



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA



<b>NOMBRE Y APELLIDOS:</b>	Guiomar Denisse Posada Izquierdo
<b>CATEGORÍA PROFESIONAL:</b>	PSI
<b>CARGO:</b>	
<b>DEPARTAMENTO:</b>	Bromatología y Tecnología de los alimentos
<b>ÁREA DE CONOCIMIENTO:</b>	Nutrición y Bromatología
<b>TELÉFONO:</b>	957212000/680762048
<b>CORREO ELECTRÓNICO:</b>	Bt2poizg@uco.es

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Microbiología Predictiva: Desarrollo y aplicación de modelos matemáticos para de riesgos microbiológico en alimentos
- Determinación de vida comercial en alimentos mínimamente procesados
- Desarrollo e implementación de procedimientos de muestreo enfocados a peligros de origen biológico en alimentos

### PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- Estrategias de mitigación de problemas asociados a patógenos de transmisión alimentaria para mejorar la calidad e inocuidad de fresas congeladas y listas para el consumo. (Universidad de Lleida, IRTA y UCO) 2017-2019
- Desarrollo y aplicación de modelos predictivos para la mejora de la calidad y seguridad de productos de la acuicultura mínimamente procesados. (Universidad de Córdoba). 2014-2017.
- Evaluación cuantitativa del Riesgo de contaminación, supervivencia e inactivación de *Listeria monocytogenes* en embutidos crudo-curados. 2014-2017. (RTA, Universidad de Córdoba). 2014-2017.
- Control Microbiológico de las poblaciones de enterobacterias en el envasado de aceitunas de mesa con DOP Aloreña de Málaga (PREDIALO). (CSIC y UCO). 2013-2017

### PUBLICACIONES/OTRAS ACTIVIDADES

- Characterization of Foodborne Pathogens and Spoilage Bacteria in Mediterranean Fish Species and Seafood Products. Foodborne Pathogens and Antibiotic Resistance. 21-39. (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. (2017).
- Assessing the growth of *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella* in spinach, lettuce, parsley and chard extracts at different storage temperatures. Journal of Applied Microbiology. 120: 1701-1710. (2016).
- Modeling the Transfer of Enteritidis during Slicing of Ready-to-Eat Turkey Products Treated with Thyme Essential Oil. Journal of Food Science. 81: 2770-2775. (2016).
- Modeling growth of *Escherichia coli* O157:H7 in fresh-cut lettuce treated with neutral electrolyzed water and under modified atmosphere packaging. International Journal of Food Microbiology. 177: 1-8. (2014).