



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA



FACULTAD DE VETERINARIA

NOMBRE Y APELLIDOS:	Luis Manuel Medina Canalejo		
CATEGORÍA PROFESIONAL:	Catedrático de Universidad		
CARGO:	Vicerrector de Coordinación, Cultura y Comunicación		
DEPARTAMENTO:	Bromatología y Tecnología de los alimentos		
ÁREA DE CONOCIMIENTO:	Nutrición y Bromatología		
TELÉFONO:		CORREO ELECTRÓNICO:	luismedina@uco.es
ORCID ID:	0000-0003-0322-4037		
RESEARCHERID:	M-2947-2018		

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Seguridad alimentaria en productos cárnicos
- Seguridad alimentaria en productos lácteos
- Métodos alternativos en Microbiología de los alimentos
- Alimentación y Cultura
- Productos lácteos fermentados

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- DRIP. Dry-Sausages Ripening Improvement Project. RESPONSABLE: Fausto Palmia (SSICA, Parma, Italia). Responsable partner español: Luis M. Medina (Universidad de Córdoba). FECHA: 1996-2000.
- Verificación de medidas de control de enmohecimiento en pan de molde sin corteza RESPONSABLE: Luis M. Medina. FECHA: 2015.
- Asistencia técnica y análisis de datos de prevalencia de Salmonella en producción porcina y matadero. RESPONSABLE: Luis M. Medina. FECHA: 2016-2017.
- Weinapp: Sistema multilingüe de información y recursos vitivinícolas. RESPONSABLE: Carmen Balbuena Torezano. Fecha: 2017-2019.
- Proyecto Salmonella MICAL-INTERPORC. Fase II. RESPONSABLE: Luis M. Medina. FECHA: 2018-2019.

PUBLICACIONES/OTRAS ACTIVIDADES

- Medina L.M., Jordano R. 2014. *Petrifilm - A simplified cultural technique*. Encyclopedia of Food Microbiology 2nd edition (C.A. Batt -ed.-). Vol. 3, 19-24. Elsevier (edición online). ISBN: 978-0-12-384733-1
- Gallegos J., Garrido-Delgado R., Arce L., Medina L.M. 2015. *Volatile Metabolites of Goat Cheeses Determined by Ion Mobility Spectrometry. Potential Applications in Quality Control*. Food Analytical Methods. Vol. 8(7): 1699-1709
- Moreno R., Moreno A., Medina L.M., Vioque M., Cámara F. 2016. *Bases for standardization and nutritional assessment of salmorejo cordobés: Research about salmorejo in catering establishments of Cordoba*. Nutrición Hospitalaria 33(1): 00
- Gallegos J., Arce C., Jordano R., Arce L., Medina L.M. 2017. *Target identification of volatile metabolites to allow the differentiation of lactic acid bacteria by gas chromatography-ion mobility spectrometry*. Food Chemistry. 2017 Apr 1, 220: 362-370 doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.10.022>
- Toledano A., Jordano R., Medina L.M., López C. 2018. *Behavior and effect of combined starter cultures on microbiological and physicochemical characteristics of dry-cured ham*. Journal of Food Science and Technology. <http://doi.org/10.1007/s13197-018-3465-7>.