



CURRICULUM VITAE DE MIEMBROS DE COMISIONES PARA CONCURSOS DE ACCESO A LOS CUERPOS DOCENTES UNIVERSITARIOS

1. DATOS PERSONALES	
Apellidos y Nombre: VERGARA PÉREZ HERMINIA	
Cuerpo docente al que pertenece: CATEDRÁTICA DE UNIVERSIDAD	Año de ingreso al cuerpo: 2010
Universidad a la que pertenece: CASTILLA-LA MANCHA (UCLM)	
Evaluación positiva de su actividad docente	
Número de quinquenios: 6 Fecha del último reconocimiento: periodo: 01/01/2015-31/12/2019	
Evaluación positiva de su actividad investigadora	
Número de sexenios: 4 Fecha del último reconocimiento: 01/01/2018 (periodo 2013-2018)	
2. FORMACIÓN ACADÉMICA	
Tesis doctoral	Año lectura
Título: Características del crecimiento y de la calidad de la canal de corderos de raza Manchega. Universidad: Universidad de Murcia Centro de expedición: Facultad de Veterinaria Fecha de expedición: 02/12/94 Calificación: Apto "cum laude" DIRECTOR(ES) DE TESIS: D. Laureano Gallego Martínez y D. José Luis Sotillo Ramos	1994
Premios y Menciones relativos a la tesis doctoral (máximo 10 líneas)	
3. ACTIVIDAD INVESTIGADORA Y DOCENTE	
Publicaciones y creaciones artísticas profesionales (6 últimos años)	
<ol style="list-style-type: none"> 1. VERGARA, H COZAR A. RODRIGUEZ AI, CALVO L.. 2017. Vergara, H.; Cózar, A.; Rodríguez, A. I.; Calvo L. (2017). Effect of space allowance during transport and fasting or non-fasting during lairage on carcass contamination and meat traits in Merino lamb. <i>Spanish Journal of Agricultural Research</i>, Volume 15, Issue 2, e0503. https://doi.org/10.5424/sjar/2017152-10227 2. COZAR A. RUBIO N. VERGARA, H. 2018. Ground spices to stabilise lamb burgers made of lower or higher value carcass cuts. <i>Animal Production Science</i> Vol 58, Nº 11-2143-2151. https://doi.org/10.1071/AN16355 https://www.publish.csiro.au/an/issue/8739 3. COZAR A. RUBIO N. VERGARA, H. 2018. Combined effect of the spice and the packaging method on lamb burgers shelf-life made with high value cuts, <i>CyTA - Journal of Food</i>, 16:1, 544-552, https://doi.org/10.1080/19476337.2018.1431310 4. COZAR A. VERGARA, H. 2018. - Lamb burgers made with low and high value cuts: Effect of the spice added and the packaging method on shelf life. <i>CyTA Journal of Food</i>. 16:1, 1115-1124. https://doi.org/10.1080/19476337.2018.1537303 5. Ana F. Borges , Almudena Cozar , Lu'ís Patarata , Luis T. Gama , Cristina M. Alfaia , Maria J. Fernandes , Maria H. Fernandes, VERGARA, H. FRAQUEZA M J. 2020. Effect of high hydrostatic pressure challenge on biogenic amines, microbiota and sensory profile in traditional poultry and pork based semi-dried fermented sausage <i>Journal: Journal of Food Science</i>. Article accepted on 20 February, 2020 DOI: 	

10.1111/1750-3841.15101

6. **VERGARA, H, COZAR A. RUBIO N. 2020.** Effect of adding of different forms of oregano (*Origanum vulgare*) on lamb meat burgers quality during the storage time. *CyTA Journal of Food*. Published online: 19 Aug 2020. VOL. 18, NO. 1, 535–542. <https://doi.org/10.1080/19476337.2020.1794981>.
7. LINARES, MB., COZAR A., GARRIDO M.D. **VERGARA, H. 2020.** .Nutritional Attributes and Sensory Quality during Storage Time of Spiced Lamb Burgers from Manchego Spanish Breed. *Foods*, Volume 9, Issue 10, 1466 (ISSN 2304-8158, IF 4.092). <http://dx.doi.org/10.3390/foods9101466>
8. GÓMEZ-SÁEZ, E.M.; MORATALLA-LÓPEZ, N.; LORENZO, C.; **VERGARA, H.;** ALONSO, G.L. **2021.** Determination of Saffron Volatiles by HS-SBSE-GC in Flavored Cured Ham. *Molecules*, 26, 2073. <https://doi.org/10.3390/molecules26072073>
9. **VERGARA, H, COZAR A. RUBIO N. 2021.** Lamb meat burgers shelf life: Effect of the addition of different forms of rosemary (*Rosmarinus Officinalis L.*). *CyTA Journal of Food*. Published online: *CyTA - Journal of Food*, 19:1, 606-613, DOI: 10.1080/19476337.2021.1938238 Volume 19, - Issue 1 <https://doi.org/10.1080/19476337.2021.1938238>
10. GÓMEZ-SÁEZ, E.M.; MORATALLA-LÓPEZ, N.; ALONSO, G.L.; **VERGARA, H.;** **2021.** Partial characterization of the impact of saffron on the sensory and physicochemical quality traits of dry-cured ham. *Foods* 10, 1506. <https://doi.org/10.3390/foods10071506>.
11. VERGARA, H., GÓMEZ E.M. 2021. EL JAMÓN. Aspectos básicos (I). *EUROCARNE* 297: 66-72

Congresos, conferencias y seminarios (6 últimos años)

1. CÓZAR A., RUBIO N **VERGARA H 2017.** EFECTO DE LA ESPECIA Y TIPO DE CARNE EN LA OXIDACIÓN LIPÍDICA DE HAMBURGUESAS DE CORDERO. VII Jornadas Doctorales de la UCLM. pp218. Fecha de celebración: 07/11/2017 Fecha de finalización: 07/11/2017 Entidad organizadora: Escuela Internacional de Doctorado y Vicerrectorado de Investigación y Política Científica Tipo de entidad: Universidad Ciudad entidad organizadora: Albacete, Castilla-La Mancha, España
2. Almudena Cózar Jimeno; Noemí Rubio Fernández; Herminia Vergara Pérez. INFLUENCIA DEL TIPO DE ENVASADO SOBRE LAS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE HAMBURGUESAS DE CORDERO Nombre del congreso: XLIV Congreso Nacional XX Congreso Internacional SEOC Ciudad de celebración: Zaragoza, España Fecha de celebración: 20/09/2018 Fecha de finalización: 22/09/2018 Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE OVINOTECNIA Y CAPRINOTECNIA
3. Almudena Cózar Jimeno; Noemí Rubio Fernández; Herminia Vergara Pérez. EFECTO DEL MÉTODO DE ENVASADO SOBRE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA DE HAMBURGUESAS DE CORDERO Nombre del congreso Nombre del congreso: XLIV Congreso Nacional XX Congreso Internacional SEOC Ciudad de celebración: Zaragoza, España Fecha de celebración: 20/09/2018 Fecha de finalización
4. Almudena Cozar Jimeno; Herminia Vergara Perez Influencia de la especia y el envasado al vacío sobre la oxidación lipídica de hamburguesas de cordero. VIII Jornadas Doctorales de la UCLM. 16 octubre 2018 Cuenca
5. Elena María Gómez Sáez, Cándida Lorenzo Tendero, Herminia Vergara Pérez,

<p>Gonzalo Luis Alonso Díaz-Marta. Revisión crítica de los métodos de aromatización de productos cárnicos. Jornadas Doctorales de la UCLM. 16 octubre 2018 Cuenca</p> <p>6. Elena María Gómez Sáez, Cándida Lorenzo Tendero, Herminia Vergara Pérez, Gonzalo Luis Alonso Díaz-Marta. Método de determinación de aromas mediante HS-SBSEGC- MS en jamón aromatizado con azafrán 12 noviembre 2019 Ciudad Real.</p>
<p>Proyectos y contratos de investigación (en vigor como Investigador Principal)</p>
<p>Proyectos y contratos de investigación (en vigor como Investigador No Principal)</p>
<p>TITULO DEL CONTRATO: Contrato de I+D para la realización de trabajos enmarcados en el proyecto “AROMATIZACIÓN DE JAMÓN SERRANO CON AGENTES AROMATICOS NATURALESR” EMPRESA /ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: BENIBALDO Cuantía: 32670 € Duración 30/10/2018 hasta 31-01-2021 Investigador responsable: GONZALO LUIS ALONSO DIAZ-MARTA</p>
<p>Transferencia de resultados y proyectos de colaboración con el sector productivo (3 últimos años)</p>
<p>Resultados transferidos a la empresa fruto del contrato de I+D para la realización de trabajos enmarcados en el proyecto “ Mejora de valor en la cadena de producción de carne de cordero VALCOR” EMPRESA /ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: INCARLOPSA, OVISO COVAP Referencia: UCTR130007 Duración 01/09/2012 hasta 30/06/2014 Investigador responsable: Herminia Vergara Pérez COZAR A. RODRIGUEZ AI, PAULA G, CALVO L. VERGARA, H. 2016. Effect of space allowance during transport and fasting or non-fasting during lairage on welfare indicators in Merino lambs. Spanish Journal of Agricultural Research. 14(1), e0501, 9 pages. RODRIGUEZ AI, COZAR A., CALVO L. VERGARA, H. 2016. Effect of bedding materials during transport on welfare indicators and microbiological quality in lambs. .Animal Production Science. 57, 1924-1930. http://dx.doi.org/10.1071/AN15799 VERGARA, H COZAR A. RODRIGUEZ AI, CALVO L.. 2017. Vergara, H.; Cózar, A.; Rodríguez, A. I.; Calvo L. (2017). Effect of space allowance during transport and fasting or non-fasting during lairage on carcass contamination and meat traits in Merino lamb. Spanish Journal of Agricultural Research, Volume 15, Issue 2, e0503. https://doi.org/10.5424/sjar/2017152-10227</p>
<p>Dirección de tesis doctorales y otros trabajos de investigación (3 últimos años)</p>
<p>TESIS DOCTORAL: Título de la Tesis: CALIDAD DE DERIVADOS CÁRNICOS (HAMBURGUESAS) ELABORADOS CON CARNE DE CORDERO: EFECTO DEL TIPO DE FORMULACIÓN, LA ESPECIA AÑADIDA Y EL SISTEMA DE PRESERVACIÓN Doctoranda: Almudena Cózar Jimeno Universidad: Universidad de Castilla-La Mancha Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos Fecha: 12/NOVIEMBRE/2018 CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE CUM LAUDE</p>
<p>Otros méritos (máximo 10 líneas)</p>
<p>4. ACTIVIDAD PROFESIONAL (máximo 10 líneas)</p>
<p>-Veterinaria sustituta: Consejería de Sanidad y Bienestar Social. JJCC de Castilla-La Mancha</p>

desde 1 de Agosto de 1989-hasta 31 de Diciembre de 1989.

-BECARIO DE FORMACIÓN DE PERSONAL INVESTIGADOR (MEC)

Fecha: 1 de Enero de 1990 a 30 de septiembre de 1993 , UCLM;

-AYUDANTE DE FACULTAD Y E.T.S. 30/09/1993 -30/09/1998 UCLM, ETSIA

-ASOCIADO A TIEMPO COMPLETO NIVEL 3

Fecha: 1 de octubre de 1998 a 11 de noviembre de 2001; UCLM, ETSIA

- PROFESORA TITULAR DE UNIVERSIDAD (12/11/01), (UCLM)

-SITUACION PROFESIONAL ACTUAL: CATEDRÁTICA DE UNIVERSIDAD (28/12/10), (UCLM)

5. EXPERIENCIA EN GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA, CIENTÍFICA O TECNOLÓGICA (máximo 10 líneas)

-DIRECTORA DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE DOCTORADO DE LA UCLM, **desde el 1 de mayo de 2016**

-SECRETARIA ACADÉMICA DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE DOCTORADO DE LA UCLM, desde el 1 de abril de 2015 AL 30 DE ABRIL DE 2016

SECRETARIA ACADEMICA de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete, desde 4 de abril de 2008 hasta 26 de abril de 2012.

6. OTROS MÉRITOS (máximo 10 líneas)

Miembro de la Comisión de Garantía de Calidad de la ETSIAM

Miembro de la Comisión de Trabajos Fin de grado

Miembro de la Comisión de profesorado de la UCLM

Directora de 38 proyectos/trabajos fin de carrera/grado/master