Agriculture, 92, 2332-2340.

Miembro de la red europea de EFSA de Evaluación de Riesgos Microbiológicos, como representante española.