

Fecha del CVA	25/05/2026
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Carmen Blanca		
Apellidos	Avilés Ramírez		
Sexo	No Contesta	Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web			
Dirección Email			
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)			

Categoría profesional: Profesora Titular de Universidad

1. ACTIVIDAD INVESTIGADORA, DE TRANSFERENCIA E INTERCAMBIO DEL CONOCIMIENTO

1.1. PROYECTOS Y CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN Y TRANSFERENCIA E INTERCAMBIO DEL CONOCIMIENTO

1.1.1. Proyectos

- Proyecto.** GOPG-MA-23-0001, Grupo Operativo BOVINOLIVE: Obtención sostenible de carne y leche de vacuno por aprovechamiento biocircular de subproductos del aceite de oliva (GO-BOVINOLIVE). CONSEJERIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLEdio Ambiente-FEDER-PNDR. Carmen Avilés Ramírez. (Universidad de Córdoba). 01/11/2023-30/06/2025. 63.418,4 €.
- Proyecto.** O00000226e2000044418, Grupo Operativo AGROCHEF: Plataforma digital para promoción en mercados locales y en circuitos de distribución cortos, agrupaciones y organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente-FEDER-PNDR. Perea Muñoz, J.M.(Universidad de Córdoba). 16/11/2020-15/03/2023. 30.095,77 €.
- Proyecto.** O00000226e2000044385, Grupo Operativo TAURO. Sistemas eco-eficientes de calidad diferenciada: potenciando la sostenibilidad de la ganadería brava". Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente-FEDER-PNDR. Perea Muñoz, J.M.(Universidad de Córdoba). 16/11/2020-15/03/2023. 90.950,63 €.

1.1.2. Contratos

- Contrato.** NITRASEC-DC: Impacto de los nuevos límites para nitratos y nitritos sobre la calidad y seguridad de derivados cárnicos curado-madurados DOSCADESA 2000 SL. Avilés-Ramírez, C.01/09/2025-01/09/2026. 4.598 €.
- Contrato.** OPTI4FRY: Optimización del proceso de fritura de productos cárnicos empanados Preparados y Productos Artesanos La Perla S.L.U. - CDTI. Moreno-Rojas, Rafael. 01/01/2021-01/01/2023. 47.190 €.
- Contrato.** SAUVOLIBE: Efecto de distintos agentes reductores sobre la concentración de nitritos en embutidos crudo-curados DOSCADESA 2000 SL. Avilés-Ramírez, C.01/06/2020-01/06/2021. 1.452 €.

1.2. RESULTADOS Y DIFUSIÓN DE LA ACTIVIDAD INVESTIGADORA Y DE TRANSFERENCIA E INTERCAMBIO DE CONOCIMIENTO

1.2.1. Actividad investigadora

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citaciones

- Sexenio CNEAI. Investigación.** Convocatoria 2022. Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación. (Conc 01/01/2022). Periodo: 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013.
- Sexenio CNEAI. Investigación.** Convocatoria 2022. Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación. (Conc 01/01/2022). Periodo: 2014, 2015, 2016, 2018, 2019, 2020.

- 3 **Artículo científico.** Serrano-Ayora, A.; (2/4) Avilés-Ramírez, C. (AC); García-Valverde, R.; Martínez-Marín, A.L.2025. Comprehensive Evaluation of Physicochemical Parameters in Retail Chicken Meat. Foods.
<https://doi.org/10.3390/foods14244276>
- 4 **Artículo científico.** Sánchez-Giraldo, M.; Vioque-Amor, M.; Gómez-Díaz, R.; Clemente-López, I.; Amaro-López, M.; (6/6) Avilés-Ramírez, C. (AC). 2025. Effect of Carbohydrate Formulas on Instrumental and Sensory Parameters in Dry-Fermented Iberian Pork Sausages. Foods.
<https://doi.org/10.3390/foods14020248>
- 5 **Artículo científico.** Sánchez-Giraldo, M.; (2/5) Avilés-Ramírez, C. (AC); Gómez-Díaz, R.; Clemente-López, I.; Vioque-Amor, M.2025. Impact of added carbohydrates on oxidative stability and volatile organic compounds of Iberian "Salchichón". Applied Food Research.
<https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.101310>
- 6 **Artículo científico.** Bouzraa, S.; Agüera, E.I.; (3/4) Avilés-Ramírez, C. (AC); Serano, S.2025. Influence of Halal Slaughter on the Colour, Odour, Flavour, and Textural Properties of Beef. Animals.
<https://doi.org/10.3390/ani15091227>
- 7 **Artículo científico.** Vioque-Amor, M.; Gómez-Díaz, R.; del Río-Celestino, M.; (4/4) Avilés-Ramírez, C. (AC). 2023. Butter from Different Species: Composition and Quality Parameters of Products Commercialized in the South of Spain. Animals.
<https://doi.org/10.3390/ani13223559>

2. ACTIVIDAD DOCENTE

2.1. EXPERIENCIA DOCENTE

2.1.1. Dedicación docente

- 1 **Quinquenio. Docencia.** Convocatoria 2023. Universidad de Córdoba. (Conc 01/01/2024).
- 2 **Quinquenio. Docencia.** Convocatoria 2022. Universidad de Córdoba. (Conc 01/01/2023).

2.2. EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DOCENTE E INNOVACIÓN

2.2.2. Proyectos de innovación docente

- 1 **Proyecto:** 2024-4-3001. Aplicación de pruebas de análisis sensorial orientadas al consumidor como herramienta de colaboración en la docencia asociada a la Industria Alimentaria. 01/10/2024-30/09/2025. 220. Coordinador.

Explicación narrativa de la aportación

El proyecto fue financiado mediante la Convocatoria de incentivos en el marco del Plan de Innovación Docente para el curso 2024/2025 de la Universidad de Córdoba.

- 2 **Proyecto:** 2022-5-3009. Monitorización digital a tiempo real de la temperatura como recurso para transferencia del conocimiento teórico a la práctica en el área de Tecnología de los Alimentos. 01/10/2022-30/09/2023. 554,4. Coordinador.

Explicación narrativa de la aportación

El proyecto fue financiado mediante la Convocatoria de incentivos en el marco del Plan de Innovación Docente para el curso 2022/2023 de la Universidad de Córdoba.

3. LIDERAZGO

3.2. DIRECCIÓN DE TESIS DOCTORALES Y TRABAJOS FIN DE MASTER

- 1 **Tesis Doctoral:** Estudio del sistema de aturdimiento por CO₂ en pavos y su efecto en el desangrado y parámetros relacionados con el bienestar animal. Universidad de Córdoba. 12/03/2020. Mención Calidad .Sobresaliente CUM LAUDE.
- 2 **Tesis Doctoral:** Efecto del sistema de aturdimiento con CO₂ en la calidad de la carne de pavo. Universidad de Córdoba. 12/03/2017. Mención Calidad .

3.3. LIDERAZGO EN EL ÁMBITO DE LA DIRECCIÓN Y GESTIÓN UNIVERSITARIA Y CIENTÍFICA

1 **Profesora Titular:** Universidad de Córdoba. 2022- actual.