

Titulación	GRADO EN VETERINARIA
Profesor	Daniel Bravo Vázquez
Titulación:	Licenciado en Farmacia (Universidad Complutense de Madrid)
Doctorado: <i>Indicar por ejemplo Dr. en Medicina por la Universidad... año.</i>	Doctor en Bioquímica, biología Molecular y Biomedicina por Departamento de Bioquímica de la Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Madrid (UAM)
Acreditación: <i>Indicar ANECA /ACAP y figura por ejemplo. Contratado doctor universidad privada, Ayudante contratado doctor....</i>	Acreditado por las agencias ACAP y ANECA en las tres figuras: <ul style="list-style-type: none"> • Contratado doctor, • Ayudante doctor • Doctor de Universidad privada
Años de permanencia en la Universidad	Desde el año 2010 hasta la fecha.
Experiencia previa en centros docentes o de investigación	Director de dos tesis. Trabajos de Grado. Trabajos fin de Master, Trabajos de laboratorio con becarios en UAM, en el Hospital Ramón y Cajal y en el Instituto Nacional de Tecnología Agraria y Alimentaria
Materias impartidas (máximo 5)	Microbiología Prácticas Bioquímica, Medicina, Biología, Enfermería...
Otros títulos o certificados (máximo 3)	
Cursos recibidos (máximo 3)	Jornada "Chromatin-associated proteins" del Centro Nacional de Biotecnología (CBM). (1997). Simposio bianual del Grupo de Microbiología Molecular, de la S.E.M. Facultad de Farmacia (UCM). (2000). Simposio Internacional: "Terapia Génica", celebrado en la sede de la Fundación Ramón Areces, (24 y 25 de abril 2001).
Cursos impartidos (máximo 3)	
Experiencia en la impartición de cursos en modalidad online y a distancia (Nombre de los cursos, a quien va dirigido y curso académico de impartición) (máximo 2)	
Líneas de investigación (máximo 2)	Bioseguridad alimentaria Nuevas tecnologías antimicrobianas.

<p>Selección de Publicaciones (máximo 5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Del Campo, R., Bravo, D., Cantón, R., Ruiz-Garbajosa, P., García-Albiach, R., Montesi-Libois, A., Yuste, F. J., Baquero, F. 2005. Scarce evidence of yogurt lactic acid bacteria in human feces after daily yogurt consumption by healthy volunteers. Applied and Environmental Microbiology, 71:547-549. • García-Albiach, R., Pozuelo de Felipe, M. J., Angulo, S., Morosini, M.I., Bravo, D., Baquero, F., Del Campo, R. 2008. Molecular analysis of yogurt containing <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> and <i>Streptococcus thermophilus</i> in human intestinal microbiota. American Journal of Clinical Nutrition, 87:91-96. • Bravo, D., Rodríguez, E., Medina, M. 2010. Nisin and lacticin 481 coproduction by <i>Lactococcus lactis</i> strains isolated from raw ewe's milk. Journal of Dairy Science, 92:4805-4811.. • De Alba, M., Bravo, D and Medina, M. 2012. High pressure treatments on the inactivation of <i>Salmonella</i> Enteritidis and the characteristics of beef carpaccio. Meat Science, 92:823-828 • Bravo, D., De Alba, M and Medina, M. 2014. Combined treatments of high-pressure with the lactoperoxidase system or lactoferrin on the inactivation of <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Salmonella</i> Enteritidis and <i>Escherichia coli</i> O157:H7 in beef carpaccio. Food Control, 41:27-32.
<p>Selección de Proyectos/ Contratos de investigación (máximo 3)</p>	<p>Proyecto de investigación. Comparación de la eficiencia inmunológica y sobre el bienestar digestivo e intestinal de los yogures pasteurizados frente a los yogures tradicionales en población sana.</p> <p>Proyecto PTR 1995-0758-OP. Detección y control de <i>Listeria monocytogenes</i> en salmón, salmón ahumado y ambiente de la industria transformadora.</p> <p>Proyecto AGL2007-65235-C02-01. Uso de altas presiones y bioconservación para garantizar la seguridad microbiológica de alimentos listos para el consumo (RTE).</p>

Tesis doctorales dirigidas (todas)	<p>“<i>Listeria monocytogenes</i> en salmón ahumado: detección en la industria y eliminación en el producto mediante altas presiones y bioconservación” realizada por Dña. Raquel Montiel Moreno. Universidad Complutense de Madrid. Fecha de defensa: 13 de diciembre de 2010.</p> <p>“Tratamientos combinados de altas presiones y bioconservación en la mejora de la seguridad microbiológica de productos cárnicos listos para el consumo” realizada por Dña. María de Alba Ortega. Universidad Complutense de Madrid. Fecha de defensa: 4 de abril de 2014.</p>