

NOMBRE: M^a José De la Haba De la Cerda

Categoría Profesional: Profesora Titular de Universidad

Departamento: Bromatología y Tecnología de los Alimentos

Área de Conocimiento: Tecnología de los Alimentos

Formación académica: Doctora por la Universidad de Córdoba. Ingeniero Agrónomo.

Quinquenios (o equivalente): 1. Próximo quinquenio: 1 de octubre de 2018.

ASIGNATURAS IMPARTIDAS⁽¹⁾

- Operaciones básicas en ingeniería agroalimentaria
- Ingeniería de las industrias agroalimentarias de origen animal.

INVESTIGACIÓN

Líneas de investigación:

- Sensores espectrales no destructivos para el aseguramiento de la calidad y trazabilidad en industrias agroalimentarias

Resultados relevantes ⁽²⁾ (máximo 3):

- Torres, I.; Pérez-Marín, D., De La Haba, M.J., Sánchez, M.T. 2015. Fast and accurate quality assessment of Raf tomatoes using NIRS technology. *Postharvest Biology and Technology* 107, 9-15.
- Sánchez, M.T.; Pérez-Marín, D.; Torres, I.; Gil, B.; De La Haba, M.J. 2017. Use of NIRS technology for on-vine measurement of nitrate content and other internal quality parameters in intact summer squash for baby food production. *Postharvest Biology and Technology* 125, 122-128
- Torres, I.; Pérez-Marín, D.; De La Haba, M.J.; Sánchez, M.T. 2017. Developing universal models for the prediction of physical quality in citrus fruits analysed on-tree using portable NIRS sensors. *Biosystems Engineering* 153, 140-148.

RELACIONADO CON LA DOCENCIA (opcional)

Formación adicional:

- Estancias docentes: Università degli Studi di Foggia (Italia). 2009 y 2010; Katholieke Universiteit Leuven (Bélgica). 2016.
- Título de Experto en Docencia Universitaria. Universidad de Córdoba. 2011.

Experiencia profesional:

- Empresa: NIRSoluciones, S.L. Periodo: 2006-2008.

Otros:

- Certificate in Advance English de la Universidad de Cambridge. Mayo 2016.

(1) Sólo indicar las asignaturas que se imparten en el Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural.

(2) Destacar los resultados más relevantes, especialmente relacionados con las asignaturas impartidas.