

**Fecha del CVA**

14/12/2023

## Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre *	JORDI		
Apellidos *	ROVIRA CARBALLIDO		
Sexo *	Hombre	Fecha de Nacimiento *	
DNI/NIE/Pasaporte *		Teléfono *	
URL Web			
Dirección Email	jrovira@ubu.es		
Identificador científico	Open Researcher and Contributor ID (ORCID) *		
	Researcher ID		
	Scopus Author ID	7006248883	

\* Obligatorio

### A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrático de Universidad		
Fecha inicio	2017		
Organismo / Institución	Universidad de Burgos		
Departamento / Centro	Biotecnología y Ciencia de los Alimentos / Facultad de Ciencias		
País	España	Teléfono	947 258814
Palabras clave	Productos alimenticios		

### A.2. Situación profesional anterior

Periodo	Puesto / Institución / País
1997 - 2017	Profesor Titular de Universidad / Universidad de Burgos
1994 - 1997	Profesor titular interino / UNIVERSIDAD DE BURGOS
1992 - 1994	Profesor Asociado(6+6) / UNIVERSIDAD DE VALLADOLID
1989 - 1993	Director del Departamento Biotecnología / Conservera Campofrío, S.A
1985 - 1989	Becario de F.P.I. / MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
1983 - 1985	Becario INAPE / MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

### A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
CIENCIAS BIOLOGICAS	Universidad de Navarra	1989

### A.4. Indicadores generales de calidad de la producción científica

Proyectos competitivos financiados: 48

Contratos y convenios y Art. 83: 85

Publicaciones: 118

Aportaciones a congresos: 187

Tesis Dirigidas: 15

Patentes: 1

4 sexenios de investigación reconocidos el último con fecha 31/12/2023

1 sexenio tecnológico reconocido con fecha 31/12/2019

Índice -h: 34

## Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

### C.1. Publicaciones

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

- 1 **Artículo científico.** Ortega-Sanz, I.; Bocigas, C.; Melero, B.; Rovira, J.2024. Phase variation modulates the multi-phenotypes displayed by clinical *Campylobacter jejuni* strains. *Food Microbiology*. 117. ISSN 07400020.
- 2 **Artículo científico.** Ortega-Sanz, I.; Barbero-Aparicio, J.A.; Canepa-Oneto, A.; Rovira, J.; Melero, B.2023. CamPype: an open-source workflow for automated bacterial whole-genome sequencing analysis focused on *Campylobacter*. *BMC Bioinformatics*. 24-1. ISSN 14712105.
- 3 **Artículo científico.** Ortega-Sanz, I.; García, M.; Bocigas, C.; Megías, G.; Melero, B.; Rovira, J.2023. Genomic Characterization of *Campylobacter jejuni* Associated with Perimyocarditis: A Family Case Report. *Foodborne Pathogens and Disease*. 20-8, pp.368-373. ISSN 15353141.
- 4 **Artículo científico.** Reyes, J.F.; Diez, A.M.; Melero, B.; Rovira, J.; Jaime, I.2022. Antimicrobial Effect of Simira ecuadorensis Extracts and Their Impact on Improving Shelf Life in Chicken and Fish Products. *Foods*. 11-15, pp.2352.
- 5 **Artículo científico.** Guembe-García, M.; González-Ceballos, L.; Arnaiz, A.; et al; Vallejos, S.2022. Easy Nitrite Analysis of Processed Meat with Colorimetric Polymer Sensors and a Smartphone App. *ACS Applied Materials and Interfaces*. 14-32, pp.37051-37058. ISSN 19448244.
- 6 **Artículo científico.** Guirado, J.C.; Guembe-García, M.; Rovira, J.; Melero, B.; Arnaiz, A.; Diez, A.M.; García, J.M.; Vallejos, S.2022. Metal-free organic polymer for the preparation of a reusable antimicrobial material with real-life application as an absorbent food pad. *Food Packaging and Shelf Life*. 33.
- 7 **Artículo científico.** González-Ángulo, M.; Serment-Moreno, V.; Clemente-García, L.; Tonello, C.; Jaime, I.; Rovira, J.2021. Assessing the pressure resistance of *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes* and *Salmonella enterica* to high pressure processing (HPP) in citric acid model solutions for process validation. *Food Research International*. 140-110091.
- 8 **Artículo científico.** Tamkutė, L.; Vaicekauskaitė, R.; Melero, B.; Rovira, J.; Venskutonis, P.V.2021. Black chokeberry (*Aronia melanocarpa* L.) pomace extracts inhibit food pathogenic and spoilage bacteria and increase microbiological safety of pork products. *Journal of Food Processing and Preservation*. e15220, pp.1-11.
- 9 **Artículo científico.** Tamkutė, L.; Vaicekauskaitė, R.; Melero, B.; Jaime, I.; Rovira, J.; Venskutonis, P.V.2021. Effects of chokeberry extract isolated with pressurized ethanol from defatted pomace on oxidative stability, quality and sensory characteristics of pork meat products. *LWT - Food Science and Technology*. 150.
- 10 **Artículo científico.** Wiaslan Figueiredo-Martins; Daniel Angelo Longhi; Gláucia Maria Falcão de Aragão; Beatriz Melero; Jordi Rovira; Ana M Diez. 2020. A mathematical modeling approach to the quantification of lactic acid bacteria in vacuum-packaged samples of cooked meat: Combining the TaqMan-based quantitative PCR method with the plate-count method. *International Journal of Food Microbiology*. Elsevier. 318, pp.108466. ISSN 0168-1605.
- 11 **Artículo científico.** Mario González-Angulo; Charlén Clauwers; Rania Harastani; Carole Tonello; Isabel Jaime; Jordi Rovira; Chris W. Michiels. 2020. Evaluation of factors influencing the growth of non-toxigenic *Clostridium botulinum* type E and *Clostridium* sp. in high-pressure processed and conditioned tender coconut water from Thailand. *Food Research International*. Elsevier. 134, pp.109278. ISSN 0963-9969.
- 12 **Artículo científico.** 2020. Genotyping, virulence genes and antimicrobial resistance of *Campylobacter* spp. isolated during two seasonal periods in Spanish poultry farms. *Preventive Veterinary Medicine*. Elsevier. 176, pp.104935. ISSN 0167-5877. <https://doi.org/10.1016/j.prevetmed.2020.104935>
- 13 **Artículo científico.** 2020. Genotyping, virulence genes and antimicrobial resistance of *Campylobacter* spp. isolated during two seasonal periods in Spanish poultry farms. *Preventive Veterinary Medicine*. Elsevier. 176, pp.104935. ISSN 0167-5877. <https://doi.org/10.1016/j.prevetmed.2020.104935>

- 14 Artículo científico.** Beatriz Manso; Beatriz Melero; Beatrix Stressel; Isabel Jaime; Martin Wagner; Jordi Rovira; David Rodríguez-Lázaro. 2020. The response to oxidative stress in Listeria monocytogenes is temperature dependent. *Microorganisms*. 8-4, pp.521-531. ISSN 2076-2607.
- 15 Artículo científico.** Lourdes García-Sánchez; Beatriz Melero; Isabel Jaime; Mirko Rossi; Irene Ortega; (6/6) Jordi Rovira (AC). 2019. Biofilm formation, virulence and antimicrobial resistance of different *Campylobacter jejuni* isolates from a poultry slaughterhouse. *Food Microbiology*. Elsevier. 83, pp.193-199. ISSN 0740-0020. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2019.05.016>
- 16 Artículo científico.** Beatriz Manso; Beatriz Melero; Beatrix Stessl; et al; David Rodríguez-Lázaro; (8/9) Jordi Rovira. 2019. Characterization of Virulence and Persistence Abilities of *Listeria monocytogenes* Strains Isolated from Food Processing Premises. *Journal of Food Protection*. International Association for Food Protection. 82-11, pp.1922-1930. ISSN 0362-028X. <https://doi.org/https://doi-org.ubu-es.idm.oclc.org/10.4315/0362-028X.JFP-19-109>
- 17 Artículo científico.** Beatriz Melero; Beatriz Manso; Beatrix Stessl; Marta Hernández; Martin Wagner; (6/7) Jordi Rovira; David Rodríguez-Lázaro. 2019. Distribution and Persistence of *Listeria monocytogenes* in a Heavily Contaminated Poultry Processing Facility. *Journal of Food Protection*. International Association for Food Protection. 82-9, pp.1524-1531. ISSN 0362-028X. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-19-087>
- 18 Artículo científico.** Laura Tamkutè; Beatriz Melero; (3/5) Jordi Rovira; Milda Pukalskienè; Petras Rimantas Venskutonis. 2019. Effect of cranberry pomace extracts isolated by pressurized ethanol and water on the inhibition of food pathogenic/spoilage bacteria and the quality of pork products. *Food Research International*. Elsevier. 120-6, pp.38-51. ISSN 0963-9969. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.02.025>
- 19 Artículo científico.** Beatriz Melero; Beatrix Stessl; Beatriz Manso; Martin Wagner; Óscar J Esteban-Carbonero; (6/8) Marta Hernández; Jordi Rovira; David A Rodríguez-Lázaro. 2019. *Listeria monocytogenes* colonization in a newly established dairy processing facility. *International Journal of Food Microbiology*. Elsevier. 289, pp.64-71. ISSN 0168-1605.
- 20 Artículo científico.** Ivana Nikodinoska; Loredana Baffoni; Diana Di Gioia; Beatriz Manso; Lourdes García-Sánchez; (6/7) Beatriz Melero; Jordi Rovira. 2019. Protective cultures against foodborne pathogens in a nitrite reduced fermented meat product. *LWT Food Science and Technology*. Elsevier. 101., pp.293-299. ISSN 0023-6438.
- 21 Artículo científico.** Lourdes García-Sánchez; Beatriz Melero; Ana M Diez; Isabel Jaime; (5/5) Jordi Rovira. 2018. Characterization of *Campylobacter* species in Spanish retail from different fresh chicken products and their antimicrobial resistance. *Food Microbiology*,. Elsevier. 76, pp.457-465. ISSN 0740-0020.
- 22 Artículo científico.** L. García-Sánchez; B. Melero; I. Jaime; M. L. Hänninen; M. Rossi; J Rovira. 2017. *Campylobacter jejuni* survival in a poultry processing plant environment. *Food Microbiology*. Elsevier Ltd.. 165, pp.185-192. ISSN 0740-0020.
- 23 Artículo científico.** Petras Rimantas Venskutonis; Nora Kryzevicute; Isabel Jaime; Ana María Diez; Jordi Rovira. 2017. Effect of raspberry pomace extracts isolated by high pressure extraction on the quality and shelf-life of beef burgers. *International Journal of Food Science and Technology*. IFST. doi:10.1111/ijfs.134. ISSN 1365-2621.
- 24 Artículo científico.** Eva Emmoth; Jordi Rovira; Andreja Rajkovic; Elena Corcuera; Diego Wilches Pérez; Irene Dergel; Jakob R. Ottoson; Frederik Widén. 2017. Inactivation of Viruses and Bacteriophages as Models for Swine Hepatitis E Virus in Food Matrices. *Food Environmental Virology*. Springer Science. 9, pp.20-34. ISSN 1867-0342.

### C.3. Proyectos y Contratos

- 1 Proyecto.** Aprovechamiento de subproductos de la zarzamora y arándano: caracterización, efecto sobre la salud, y elaboración de productos cárnicos más sanos y seguros. Agencia Estatal de Investigación. Melero Gil IP. (Universidad de Burgos). 01/09/2022-31/08/2025.
- 2 Proyecto.** Revisión Reglamento IGP Morcilla de Burgos. IGP Morcilla de Burgos. Rovira Carballido IP. (Universidad de Burgos). 22/06/2022-31/12/2023. 18.000 €.

- 3 Proyecto.** Investigación en alimentos, equipos y procesos para conseguir la versatilidad de la tecnología de procesado a granel por altas presiones HPP Bulk y su integración en la industria 4.0. Hiperbaric. Jaime Moreno IP. (Universidad de Burgos). 06/07/2021-31/12/2023.
- 4 Proyecto.** Mecanismos de patogenicidad de *Campylobacter* spp. en enfermedades inflamatorias crónicas, con especial atención a cardiomielitis, y posibles soluciones en base a sustancias antimicrobianas naturales.. Rivero Pérez IP. (Universidad de Burgos). 01/11/2020-31/10/2023.
- 5 Proyecto.** Estudio de la efectividad de equipos con lámparas UV-C para desinfección de espacios. Candelabro, S.L. Rovira Carballido IP. (Universidad de Burgos). 22/02/2022-31/05/2023. 50.000 €.
- 6 Proyecto.** Análisis de alimentos e ingredientes alimentarios: evaluación sensorial y determinación de compuestos volátiles. Calaf Nuances, S.L. Jaime Moreno IP. (Universidad de Burgos). 05/05/2021-08/09/2021.
- 7 Proyecto.** Aplicaciones sostenibles y saludables para la industria de bollería y panificación desde sus subproductos. Junta de Castilla y León. Pilar Muñiz Rodríguez. (Universidad de Burgos). 2018-2021. 120.000 €. Miembro de equipo.
- 8 Proyecto.** Estudio de los mecanismos de patogenicidad de *Campylobacter* jejuni como causante de cardiomielitis y posibles soluciones en base a sustancias antimicrobianas naturales. Obra Social Fundación la Caixa. (Universidad de Burgos). 01/06/2018-31/05/2020. 80.000 €.
- 9 Proyecto.** Análisis de las rutas de transmisión de la resistencia a la colistina a lo largo de la cadena alimentaria: caracterización genómica y filogenética de bacterias obtenidas. Ministerio de Economía y Competitividad. Alfonso David Rodríguez Lázaro. (Universidad de Burgos). 2016-2019. 115.000 €.
- 10 Proyecto.** Aplicación de soluciones sostenibles a la contaminación de *Listeria monocytogenes* en la producción de alimentos listos para el consumo. Junta de Castilla y León. (Universidad de Burgos). 2016-2017. 40.000 €.
- 11 Contrato.** Identificación, aislamiento y utilización de sustancias antibacterianas de origen natural específicamente diseñadas para la mejora de la seguridad microbiológica de los productos cárnicos Campofrío Food Group. Jordi Rovira Carballido. 27/11/2017-27/06/2019. 125.000 €.
- 12 Contrato.** Nuevas soluciones para el control de la calidad en la transformación del marisco Gambastar S.L. Jordi Rovira Carballido. 2017-01/10/2017. 50.000 €.
- 13 Contrato.** Proyecto de colaboración de mapeo de *L. monocytogenes*. Parte II FRESCOS Y ELABORADOS DELISANO, SAU. Jordi Rovira Carballido. 2017-01/03/2017. 8.184 €.
- 14 Contrato.** Estudio de la capacidad antimicrobiana de compuestos naturales frente a *Campylobacter* jejuni y *C. coli* en la cadena alimentaria de pollo, en el marco del proyecto CDTI Nutrición Animal y Servicios Técnicos, S. L.. Jordi Rovira Carballido. 2016-01/04/2017. 27.337 €.
- 15 Contrato.** Estudio de la capacidad antimicrobiana de compuestos naturales frente a distintas cepas de *Campylobacter* jejuni procedentes de hospitales ANDRES PINTALUBA, S.A.. Beatriz Melero Gil. 2016-01/03/2016. 5.000 €.
- 16 Contrato.** Estudios científico.-técnicos para la mejora de la calidad y seguridad microbiológica de las instalaciones y productos de la empresa Quesos Entrepinares Quesería Entrepinares S.A.U. David Rodríguez Lázaro. 2016-01/01/2018. 49.400 €.
- 17 Contrato.** Proyecto de colaboración de mapeo de *L. monocytogenes*. Parte I Martínez Loriente, S.A.. Beatriz Melero Gil. 2016-01/08/2016. 4.935 €.