

## **Área de Tecnología de los Alimentos**

### **Profesor Titular.**

Curriculum Vitae de los miembros de la Comisión Titular y Suplente

#### **COMISIÓN TIULAR**

1. MARÍA DE LOS DESAMPARADOS SALVADOR MOYA
2. JOSÉ MANUEL ENA DALMAU
3. JOSÉ ANTONIO BELTRÁN GRACIA
4. ISABEL JAIME MORENO
5. SUSANA SANZ CERVERA

#### **COMISIÓN SUPLENTE**

1. M. LUISA GONZÁLEZ SAN JOSÉ
2. JORDI ROVIRA CARBALLIDO
3. LUIS JAVIER RODRÍGUEZ BAYÓN
4. ISABEL REVILLA MARTÍN
5. JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ NOGALES



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

1. DATOS PERSONALES	
Apellidos y Nombre: <b>Salvador Moya; M<sup>a</sup> Desamparados</b>	
Cuerpo docente al que pertenece: <b>Catedrático Universidad</b>	Año de ingreso al cuerpo: <b>2010</b>
Universidad a la que pertenece: <b>Universidad Castilla-La Mancha</b>	
Evaluación positiva de su actividad docente	
Número de quinquenios: <b>7 Quinquenios (1985-89, 1990-94, 1995-99, 2000-04, 2005-2009, 2010-14, 2015-2019)</b>	
Fecha del último reconocimiento: <b>31 diciembre 2020</b>	
Evaluación positiva de su actividad investigadora	
Número de sexenios: <b>5 Sexenios (1990-95, 1996-2001, 2002-07, 2008-13, 2014-2019)</b>	
Fecha del último reconocimiento: <b>10 junio 2020</b>	
2. FORMACIÓN ACADÉMICA	
Tesis doctoral	Año lectura
<b>Obtención de vinos de bajo contenido alcohólico- Doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de Valencia</b>	<b>1988</b>
Premios y Menciones relativos a la tesis doctoral (máximo 10 líneas)	
3. ACTIVIDAD INVESTIGADORA Y DOCENTE	
Publicaciones y creaciones artísticas profesionales (5 últimos años)	
<b>Periodo 2018 a 2022</b>	
<p>Fregapane, G; Cabezas Fernandez, C., <b>Salvador, M.D.</b> Emulsion and Microemulsion systems to improve Functional Oil Enriched with walnut and Pistachio Phenolic extracts. <i>Foods</i> <b>2022</b>, 11, 1210 <a href="https://doi.org/10.3390/foods11091210">https://doi.org/10.3390/foods11091210</a>.</p> <p>Mancebo-Campos; V.; S.; <b>Salvador, M.D.</b>; Fregapane, G Modelling Virgin olive Oil potential Shelf-Life from Antioxidants and Lipid Oxidation Progress. <i>Antioxidants</i> <b>2022</b>, 11, 539 <a href="https://doi.org/10.3390/antiox11030539">https://doi.org/10.3390/antiox11030539</a></p> <p>Gonzalez-Gamallo, S.; <b>Salvador, M.D.</b>; Fregapane, G. Design and characteristics of novel sensory and nutritionally oriented olive, seeds and nuts virgin oils' blendings. <i>Eur. J. Lipid Sci. Technol</i>, <b>2021</b>, 123,2100008 (1 of 12) <a href="https://doi.org/10.1002/ejlt.202100008">https://doi.org/10.1002/ejlt.202100008</a></p> <p>Giuseppe Fregapane, Eduardo Guisantes-Batan, Rosa M. Ojeda-Amador, <b>María Desamparados Salvador</b>. Development of functional edible oils enriched with pistachio and walnut phenolic extracts. <i>Food Chem.</i> <b>2020</b>, 310, 125917- DOI 10.1016/j.foodchem.2019.125917</p> <p>Rosa M. Ojeda-Amador, Giuseppe Fregapane, <b>María Desamparados Salvador</b>. Influence of cultivar and technological conditions on the volatile profile of virgin pistachio oils <i>Food Chem.</i> <b>2020</b>, 311, 125957 – DOI 10.1016/j.foodchem.2019.125957</p> <p>Luis Noguera-Artiaga; <b>María Desamparados Salvador</b>; Giuseppe Fregapane; Jacinta Collado-González; Aneta Wojdylo; David López-Lluch; Angel A Carbonell. Functional and sensory properties of pistachio nuts as affected by cultivar. <i>J. Sci. Food Agric.</i> <b>2019</b>, DOI 10.1002/jsfa.9951</p>	

<p>Ojeda-Amador RM, Fregapane G, <b>Salvador MD</b>. Chemical characterisation of virgin almond and hazelnut oils and their by-product. <i>Eur. J. Lipid Sci. Technol.</i> <b>2019</b>, 1900114 - DOI: 10.1002/ejlt.201900114</p> <p>Ojeda-Amador RM, <b>Salvador MD</b>, Fregapane G, Gómez-Alonso S. Comprehensive study of phenolic compounds profile and antioxidant activity of eight pistachio cultivars, their residual cakes and virgin oils. <i>J. Agric. Food Chem.</i>, <b>2019</b>, 67, 3583–3594 DOI: 10.1021/acs.jafc.8b06509</p> <p>Ojeda-Amador RM, Trapani, S, Fregapane G, <b>Salvador MD</b>. Phenolics, Tocopherols, and Volatiles Changes During Virgin Pistachio Oil Processing Under Different Technological Conditions <i>Eur. J. Lipid Sci. Technol.</i> <b>2018</b>, 1800221 - DOI: 10.1002/ejlt.201800221</p> <p>Ojeda-Amador R.M., <b>Salvador M.D.</b>, Gomez-Alonso S. &amp; Fregapane G. Characterization of virgin walnut oils and their residual cakes produced from different varieties. <i>Food Research Internacional</i>. 108, 396-404 (<b>2018</b>) doi.org/10.1016/j.foodres.2018.03.066</p> <p>Ojeda-Amador R.M., Fregapane G. &amp; <b>Salvador M.D.</b> Composition and properties of virgin pistachio oils and their by-products from different cultivars. <i>Food Chemistry</i>. 240, 123-130 (<b>2018</b>) - <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.07.087">https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.07.087</a></p> <p>Reboredo-Rodríguez, P.; Figueiredo-González, M.; González-Barreiro, C.; J. Simal-Gándara; <b>Salvador M.D.</b>; Cancho-Grande, B.; Fregapane G; Battino, M. Effect of pistachio kernel extracts in MCF-7 breast cancer cells: inhibition of cell proliferation, induction of ROS production, modulation of glycolysis and of mitochondrial respiration <i>Journal of Functional Foods</i>. 18, 668 (<b>2018</b>) - DOI: doi:10.3390/ijms18030668</p>	
<p>Congresos, conferencias y seminarios (2018-2022)</p>	
<p>Autores (p.o. de firma):</p> <p>Título:</p> <p>Tipo de Participacion:</p> <p>Congreso:</p> <p>Lugar de Celebracion:</p> <p>Ref. Libro Congreso:</p>	<p>MD Salvador, A. Sanchez-Pacheco, F. Ambu y G. Fregapane</p> <p><b>Aceptabilidad de pistachos sin sal naturales secados o tostados</b></p> <p>POSTER</p> <p><b>IV Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)</b></p> <p>Logroño, 6-8 junio 2022</p> <p>Actas del Congreso</p>
<p>Autores (p.o. de firma):</p> <p>Título:</p> <p>Tipo de Participacion:</p> <p>Congreso:</p> <p>Lugar de Celebracion:</p> <p>Ref. Libro Congreso:</p>	<p>MD Salvador, C. Cabezas Fernandez y G. Fregapane</p> <p><b>Mejora de aceites funcionales enriquecidos con extractos fenólicos de pistacho por medio de emulsiones y microemulsiones</b></p> <p>POSTER</p> <p><b>XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022</b></p> <p>Zaragoza, 20-22 junio 2022</p> <p>Actas del Congreso</p>
<p>Autores (p.o. de firma):</p> <p>Título:</p> <p>Tipo de Participacion:</p> <p>Congreso:</p> <p>Lugar de Celebracion:</p> <p>Ref. Libro Congreso:</p>	<p>G. Fregapane y MD Salvador</p> <p><b>Empleo de tours virtuales 360° de realidad aumentada para la mejora de aprendizaje de habilidades practicas experimentales</b></p> <p>POSTER</p> <p><b>XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022</b></p> <p>Zaragoza, 20-22 junio 2022</p> <p>Actas del Congreso</p>
<p>Autores (p.o. de firma):</p> <p>Título:</p> <p>Tipo de Participacion:</p> <p>Congreso:</p> <p>Lugar de Celebracion:</p> <p>Ref. Libro Congreso:</p>	<p>V. Mancebo-Campos, MD Salvador y G. Fregapane</p> <p><b>Modelling virgin olive Oil Potential shelf-life from antioxidants and Lipid Progress</b></p> <p>POSTER</p> <p><b>XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022</b></p> <p>Zaragoza, 20-22 junio 2022</p> <p>Actas del Congreso</p>

Autores (p.o. de firma):	MD Salvador, A. Sanchez-Pacheco y G Fregapane	
Título:	Perfil sensorial rápido C.A.T.A. de aceites de oliva virgen extra varietales	
Tipo de Participacion:	Poster	
Congreso:	X Congreso CyTA-CESIA	
Lugar de Celebracion:	León, 15-17 mayo <b>2019</b>	
Ref. Libro Congreso:	Actas del Congreso (ISBN: 978-9773-954-2 deposito Legal LE-151-2019)-	pg 259
Autores (p.o. de firma):	G Fregapane, C. Cabezas Fernandez y MD Salvador	
Título:	Efecto de la temperatura en la estabilidad de aceites vegetales comestibles	
Tipo de Participacion:	Poster	
Congreso:	X Congreso CyTA-CESIA	
Lugar de Celebracion:	León, 15-17 mayo <b>2019</b>	
Ref. Libro Congreso:	Actas del Congreso. (ISBN: 978-9773-954-2 deposito Legal LE-151-2019)-	pg 156
Autores (p.o. de firma):	MD Salvador, S. Amadoro, E. Martinez y G. Fregapane	
Título:	Perfil sensorial rápido C.A.T.A. de frutos secos de pistacho	
Tipo de Participacion:	ORAL	
Congreso:	III Congreso Nacional AEPAS	
Lugar de Celebracion:	San Sebastián, 26-28 junio <b>2019</b>	
Ref. Libro Congreso:	Actas del Congreso (ISBN: 978-944022-6-5; Deposito Legal BI-1093-2019)-	pg 110
Autores (p.o. de firma):	G. Fregapane y MD Salvador	
Título:	Virgin Olive Oils Enriched with Bioactive Compounds	
Tipo de Participacion:	ORAL (Abstract 262)	
Congreso:	17 <sup>th</sup> EFL (Euro Fed Lipid Congress and Expo)	
Lugar de Celebracion:	Sevilla, 26-28 octubre <b>2019</b>	
Ref. Libro Congreso:	Actas del Congreso	
Autores (p.o. de firma):	MD Salvador, R. Ojeda-Amador y G. Fregapane	
Título:	Virgin pistachio oil cultivar differentiation by volatile profile	
Tipo de Participacion:	POSTER	
Congreso:	17 <sup>th</sup> EFL (Euro Fed Lipid Congress and Expo)	
Lugar de Celebracion:	Sevilla, 26-28 octubre <b>2019</b>	
Ref. Libro Congreso:	Actas del Congreso	
Autores (p.o. de firma):	MD Salvador, R. Ojeda-Amador y G. Fregapane	
Título:	Effect of processing conditions on virgin pistachio oil`s volatile profile	
Tipo de Participacion:	POSTER	
Congreso:	17 <sup>th</sup> EFL (Euro Fed Lipid Congress and Expo)	
Lugar de Celebracion:	Sevilla, 26-28 octubre <b>2019</b>	
Ref. Libro Congreso:	Actas del Congreso	
Autores (p.o. de firma):	G. Fregapane, R. Ojeda-Amador, P. Lucci, MD Salvador & L. Conte	
Título:	Detection of virgin pistachio oil adulteration by rapeseed and sunflower oils	
Tipo de Participacion:	POSTER	
Congreso:	17 <sup>th</sup> EFL (Euro Fed Lipid Congress and Expo)	
Lugar de Celebracion:	Sevilla, 26-28 octubre <b>2019</b>	
<b>Otros méritos (máximo 10 líneas)</b>		
<b>DIRECCIÓN DE TESIS DOCTORALES (3 últimos años)</b>		
Título:	<i>Varietal and technological influence on the composition and properties of virgin nut oils and their by-products</i> (Influencia varietal y tecnológica en la composición y propiedades de aceites virgenes de frutos secos y sus subproductos)	
Doctorando:	Rosa Maria Ojeda Amador	
Universidad:	Castilla-La Mancha	Facultad Ciencias y Tecnologías Químicas
Directores:	M.D. Salvador y G. Fregapane	
Fecha Prevista:	<b>5 Julio 2019</b>	Calificacion: <b>Cum Laude</b>
Título:	<i>Estudio del proceso de oxidación del aceite de oliva virgen. Efecto individual y combinado de los antioxidantes naturales.</i>	
Doctorando:	Vanessa Manuela Mancebo Campos	
Universidad:	Castilla-La Mancha	Facultad Ciencias y Tecnologías Químicas
Directores:	M.D. Salvador y G. Fregapane	
Fecha Prevista:	<b>17 Noviembre 2020</b>	Calificacion: <b>Cum Laude</b>

**4. ACTIVIDAD PROFESIONAL (máximo 10 líneas)****PERTENENCIA A COMITES**

Título del Comité: AEN/CTN 87 "Análisis Sensorial"  
 Entidad: AENOR. (Asociación Española de Normalización)  
 Tema: Análisis Sensorial  
 Fecha: desde 1991-**actualidad**

Posición: Miembro de la Fundación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite de Oliva virgen *Montes de Toledo*  
 Entidad: Fundación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite de Oliva virgen *Montes de Toledo*  
 Tema: Calidad del Aceite de Oliva virgen Cornicabra  
 Fecha: Desde 2000-**actualidad**

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

Miembro del Comité Científico del II Congreso Nacional de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) celebrado en Valencia, 18-21 octubre **2017**  
 Miembro del Comité Organizador de la I Feria del Olivar y Frutos secos celebrada en Talavera de la Reina (Toledo), 15-16 marzo **2018**.  
 Miembro del Comité Organizador del X Congreso CYTA- CESIA León, 15-17 mayo **2019**  
 Miembro del Comité Científico del III Congreso Nacional de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) San Sebastián, 26-28 junio **2019**  
 Miembro del Comité Organizador de la II Feria del Olivar y Frutos Secos (AOVE&NUTs experience) celebrada en Talavera de la Reina (Toledo), marzo **2020**.  
 Miembro de la Comisión de Doctorado de la UCLM para el *Tribunal de los Premios Extraordinarios de Doctorado* en los cursos académicos **2010/11, 2011/12, 2012/13, 2013/14, 2014/15 y 2019-20**.  
 Miembro del Comité Científico del II *Congreso Nacional de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)* celebrado en Valencia, 18-21 octubre **2017**  
 Miembro del Comité Organizador de la *I Feria del Olivar y Frutos secos* celebrada en Talavera de la Reina (Toledo), 15-16 marzo **2018**. Coordinación de la Jornada Técnica realizada el 15 marzo **2018** en el marco de la Feria.  
 Miembro del Comité Organizador del X *Congreso CYTA- CESIA* León, 15-17 mayo **2019**  
 Miembro del Comité Científico del III *Congreso Nacional de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)* San Sebastián, 26-28 junio **2019**  
 Miembro del Comité Organizador de la *II Feria del Olivar y Frutos Secos (AOVE&NUTs experience)* Talavera de la Reina (Toledo), 12-14 marzo **2020** (Anulada por COVID-19)  
 Miembro de la Comisión de Doctorado de la UCLM para el *Tribunal de los Premios Extraordinarios de Doctorado* del curso académico **2020/21**.  
 Miembro del Comité Científico del IV *Congreso Nacional de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)* Logroño, 6-8 junio **2022**  
 Miembro del Comité Organizador del XI *Congreso CYTA- CESIA* Zaragoza, 20-22 mayo **2022**

**CARGOS ACADEMICOS**

Subdirectora del Departamento de Química Analítica y Tecnología de los Alimentos desde 11/05/**1994** al 30/06/**1998**  
 Vicedecana de la Facultad de Ciencias Químicas desde 01/02/**2007** al 29/02/**2008**  
 Directora Académica Vicerrectorado de Infraestructuras y Relaciones con Empresas desde 01/03/**2008** al 19-12-**2011**  
 Vocal de la Catedra Universidad-empresa “*Quando*” de la Universidad de Castilla-La Mancha, por nombramiento del Rector desde el 23 de enero del **2012** hasta **2014**.  
 Miembro del Consejo de Gobierno de la UCLM por designación del Rector desde 15-02-**2012** hasta **2016**

**6. OTROS MÉRITOS (máximo 10 líneas)**

Representante en la Fundación Triptolemos de la Universidad de Castilla La Mancha desde **2019**.

o



## JOSÉ ANTONIO BELTRÁN GRACIA

Generado desde: Universidad de Zaragoza

Fecha del documento: 11/06/2021

**v 1.4.0**

9b9f5002709d275b73954a8819dcfd97

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>



## JOSÉ ANTONIO BELTRÁN GRACIA

Apellidos: **BELTRÁN GRACIA**  
Nombre: **JOSÉ ANTONIO**  
DNI: **[REDACTED]**  
ORCID: **0000-0002-3764-0189**  
Sexo: **Hombre**  
Correo electrónico: **jbeltran@unizar.es**

### Situación profesional actual

**Entidad empleadora:** Universidad de Zaragoza    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Área: Tecnología de Alimentos. Área de conocimiento (Macroárea): Ingeniería y Arquitectura, Facultad de Veterinaria  
**Categoría profesional:** Cated. Universidad  
**Fecha de inicio:** 25/07/2017  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo



## Actividad docente

### Formación académica impartida

- 1 Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de la carne y del pescado  
**Titulación universitaria:** Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Fecha de inicio:** 17/09/2018 **Fecha de finalización:** 19/09/2021  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 2 Nombre de la asignatura/curso:** Intensificación en el sector cárnico y del pescado  
**Titulación universitaria:** Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Fecha de inicio:** 17/09/2018 **Fecha de finalización:** 19/09/2021  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 3 Nombre de la asignatura/curso:** Análisis físico y sensorial de los alimentos  
**Titulación universitaria:** Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Fecha de inicio:** 19/09/2016 **Fecha de finalización:** 19/09/2021  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 4 Nombre de la asignatura/curso:** Optimización de la producción porcina  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Sanidad y Producción Porcina  
**Fecha de inicio:** 21/09/2015 **Fecha de finalización:** 19/09/2021  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 5 Nombre de la asignatura/curso:** Análisis sensorial de los alimentos  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos  
**Fecha de inicio:** 21/09/2015 **Fecha de finalización:** 19/09/2021  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 6 Nombre de la asignatura/curso:** Avances y control de calidad de la carne y el pescado  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos  
**Fecha de inicio:** 21/09/2015 **Fecha de finalización:** 19/09/2021  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 7 Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación animal y calidad y seguridad de los alimentos  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Nutrición animal  
**Fecha de inicio:** 16/09/2019 **Fecha de finalización:** 13/09/2020  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 8 Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación animal y calidad y seguridad de los alimentos  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Nutrición animal  
**Fecha de inicio:** 18/09/2017 **Fecha de finalización:** 16/09/2018  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 9 Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología alimentaria  
**Titulación universitaria:** Graduado en Veterinaria  
**Fecha de inicio:** 15/09/2014 **Fecha de finalización:** 16/09/2018



**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

- 10 Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de la carne y del pescado  
**Titulación universitaria:** Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Fecha de inicio:** 17/09/2012 **Fecha de finalización:** 16/09/2018  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 11 Nombre de la asignatura/curso:** Intensificación en el sector cárnico y del pescado  
**Titulación universitaria:** Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Fecha de inicio:** 17/09/2012 **Fecha de finalización:** 16/09/2018  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 12 Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación animal y calidad y seguridad de los alimentos  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Nutrición animal  
**Fecha de inicio:** 21/09/2015 **Fecha de finalización:** 18/09/2016  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 13 Nombre de la asignatura/curso:** Análisis físico y sensorial de los alimentos  
**Titulación universitaria:** Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Fecha de inicio:** 20/09/2010 **Fecha de finalización:** 18/09/2016  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 14 Nombre de la asignatura/curso:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DEL PESCADO  
**Titulación universitaria:** Licenciado en Veterinaria  
**Fecha de inicio:** 21/09/2006 **Fecha de finalización:** 18/09/2016  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 15 Nombre de la asignatura/curso:** [Módulo 3] Seguridad alimentaria y producto final  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Sanidad y producción porcina  
**Fecha de inicio:** 19/09/2011 **Fecha de finalización:** 20/09/2015  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 16 Nombre de la asignatura/curso:** Análisis sensorial de los alimentos  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Iniciación a la investigación en ciencia y tecnología de los alimentos  
**Fecha de inicio:** 21/09/2009 **Fecha de finalización:** 20/09/2015  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 17 Nombre de la asignatura/curso:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE  
**Titulación universitaria:** Licenciado en Veterinaria  
**Fecha de inicio:** 21/09/2006 **Fecha de finalización:** 20/09/2015  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 18 Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación animal y calidad y seguridad de los alimentos  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Nutrición animal  
**Fecha de inicio:** 16/09/2013 **Fecha de finalización:** 14/09/2014  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 19 Nombre de la asignatura/curso:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE  
**Titulación universitaria:** Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Fecha de inicio:** 22/09/2000 **Fecha de finalización:** 14/09/2014



**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**20 Nombre de la asignatura/curso:** PRACTICAS TUTELADAS

**Titulación universitaria:** Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Fecha de inicio:** 01/10/1995

**Fecha de finalización:** 15/09/2013

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**21 Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación animal y calidad y seguridad de los alimentos

**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Nutrición animal

**Fecha de inicio:** 19/09/2011

**Fecha de finalización:** 16/09/2012

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**22 Nombre de la asignatura/curso:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**Titulación universitaria:** DEPARTAMENTOS-G.7/L.E.(Mod.2)

**Fecha de inicio:** 19/09/2011

**Fecha de finalización:** 16/09/2012

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**23 Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGIA ALIMENTARIA

**Titulación universitaria:** Licenciado en Veterinaria

**Fecha de inicio:** 21/09/2004

**Fecha de finalización:** 16/09/2012

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**24 Nombre de la asignatura/curso:** [Módulo 5] Análisis sensorial de los alimentos

**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Iniciación a la investigación en Ciencias Veterinarias

**Fecha de inicio:** 20/09/2010

**Fecha de finalización:** 18/09/2011

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**25 Nombre de la asignatura/curso:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**Titulación universitaria:** DEPARTAMENTOS-G.7/L.E.(Mod.2)

**Fecha de inicio:** 21/09/2006

**Fecha de finalización:** 20/09/2010

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**26 Nombre de la asignatura/curso:** Análisis sensorial e instrumental de los parámetros de calidad organoléptica de los alimentos

**Titulación universitaria:** Máster en Iniciación a la investigación en ciencia y tecnología de los alimentos

**Fecha de inicio:** 17/09/2007

**Fecha de finalización:** 20/09/2009

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**27 Nombre de la asignatura/curso:** NUEVOS HORIZONTES EN LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTO

**Titulación universitaria:** DEPARTAMENTOS-G.7/L.E.(Mod.2)

**Fecha de inicio:** 21/09/2006

**Fecha de finalización:** 20/09/2007

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**28 Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Titulación universitaria:** Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Fecha de inicio:** 01/10/1995

**Fecha de finalización:** 20/09/2006

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza



- 29** **Nombre de la asignatura/curso:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE  
**Titulación universitaria:** Licenciado en Veterinaria  
**Fecha de inicio:** 01/10/1994 **Fecha de finalización:** 20/09/2006  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 30** **Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGIA DEL PESCADO  
**Titulación universitaria:** Licenciado en Veterinaria  
**Fecha de inicio:** 01/10/1994 **Fecha de finalización:** 20/09/2006  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 31** **Nombre de la asignatura/curso:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE  
**Fecha de inicio:** 01/10/1995 **Fecha de finalización:** 30/06/1996  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

### Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1** **Título del trabajo:** Estudio de la respuesta emocional y sensorial de niños en edad escolar usando emoticonos para pastas alimenticias enriquecidas con pescado.  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Codirector/a tesis:** Calanche Morales, Juan Benito  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Monica Rami Rodriguez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 04/03/2021
- 2** **Título del trabajo:** Efecto de la temperatura y tiempo de cocinado sobre la textura de la carne en dos razas de vacuno a lo largo de la maduración  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Rocío Elías Sarasa  
**Calificación obtenida:** Aprobado  
**Fecha de defensa:** 16/12/2020
- 3** **Título del trabajo:** Proyecto de ampliación de un secadero de jamón curado en Bronchales (Teruel)  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Grado  
**Codirector/a tesis:** García Ramos, Francisco Javier  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Álvaro Pueyo Gascón  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 14/12/2020
- 4** **Título del trabajo:** Aprovechamiento de residuos proteicos cárnicos (hidrolizados y péptidos funcionales)  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Codirector/a tesis:** Remón Oliver, Sara Isabel  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Pablo Serrano Irigoyen  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 14/12/2020



- 5** **Título del trabajo:** Evaluación de las propiedades físicas, tecnológicas y sensoriales para un nuevo alimento del tipo pasta alimenticia sin gluten enriquecida con pescado  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Codirector/a tesis:** Calanche Morales, Juan Benito  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Alba Vega Gonzalez  
**Calificación obtenida:** Matrícula de honor  
**Fecha de defensa:** 06/10/2020
- 6** **Título del trabajo:** Derivados cárnicos a base de carne de conejo  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Codirector/a tesis:** Calanche Morales, Juan Benito  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Andrea Climente Retornano  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 06/10/2020
- 7** **Título del trabajo:** Vida útil y evolución del perfil de ácidos grasos en pastas alimenticias suplementadas con concentrados de pescado.  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Codirector/a tesis:** Calanche Morales, Juan Benito  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Andrea Ainsa Lana  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 08/10/2019
- 8** **Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de tratamientos combinados sobre la estabilidad de las grasas y la calidad microbiológica en pastas alimenticias suplementadas con concentrado de pescado  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Codirector/a tesis:** Calanche Morales, Juan Benito  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Lorena Iranzo Monsalve  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 09/07/2019
- 9** **Título del trabajo:** Desarrollo de pastas alimenticias frescas enriquecidas con concentrado de lubina (D.labrax) y estudio de su estabilidad durante el congelado.  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Codirector/a tesis:** Juan Benito Calanche  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Mariona Celma Noguera  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 12/12/2018
- 10** **Título del trabajo:** Optimización de distintas estrategias para mantener la calidad de la carne de cordero desde el campo a la mesa.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Alonso Martín, Verónica  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Marc Belles Safont  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude



**Fecha de defensa:** 21/09/2018

- 11 Título del trabajo:** Alternativas naturales con capacidad antioxidante y antimicrobiana para la conservación del burger meat  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Grado  
**Codirector/a tesis:** Belles Safont, Marc  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Carla María Nuin Esteban  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 10/07/2018
- 12 Título del trabajo:** Extracción de compuestos fenólicos a partir de semillas de borraja mediante fluidos supercríticos y evaluación de su efecto en la conservación de la carne de cordero  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Alejandro Cacho Gros  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 15/12/2017
- 13 Título del trabajo:** Efecto del sistema de corte en la vida útil de chuletas de carne de cordero  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Grado  
**Codirector/a tesis:** Belles Safont, Marc  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Javier Pueyo Borraz  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 03/07/2017
- 14 Título del trabajo:** Innovación en la atmósfera protectora en la conservación de carne de cordero fresco  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Grado  
**Codirector/a tesis:** Belles Safont, Marc  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Andrea García Pérez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 03/07/2017
- 15 Título del trabajo:** Monitorización práctica de parámetros de alimentación, producción y calidad de canal y de carne en cebaderos comerciales de corderos.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Alonso Martín, Verónica  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Jose Maria Bello Drona  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 10/03/2017
- 16 Título del trabajo:** Efecto del uso de antioxidantes naturales en la calidad de la carne de cordero descongelada  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Codirector/a tesis:** Belles Safont, Marc  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Victor Díaz Prado  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 07/07/2016



- 17** **Título del trabajo:** Aplicación de extractos vegetales para prolongar la vida útil de ternasco de Aragón en refrigeración  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Codirector/a tesis:** Alonso Martín, Verónica  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Paula Navarro Castro  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 18/12/2015
- 18** **Título del trabajo:** Evaluación de la frescura del pescado: Diseño de modelos predictivos y estudio comparativo en la cadena agroalimentaria.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Juan Benito Calanche Morales  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 24/09/2015
- 19** **Título del trabajo:** Influencia de la temperatura, envasado y tiempo de conservación sobre la vida útil de chuletas frescas de pierna de Ternasco de Aragón  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Grado  
**Codirector/a tesis:** Belles Safont, Marc  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Álvaro Andreu Blasco  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 07/07/2015
- 20** **Título del trabajo:** Desarrollo del sistema de producción "línea fría" de platos preparados en una cocina central.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Verónica Alonso Martín  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Sonia Monica Español Sangüesa  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 06/02/2015
- 21** **Título del trabajo:** "Líneas de actuación para la mejora del procesado de carne de cordero destinada a la exportación"  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Codirector/a tesis:** Alonso Martín, Verónica  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Marc Belles Safont  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 08/07/2014
- 22** **Título del trabajo:** "Estudio comparativo de frescura de merluza destinada a la venta directa en Zaragoza capital"  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Codirector/a tesis:** Juan Benito Calanche Morales  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Selene Pedros Garrido  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 27/09/2013



- 23** **Título del trabajo:** "Efecto de la inclusión de la raza Duroc en la línea materna sobre la calidad y el perfil de ácidos grasos de la carne de cerdo"  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Codirector/a tesis:** Verónica Alonso Martín  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Beatriz Gutierrez Ayuso  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 27/09/2013
- 24** **Título del trabajo:** Efecto de la congelación de larga duración sobre la calidad instrumental y sensorial de la carne de cordero tipo ternasco  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Sañudo Astiz, Carlos  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Paula Monge Aísa  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 16/07/2013
- 25** **Título del trabajo:** Mejora y optimización del uso de atmósferas modificadas en la conservación de dorada y lubina.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Laura Provincial Simón  
**Calificación obtenida:** Apto cum laude  
**Fecha de defensa:** 28/05/2013
- 26** **Título del trabajo:** "Efecto de la inclusión de distintas fuentes de grasa en la dieta y de la congelación sobre la calidad de la carne de cerdo"  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Codirector/a tesis:** Alonso Martín, Verónica  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Javier Tenas Gonzalvo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 13/09/2012
- 27** **Título del trabajo:** Influencia del cruce genético y la alimentación sobre la calidad y el perfil de ácidos grasos de carne de cerdo blanco.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Verónica Alonso Martín  
**Calificación obtenida:** Apto cum laude  
**Fecha de defensa:** 12/07/2012
- 28** **Título del trabajo:** "Optimización del envasado con atmósferas modificadas innovadoras en pescado fresco"  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Jose Francisco Jimenez Lopez  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 11/07/2012



- 29** **Título del trabajo:** Optimización de los protocolos industriales de refrigeración y congelación de carne de cordero tipo ternasco.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Carlos Sañudo Astiz  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Erica Muela Garrido  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 29/03/2012
- 30** **Título del trabajo:** Elaboración de marinados con especies procedentes de la acuicultura.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Lesbia Lucia Hernandez Somarriba  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 17/03/2005
- 31** **Título del trabajo:** Envasado de especies de acuicultura en atmósferas modificadas para su comercialización  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Begoña Gimenez Castillo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 11/09/2003
- 32** **Título del trabajo:** Caracterización de las propiedades químicas y estructurales mas importantes del tejido conjuntivo intramuscular de vacuno y su relación con la dureza de la carne.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Gaston Ramon Torrescano Urrutia  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 12/07/2002
- 33** **Título del trabajo:** Influencia de la raza-sistema productivo sobre el tejido conjuntivo y la textura de la carne bovina.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Carlos Sañudo Astiz  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Begoña Panea Doblado  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 24/01/2002
- 34** **Título del trabajo:** Utilización de un extracto lisosomal de bazo para mejorar la calidad sensorial de alimentos de origen muscular  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Pedro Roncales Rabinal  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Jesus Andres Melendo Lidon  
**Calificación obtenida:** Apto cum laude  
**Fecha de defensa:** 07/10/1997





## Experiencia científica y tecnológica

### Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

- Nombre del grupo:** CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Zaragoza      **Tipo de entidad:** Universidad
- Nombre del grupo:** Pertenencia a instituto de investigación universitaria  
**Entidad de afiliación:** INSTITUTO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN (IA2)      **Tipo de entidad:** Instituto Universitario de Investigación

### Actividad científica o tecnológica

#### Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- Nombre del proyecto:** A04\_20R: Calidad Y Tecnología De La Carne  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Entidad/es financiadora/s:** GOBIERNO DE ARAGÓN  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2020 - 31/12/2022      **Duración:** 3 años
- Nombre del proyecto:** Pasta fortificada y enriquecida con ácidos grasos omega 3 y 6, de origen marino, un alimento funcional que fomenta la ingesta de pescado mediante una alternativa saludable y no tradicional de consumo.  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:** UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA  
**Fecha de inicio-fin:** 02/04/2019 - 01/04/2020      **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 9.000 €
- Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS CON LUBINA (D. LABRAX) DE PRODUCCIÓN NACIONAL PARA FOMENTAR LA INGESTA DE PESCADO A TRAVÉS DE FORMAS NO TRADICIONALES DE CONSUMO.  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**



CAIXA BANK, S.A.

**Fecha de inicio-fin:** 01/11/2017 - 30/04/2018

**Duración:** 6 meses

**Cuantía total:** 9.000 €

- 4 Nombre del proyecto:** "SISTEMA DE PROCESADO ECO-INNOVADOR BASADO EN TECNOLOGÍA POR ULTRASONIDOS QUE MEJORA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA (EVALUACIÓN DE LA CALIDAD)"

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN. DPTO. DE INDUSTRIA E INNOVACIÓN

SCANFISK SEAFOOD, S.L.

**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2015 - 31/12/2017

**Duración:** 2 años - 4 meses

**Cuantía total:** 25.725,21 €

- 5 Nombre del proyecto:** CONVENIO CON EL IRTA CONSECUENCIA DEL PROYECTO CSD2007-00016: PRODUCTOS CARNICOS PARA EL SIGLO XXI: SEGUROS, NUTRITIVOS Y SALUDABLES

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Roncales Rabinal

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

IRTA. INSTITUTO DE RECERCA Y TECNOLOGIA AGROALIMENTARIES

**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2007 - 30/09/2012

**Duración:** 5 años

**Cuantía total:** 68.241,9 €

- 6 Nombre del proyecto:** AVANCES EN LA CONSERVACIÓN, CALIDAD Y VARIEDAD DE LOS PRODUCTOS BASADOS EN LA CARNE DE CORDERO TIPO TERNASCO DE ARAGÓN (CARNECOR)

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

CARNES OVIARAGON, S.C.L.

**Fecha de inicio-fin:** 01/05/2009 - 30/04/2012

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 133.400 €

- 7 Nombre del proyecto:** CENIT 2007 ACUISOST

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

AQUICULTURA ELS ALFACES

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2007 - 31/12/2010

**Duración:** 4 años

**Cuantía total:** 203.394,4 €



- 8** **Nombre del proyecto:** PET 2007-08-C11-7 MEJORA DE LAS FASES DE DESECACIÓN, MADURACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL JAMÓN DOP TERUEL  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Roncales Rabinal  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:** INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION Y TECNOLOGIA AGRARIA  
**Fecha de inicio-fin:** 25/07/2007 - 24/07/2010      **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 145.522 €
- 9** **Nombre del proyecto:** MEJORAS EN LA PRODUCCIÓN DE CORDEROS ENCAMINADOS A AUMENTAR EL BIENESTAR ANIMAL, LA CONSERVACIÓN Y LA CALIDAD DE PRODUCTOS DERIVADOS  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Gustavo Adolfo María Levrino  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:** CARNES OVIARAGON, S.C.L.  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/2006 - 01/06/2009      **Duración:** 3 años - 1 día  
**Cuantía total:** 67.280 €
- 10** **Nombre del proyecto:** INTERREG IIIA: DESARROLLO DE UN ENVASE NOVEDOSO, NATURALPACK, PARA LA MEJORA DE LA CADENA DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS TRADICIONALES ARTESANOS  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Roncales Rabinal  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2005 - 30/04/2008      **Duración:** 3 años - 4 meses  
**Cuantía total:** 27.000 €
- 11** **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE LOS PROTOCOLOS DE MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS DE CARNE DE CORDERO FRESCA Y PRECOCINADA PARA OFRECER PRODUC..  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:** CARNES OVIARAGON, S.C.L.  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2005 - 31/12/2007      **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 111.360 €
- 12** **Nombre del proyecto:** IBE2004-CIE-04. EVOLUCIÓN DEL SABOR DE LA CARNE DE VACUNO Y DE OVINO A LO LARGO DE SU ENVASADO EN ATMOSFERAS PROTECTORAS.  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María del Mar Campo Arribas  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**



IBERCAJA

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2005 - 31/12/2006**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 6.000 €

- 13 Nombre del proyecto:** INIA CAL03-080-C4-2 ENVASE ACTIVO I CON ANTIOXIDANTES  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Escuela de Ingeniería y Arquitectura - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Consolación Cristina Nerín de la Puerta  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION Y TECNOLOGIA AGRARIA

**Fecha de inicio-fin:** 02/02/2004 - 31/12/2006**Duración:** 2 años - 10 meses - 28 días**Cuantía total:** 89.244 €

- 14 Nombre del proyecto:** PROFIT CIT-060000-2005-51 DESARROLLO DE UN SISTEMA ACTIVO ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANO PARA ENVASE ALIMENTARIO ACTIMIOX  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Roncales Rabinal  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2005 - 31/12/2005**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 11.557 €

- 15 Nombre del proyecto:** P063/2000.ENVASADO Y CONSERVACION DE TRUCHA EN ATMOSFERAS MODIFICADAS.  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
D.G.A.

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2001 - 31/12/2002**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 12.020,24 €

- 16 Nombre del proyecto:** INIA CAL00-003-C2-01 INFLUENCIA DE LA RAZA Y DEL PESO AL SACRIFICIO SOBRE LA VELOCIDAD DE MADURACION (OPTIMIZACION) Y LA CALIDAD DE LA CARNE OVINA  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Carlos Sañudo Astiz  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE AGRICULTURA - INIA

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2000 - 31/12/2002**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 75.024,34 €

- 17 Nombre del proyecto:** CICYT AGL2000-1407. UTILIZACION DE METODOS COMBINADOS PARA PROLONGAR LAS CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE CARNE, PESCADO Y SUS PRODUCTOS, ENVASADOS  
**Ámbito geográfico:** Nacional



**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Roncales Rabinal  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
C.I.C.Y.T.

**Fecha de inicio-fin:** 28/12/2000 - 28/12/2002      **Duración:** 2 años - 1 día  
**Cuantía total:** 58.502,51 €

**18 Nombre del proyecto:** 2FD97-0430-C02-01. EVALUACION DE LA LINEA PATERNA SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE Y DE CANAL PARA LA PRODUCCION Y PROCESADO JAMON TERUEL.

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan Altarriba Farrán  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
C.I.C.Y.T.

FONDOS FEDER

**Fecha de inicio-fin:** 01/03/1999 - 31/12/2001      **Duración:** 2 años - 10 meses  
**Cuantía total:** 182.022,54 €

**19 Nombre del proyecto:** ICP-95-E-4023/01.

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNION EUROPEA

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1999 - 31/12/1999      **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 1 €

**20 Nombre del proyecto:** ALI96-0587.UTILIZACION DE METODOS COMBINADOS PARA PROLONGAR LAS CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE LA CARNE ENVASADA EN ATMOSFERA MODIFICADA

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Roncales Rabinal  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
C.I.C.Y.T.

**Fecha de inicio-fin:** 01/07/1996 - 01/07/1999      **Duración:** 3 años - 1 día  
**Cuantía total:** 64.043,85 €

**Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas**

**1 Nombre del proyecto:** ESTUDIOS SOBRE CALIDAD DE LA CARNE

**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INTRESPA, S.L.



VARIAS EMPRESAS

**Fecha de inicio:** 01/04/2021

**Duración:** 9 meses

- 2 Nombre del proyecto:** CONSTITUCION, ENTRENAMIENTO Y VALIDACION DE UN PANEL DE JUECES ENTRENADOS (ISO 8586:2012) PARA EVALUACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES ALTERNATIVOS

**Ámbito geográfico:** Otros

**Entidad de realización:** Instituto Universitario de Investigación Mixto Agroalimentario de Aragón - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan Benito Calanche Morales

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

BIOSURYA, S.L.

**Fecha de inicio:** 06/01/2021

**Duración:** 1 mes - 1 día

- 3 Nombre del proyecto:** DISEÑO DE NUEVOS SISTEMAS DE ENVASADO CON ATMÓSFERA POBRE EN CO<sub>2</sub> PARA LA CONSERVACIÓN DE LA CARNE FRESCA

**Ámbito geográfico:** Otros

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

INDUSTRIAS CARNICAS LORIENTE PIQUERAS, S.A. - INCARLOPSA

**Fecha de inicio:** 01/01/2021

**Duración:** 6 meses

**Cuantía total:** 1.815 €

- 4 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE ESTRATEGIAS DE INACTIVACIÓN Y/O ELIMINACIÓN DE ANISAKIS SPP. DE FILETES DE PESCADO MEDIANTE ATMÓSFERAS PROTECTORAS

**Ámbito geográfico:** Otros

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

SCANFISK SEAFOOD, S.L.

**Fecha de inicio:** 15/10/2020

**Duración:** 2 meses - 17 días

**Cuantía total:** 4.705,69 €

- 5 Nombre del proyecto:** APROVECHAMIENTO DE LAS CERDAS DE REEMPLAZO PARA LA ELABORACIÓN DE UN NUEVO TIPO DE EMBUTIDO DE CALIDAD CON FERMENTOS AUTÓCTONOS DE LA DO DE TERUEL

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

INDUSTRIAS CARNICAS DE ELABORACION DE JAMONES Y EMBUTIDOS LOS TRES REYES DE FUENTESPALDA, S.A.

**Fecha de inicio:** 01/09/2020

**Duración:** 4 meses

**Cuantía total:** 17.545 €



- 6** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE NUEVOS PROCESOS DE CONGELACIÓN PARA LA CONSERVACIÓN DE BLOQUES CÁRNICOS (INPROCECON). PARTE CALIDAD DE LA CARNE TRATADA CON PEAV, UV Y US  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INDUSTRIAS CARNICAS LORIENTE PIQUERAS, S.A. - INCARLOPSA  
**Fecha de inicio:** 01/06/2020 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 40.906,47 €
- 7** **Nombre del proyecto:** NUEVA GAMA DE PRODUCTOS SALUDABLES DE CARNE DE CONEJO  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INDUSTRIAL DEL CONEJO SAT 8403  
**Fecha de inicio:** 01/03/2020 **Duración:** 1 año - 6 meses  
**Cuantía total:** 65.079,85 €
- 8** **Nombre del proyecto:** ALGLAS INNOVA  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INNOVA OBRADOR, S.L.  
**Fecha de inicio:** 02/02/2020 **Duración:** 2 años - 11 meses - 28 días  
**Cuantía total:** 48.956,6 €
- 9** **Nombre del proyecto:** DISEÑO DE NUEVOS SISTEMAS DE ENVASADO CON ATMÓSFERA POBRE EN CO<sub>2</sub> PARA LA CONSERVACIÓN DE LA CARNE FRESCA  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INDUSTRIAS CARNICAS LORIENTE PIQUERAS, S.A. - INCARLOPSA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2019 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 36.300 €
- 10** **Nombre del proyecto:** ESTUDIOS SOBRE CALIDAD DE LA CARNE  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**



## PORCINO TERUEL

**Fecha de inicio:** 07/02/2018**Duración:** 10 meses - 22 días**Cuantía total:** 4.982,78 €

- 11 Nombre del proyecto:** ECO-INNOVATIVE PROCESSING TECHNOLOGY FOR BETTER QUALITY AND SHELF LIFE OF FISH PRODUCTS-ULTRAFISH (PARTE SENSORIAL)

**Ámbito geográfico:** Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

SCANFISK SEAFOOD, S.L.

**Fecha de inicio:** 01/06/2017**Duración:** 2 años - 8 meses**Cuantía total:** 101.049,52 €

- 12 Nombre del proyecto:** ESTUDIOS SOBRE CALIDAD DE LA CARNE

**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

CASA DE GANADEROS DE ZARAGOZA SCL

**Fecha de inicio:** 13/10/2016**Duración:** 2 meses - 19 días**Cuantía total:** 14.757,16 €

- 13 Nombre del proyecto:** CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia; Pedro Roncales Rabinal**Nº de investigadores/as:** 12**Entidad/es financiadora/s:**

VARIAS EMPRESAS

**Fecha de inicio:** 01/11/2015**Duración:** 10 años

- 14 Nombre del proyecto:** CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia; Pedro Roncales Rabinal**Nº de investigadores/as:** 12**Entidad/es financiadora/s:**

VARIAS EMPRESAS

**Fecha de inicio:** 01/11/2015**Duración:** 10 años

- 15 Nombre del proyecto:** THE EFFECT OF DIETARY SUPPLEMENTATION OF DL- $\alpha$ -TOCOPHERYL ACETATE OR POLYPHENOLS ON MEAT COLOUR AND STABILITY TRAITS IN LIGHT WEIGHT LAMBS

**Ámbito geográfico:** Unión Europea**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

NUTRECO NEDERLAND B.V.





**Fecha de inicio:** 20/07/2015

**Duración:** 1 año - 2 meses - 12 días

**Cuantía total:** 30.471 €

**16 Nombre del proyecto:** ESTUDIOS SOBRE CALIDAD DE LA CARNE

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

AVES NOBLES Y DERIVADOS S.L.

CASA DE GANADEROS DE ZARAGOZA SCL

**Fecha de inicio:** 01/01/2015

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 26.714,38 €

**17 Nombre del proyecto:** ESTRATEGIAS DE LUCHA FRENTE A LA REPERCUSIÓN DE LA CIRCOVIROSIS PORCINA

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

CINCAPORC, S.A.

**Fecha de inicio:** 19/11/2012

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 12.421,86 €

**18 Nombre del proyecto:** THE EFFECT OF DIETARY VITAMIN E DOSAGE AND SOURCE ON MEAT COLOUR AND ESTABILITY TRAITS IN LIGHT-WEIGHT LAMBS

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

NUTRECO NEDERLAND B.V.

**Fecha de inicio:** 19/11/2012

**Duración:** 3 meses

**Cuantía total:** 12.450 €

**19 Nombre del proyecto:** NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ESPECIALES CON PATATA DESTINADAS A LA ALIMENTACIÓN DE LA TERCERA EDAD O CON PROBLEMAS DE DEGLUCIÓN

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

CORES ESENCIAL, S.L.

**Fecha de inicio:** 27/07/2012

**Duración:** 5 meses - 5 días

**Cuantía total:** 10.325 €



- 20 Nombre del proyecto:** ACCIONES INNOVADORAS PARA LA MEJORA DE LA COMPETITIVIDAD  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
SCANFISK SEAFOOD, S.L.  
**Fecha de inicio:** 01/01/2012 **Duración:** 1 año - 2 meses  
**Cuantía total:** 18.150 €
- 21 Nombre del proyecto:** DISEÑO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN PARA PLATOS PREPARADOS ENVASADOS A VACÍO, ATMÓSFERAS PROTECTORAS Y/O CO2 SÓLIDO  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CORES SL  
**Fecha de inicio:** 01/01/2012 **Duración:** 1 año - 2 meses  
**Cuantía total:** 13.068 €
- 22 Nombre del proyecto:** ESTUDIOS SOBRE CALIDAD DE LA CARNE  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COLECTIVIDADES Y RESTAURANTES DE ARAGON Y RIOJA, S.L.  
VARIAS EMPRESAS  
**Fecha de inicio:** 01/01/2012 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 1.180 €
- 23 Nombre del proyecto:** CALIDAD SENSORIAL DE PRODUCTOS CÁRNICOS EMBUTIDOS EN TRIPAS DE COLÁGENO  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
VISCOFAN, S.A.  
**Fecha de inicio:** 11/07/2011 **Duración:** 2 meses - 9 días  
**Cuantía total:** 1.416 €
- 24 Nombre del proyecto:** IBEROEKA IB! 08-561. APROVECHAMIENTO DE COPRODUCTOS MARINOS PARA LA ELABORACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**



CALADERO, S.L.

**Fecha de inicio:** 01/10/2010

**Duración:** 3 meses

**Cuantía total:** 25.440,8 €

**25 Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DEL CULTIVO DEL ESTURIÓN Y METODOLOGÍA EN LA PRODUCCIÓN DEL CAVIAR

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Luis Muzquiz Moracho; Imanol Ruiz Zarzuela

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

CAVIAR NACARII, S.L.U.

**Fecha de inicio:** 01/03/2010

**Duración:** 1 año

**26 Nombre del proyecto:** ENVASADO DE PESCADOS FRESCOS LAVADOS Y CORTADOS: OPTIMIZACIÓN DEL PROCESADO Y DESARROLLO DE ATMÓSFERAS MODIFICADAS INNOVADORAS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

PARQUE CIENTÍFICO TECNOLÓGICO AULA DEI

**Fecha de inicio:** 31/08/2009

**Duración:** 3 años - 1 día

**Cuantía total:** 92.800 €

**27 Nombre del proyecto:** EFECTO DE BAJA FRECUENCIA Y DE LA POTENCIA EN LA OXIDACIÓN DE LOS ALIMENTOS COCINADOS CON PLACAS DE INDUCCIÓN BSH

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

**Fecha de inicio:** 01/06/2009

**Duración:** 4 meses - 1 día

**28 Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DEL CULTIVO DEL ESTURIÓN Y METODOLOGÍA EN LA PRODUCCIÓN DEL CAVIAR

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Luis Muzquiz Moracho; Imanol Ruiz Zarzuela

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

CAVIAR NACARII, S.L.U.

**Fecha de inicio:** 01/03/2009

**Duración:** 1 año

**29 Nombre del proyecto:** GRUPO DE INVESTIGACION CALIDAD Y TECNOLOGIA DE LA CARNE (RETORNO UZ)

**Ámbito geográfico:** Otros

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia; Pedro Roncales Rabinal; Carlos Sañudo Astiz



**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UZ/RETORNO OVERHEAD

**Fecha de inicio:** 17/11/2008

**Duración:** 14 años - 1 mes - 14 días

**30 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS Y PRODUCTOS  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rafael Pagán Tomás  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CALYDE

**Fecha de inicio:** 01/09/2008

**Duración:** 2 años

**31 Nombre del proyecto:** CALIDAD DE LOS ALIMENTOS COCINADOS EN RECIPIENTES LIFE WARE Y PLACAS DEL GRUPO BSH  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

**Fecha de inicio:** 15/01/2008

**Duración:** 4 meses - 1 día

**Cuantía total:** 8.495,06 €

**32 Nombre del proyecto:** PARTICIPACIÓN EN EL PROYECTO IBEROEKA IBI 07-519-MICROCAPSE: CONTROL DE SALMONELLA EN PORCINO MEDIANTE PRODUCTOS MICROENCAPSULADOS EN PIENSO Y PROGRA  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
DESARROLLOS INDUSTRIALES SORA

**Fecha de inicio:** 01/10/2007

**Duración:** 2 años - 6 meses

**Cuantía total:** 11.751,96 €

**33 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA INCIDENCIA DE MATERIAS PRIMAS TRANSGÉNICAS SOBRE LA ELABORACIÓN DE PIENSOS COMPUESTOS  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
SOCIEDAD COOPERATIVA AGRARIA SAN MIGUEL

**Fecha de inicio:** 01/09/2007

**Duración:** 11 meses

**Cuantía total:** 29.706,32 €

**34 Nombre del proyecto:** CALIDAD DEL ATÚN ROJO O DE ALETA AZUL (THUNUS THYNNUS) DE ALMADRABA ESPAÑOLA Y SUS POSIBILIDADES DE INCORPORACIÓN EN MERCADOS EUROPEOS  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 2



**Entidad/es financiadora/s:**  
ESTUDIOS BIOLÓGICOS

**Fecha de inicio:** 24/07/2006  
**Cuantía total:** 5.892,8 €

**Duración:** 1 año

**35 Nombre del proyecto:** EUREKA CROSS

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UVESA

**Fecha de inicio:** 22/07/2005  
**Cuantía total:** 16.240 €

**Duración:** 1 año - 10 días

**36 Nombre del proyecto:** INTEROVIC

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MOVICARNE

**Fecha de inicio:** 22/07/2005  
**Cuantía total:** 6.960 €

**Duración:** 6 meses - 1 día

**37 Nombre del proyecto:** MEJORA DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS DE LOS CULTIVOS MARINOS

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ESTUDIOS BIOLÓGICOS

**Fecha de inicio:** 15/07/2005  
**Cuantía total:** 21.194,36 €

**Duración:** 6 meses

**38 Nombre del proyecto:** ENVASADO DE PESCADO EN ATMOSFERAS PROTECTORAS

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CALADERO, S.L.

**Fecha de inicio:** 01/06/2005  
**Cuantía total:** 7.630,48 €

**Duración:** 1 año

**39 Nombre del proyecto:** ENVASADO DE ALIMENTOS EN ATMÓSFERAS PROTECTORAS

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Santiago Condón Usón; José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ABELLO LINDE, S.A.

**Fecha de inicio:** 01/06/2005

**Duración:** 1 año



**Cuantía total:** 10.440 €

**40 Nombre del proyecto:** ENVASADO DE CARNE EN ATMÓSFERAS PROTECTORAS

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

ABELLO LINDE, S.A.

**Fecha de inicio:** 01/06/2005

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 10.846 €

**41 Nombre del proyecto:** CONSERVACION DE CANALES Y CALIDAD DE CARNE

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

CARNES OVIARAGON, S.C.L.

**Fecha de inicio:** 01/04/2004

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 25.794,92 €

**42 Nombre del proyecto:** ASPECTOS TOXICOLOGICOS Y TECNOLOGICOS DE LA UTILIZACION DE MONOXIDO DE CARBONO (CO) COMO GAS EN EL ENVASADO Y CONSERVACION DE CARNE FRESCA EN

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

ABELLO LINDE, S.A.

**Fecha de inicio:** 01/04/2004

**Duración:** 1 mes

**Cuantía total:** 1.287,6 €

**43 Nombre del proyecto:** INIA CAL03-080-C4-2 ENVASE ACTIVO I CON ANTIOXIDANTES

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION Y TECNOLOGIA AGRARIA

**Fecha de inicio:** 02/02/2004

**Duración:** 2 años - 10 meses - 28 días

**Cuantía total:** 61.461 €

**44 Nombre del proyecto:** ENVASADO Y CONSERVACION DE CARNE EN ATMOSFERAS MODIFICADAS: OPTIMIZACION DEL SISTEMA

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

ABELLO LINDE, S.A.

**Fecha de inicio:** 13/03/2003

**Duración:** 2 meses

**Cuantía total:** 20.242 €



- 45** **Nombre del proyecto:** COOPERA (P): ENVASE ACTIVO I CON ANTIOXIDANTES  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INSTITUTO TECNOLOGICO DE ARAGON  
**Fecha de inicio:** 03/02/2003 **Duración:** 1 año - 2 meses - 1 día  
**Cuantía total:** 12.380 €
- 46** **Nombre del proyecto:** CONSERVACION DE CANALES Y CALIDAD DE CARNE  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CARNES OVIARAGON, S.C.L.  
**Fecha de inicio:** 01/04/2002 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 51.590,88 €
- 47** **Nombre del proyecto:** CONSERVACION DE CANALES Y CALIDAD DE CARNE  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CARNE OVIARAGON, S.C.L.  
**Fecha de inicio:** 01/06/2001 **Duración:** 1 mes  
**Cuantía total:** 24.401,09 €
- 48** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DEL TIEMPO DE CONSERVACION DE LA PIERNA DE CORDERO CHULETEADA Y ENVASADA AL VACIO  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Roncales Rabinal  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CASA DE GANADEROS SOCIEDAD COOPERATIVA LTD  
**Fecha de inicio:** 06/03/2001 **Duración:** 2 meses - 1 día



## Resultados

### Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** MÉTODO RÁPIDO DE ELABORACIÓN DE FILETES DE PESCADO MARINADOS EN FRÍO  
**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención  
**Inventores/autores/obtenedores:** BELTRÁN GRACIA, JOSÉ ANTONIO; RONCALES RABINAL, PEDRO; PEREZ BERIAIN, TERESA  
**Nº de solicitud:** P200502094  
**Fecha de registro:** 2005  
**Licencias:** No
- 2 Título propiedad industrial registrada:** METODO RÁPIDO DE ELABORACIÓN DE FILETES DE PESCADO MARINADOS EN FRIO  
**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención  
**Inventores/autores/obtenedores:** BELTRÁN GRACIA, JOSÉ ANTONIO; RONCALES RABINAL, PEDRO; HERNANDEZ SOMARRIBA, LESBIA LUCIA  
**Nº de solicitud:** P200400563  
**Fecha de registro:** 2004  
**Licencias:** No
- 3 Título propiedad industrial registrada:** MÉTODO DE ABLANDAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS POR ADICIÓN DE UN EXTRACTO LISOSOMAL  
**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención  
**Inventores/autores/obtenedores:** BELTRÁN GRACIA, JOSÉ ANTONIO; MELENDO LIDON, JESUS ANDRES; RONCALES RABINAL, PEDRO  
**Nº de solicitud:** P9701462  
**Fecha de registro:** 1997  
**Licencias:** No
- 4 Título propiedad industrial registrada:** MÉTODO DEL ABLANDAMIENTO DE CEFALÓPODOS POR ADICIÓN DE UN EXTRACTO LISOSOMAL  
**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención  
**Inventores/autores/obtenedores:** BELTRÁN GRACIA, JOSÉ ANTONIO; MELENDO LIDON, JESUS ANDRES; RONCALES RABINAL, PEDRO  
**Nº de solicitud:** P9601385  
**Fecha de registro:** 1996  
**Licencias:** No





## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Ainsa, A.; Marquina, P.L.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A.; Calanche M., J.B. Enriched fresh pasta with a sea bass by-product, a novel food: fatty acid stability and sensory properties throughout shelf life. *FOODS*. 10 - 2, pp. [17 pp.]. 2021. ISSN 2304-8158  
**DOI:** 10.3390/foods10020255  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 2** Pedrós-Garrido, S.; Clemente, I.; Calanche, J.B.; Condón-Abanto, S.; Beltrán, J.A.; Lyng, J.G.; Brunton, N.; Bolton, D.; Whyte, P. Antimicrobial activity of natural compounds against listeria spp. and their effects on sensory attributes in salmon (*Salmo salar*) and cod (*Gadus morhua*). *FOOD CONTROL*. 107, pp. 106768 [6 pp.]. 2020. ISSN 0956-7135  
**DOI:** 10.1016/j.foodcont.2019.106768  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 3** Calanche, J.; Pedrós, S.; Roncalés, P.; Beltrán, J. A. Design of predictive tools to estimate freshness index in farmed sea bream (*Sparus aurata*) stored in ice. *FOODS*. 9 - 1, pp. 69 [16 pp.]. 2020. ISSN 2304-8158  
**DOI:** 10.3390/foods9010069  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 4** Beltrán Gracia, José Antonio; Calanche Morales, Juan Benito; Hernández Arias, Adrián Jesús. L'utilizzo di strumenti predittivi per la valutazione della shelf life e del controllo di qualità nei salmoni dell'atlantico d'allevamento. *FOOD HUB*. 7, pp. 82 - 97. 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 5** Leal, L.N.; Beltran, J.A.; Belles, M.; Bello, J.M.; Den Hartog, L.; Hendriks, W.; Martin-Tereso, J. Supplementation of lamb diets with vitamin E and rosemary extracts on meat quality parameters. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*. 100 - 7, pp. 2922 - 2931. 2020. ISSN 0022-5142  
**DOI:** 10.1002/jsfa.10319  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 6** Calanche, Juan B.; Beltrán, José A.; Hernández Arias, Adrián J. Aquaculture and sensometrics: the need to evaluate sensory attributes and the consumers' preferences. *REVIEWS IN AQUACULTURE*. pp. [17 pp.]. 2019. ISSN 1753-5123  
**DOI:** 10.1111/raq.12351  
**Tipo de producción:** Artículo científico

<p><b>Fuente de impacto:</b> WOS (JCR)  <b>Índice de impacto:</b> 7.772  <b>Posición de publicación:</b> 1</p> <p><b>Fuente de impacto:</b> SCOPUS (SJR)  <b>Índice de impacto:</b> 2.012</p> <p><b>Fuente de impacto:</b> SCOPUS (SJR)  <b>Índice de impacto:</b> 2.012</p>	<p><b>Categoría:</b> Science Edition - FISHERIES  <b>Revista dentro del 25%:</b> Si  <b>Num. revistas en cat.:</b> 53</p> <p><b>Categoría:</b> Aquatic Science  <b>Revista dentro del 25%:</b> Si</p> <p><b>Categoría:</b> Ecology  <b>Revista dentro del 25%:</b> Si</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 2.012

**Categoría:** Management, Monitoring, Policy and Law  
**Revista dentro del 25%:** Si

- 7** Antunes-Rohling, A.; Calero, S.; Halaihel, N.; Marquina, P.; Raso, J.; Calanche, J.; Beltrán, J.A.; Álvarez, I.; Cebrián, G. Characterization of the spoilage microbiota of hake fillets packaged under a modified atmosphere (MAP) rich in CO<sub>2</sub> (50% CO<sub>2</sub>/50% N<sub>2</sub>) and stored at different temperatures. *FOODS*. 8 - 10, pp. 489 [14 pp]. 2019. ISSN 2304-8158

**DOI:** 10.3390/foods8100489

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 4.092

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 27

**Num. revistas en cat.:** 139

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 0.661

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Health (social science)

**Índice de impacto:** 0.661

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Health Professions (miscellaneous)

**Índice de impacto:** 0.661

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Microbiology

**Índice de impacto:** 0.661

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Plant Science

**Índice de impacto:** 0.661

- 8** Calanche, Juan; Beltrán, Héctor; Marquina, Pedro; Roncalés, Pedro; Beltrán, José A. Eating fish in another way: Development of functional pasta with added concentrates of farmed sea bass (*Dicentrarchus labrax*). *CEREAL CHEMISTRY*. 96 - 5, pp. 856 - 865. 2019. ISSN 0009-0352

**DOI:** 10.1002/cche.10186

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

**Índice de impacto:** 1.807

**Posición de publicación:** 35

**Num. revistas en cat.:** 71

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.807

**Posición de publicación:** 80

**Num. revistas en cat.:** 139

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 0.601

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Organic Chemistry

**Índice de impacto:** 0.601

- 9** Calanche Morales, Juan Benito; Marquina, Pedro; Beltrán, Héctor; Pérez, Teresa; Roncalés, P.; Beltrán, José A. Fusillis con lubina de acuicultura, otra forma de comer pescado. *TECNO SEAFOOD*. 2019/2, pp. 56 - 63. 2019. ISSN 2604-1529

**Tipo de producción:** Artículo científico



- 10** Calanche Morales, Juan Benito; Marquina, Pedro; Beltrán, Héctor; Pérez, Teresa; Roncalés, P.; Beltrán, José A. Pastas alimenticias con incorporación de lubina de acuicultura. IFOOD. 54, pp. 60 - 62. 2019. ISSN 2604-1545  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 11** Calanche, J.; Tomas, A.; Martinez, S.; Jover, M.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. Relation of quality and sensory perception with changes in free amino acids of thawed seabream (*Sparus aurata*). FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 119, pp. 126 - 134. 2019. ISSN 0963-9969  
**DOI:** 10.1016/j.foodres.2019.01.050  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 4.972 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 11 **Num. revistas en cat.:** 139  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 1.440 **Revista dentro del 25%:** Si
- 12** Bellés, M.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. Display stability of fresh and thawed lamb supplemented with vitamin E or sprayed with an antioxidant borage seed extract. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 98 - 8, pp. 2871 - 2879. 2018. ISSN 0022-5142  
**DOI:** 10.1002/jsfa.8780  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 2.422 **Num. revistas en cat.:** 71  
**Posición de publicación:** 23 **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Num. revistas en cat.:** 135  
**Índice de impacto:** 2.422 **Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Posición de publicación:** 42 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Num. revistas en cat.:** 56  
**Índice de impacto:** 2.422 **Categoría:** Agronomy and Crop Science  
**Posición de publicación:** 9 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Biotechnology  
**Índice de impacto:** 0.824 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 0.824 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Nutrition and Dietetics  
**Índice de impacto:** 0.824 **Revista dentro del 25%:** Si
- 13** Belles Safont, Marc; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. Efecto del envasado y el superchilling en la vida útil de la carne de cordero. EUROCARNE (MADRID). 265, pp. 99 - 108. 2018. ISSN 1132-2675  
**Tipo de producción:** Artículo científico

- 14** Bellés, M.; Leal, L.N.; Díaz, V.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. Effect of dietary vitamin E on physicochemical and fatty acid stability of fresh and thawed lamb. *FOOD CHEMISTRY*. 239, pp. 1 - 8. 2018. ISSN 0308-8146  
**DOI:** 10.1016/j.foodchem.2017.06.076  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.399  
**Posición de publicación:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.399  
**Posición de publicación:** 7  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.399  
**Posición de publicación:** 10  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.768  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.768  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.768  
**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 71  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 135  
**Categoría:** Science Edition - NUTRITION & DIETETICS  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 86  
**Categoría:** Analytical Chemistry  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Categoría:** Medicine (miscellaneous)  
**Revista dentro del 25%:** Si
- 15** Pedrós-Garrido, S.; Condón-Abanto, S.; Clemente, I.; Beltrán, J.A.; Lyng, J.G.; Bolton, D.; Brunton, N.; Whyte, P. Efficacy of ultraviolet light (UV-C) and pulsed light (PL) for the microbiological decontamination of raw salmon (*Salmo salar*) and food contact surface materials. *INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES*. 50, pp. 124 - 131. 2018. ISSN 1466-8564  
**DOI:** 10.1016/j.ifset.2018.10.001  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.085  
**Posición de publicación:** 14  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.430  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.430  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.430  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 135  
**Categoría:** Chemistry (miscellaneous)  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Categoría:** Industrial and Manufacturing Engineering  
**Revista dentro del 25%:** Si
- 16** Belles Safont, Marc; Alonso Martín, Verónica; Roncalés Rabinal, Pedro; Beltrán Gracia, José Antonio. Sulphite-free lamb burger meat: antimicrobial and antioxidant properties of green tea and carvacrol. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*. 99 - 1, pp. 464 - 472. 2018. ISSN 0022-5142  
**DOI:** 10.1002/jsfa.9208  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

**Índice de impacto:** 2.422  
**Posición de publicación:** 23

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.422  
**Posición de publicación:** 42

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.422  
**Posición de publicación:** 9

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0.824

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0.824

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0.824

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0.824

**Num. revistas en cat.:** 71

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Num. revistas en cat.:** 135

**Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 56

**Categoría:** Agronomy and Crop Science

**Revista dentro del 25%:** Si

**Categoría:** Biotechnology

**Revista dentro del 25%:** Si

**Categoría:** Food Science

**Revista dentro del 25%:** Si

**Categoría:** Nutrition and Dietetics

**Revista dentro del 25%:** Si

- 17** Bellés, M.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. A review of fresh lamb chilling and preservation. SMALL RUMINANT RESEARCH. 146, pp. 41 - 47. 2017. ISSN 0921-4488

**DOI:** 10.1016/j.smallrumres.2016.12.003

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.974  
**Posición de publicación:** 31

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0.485

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0.485

**Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE

**Num. revistas en cat.:** 59

**Categoría:** Animal Science and Zoology

**Categoría:** Food Animals

- 18** Belles, Marc; Pueyo, Javier; García, Andrea; Alonso, Verónica; Roncalés, Pedro; Beltrán, José Antonio. ¿Afecta el sistema de corte a la calidad y aceptabilidad de la carne de cordero?. EUROCARNE (MADRID). 257, pp. 59 - 68. 2017. ISSN 1132-2675

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 19** Pedrós-Garrido, S.; Condón-Abanto, S.; Beltrán, J. A.; Lyng, J. G.; Brunton, N. P.; Bolton, D.; Whyte, P. Assessment of high intensity ultrasound for surface decontamination of salmon (*S. salar*), mackerel (*S. scombrus*), cod (*G. morhua*) and hake (*M. merluccius*) fillets, and its impact on fish quality. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES. 41 -, pp. 64 - 70. 2017. ISSN 1466-8564

**DOI:** 10.1016/j.ifset.2017.02.006

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.116

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 25

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.201

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.201

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.201

**Num. revistas en cat.:** 133

**Categoría:** Chemistry (miscellaneous)  
**Revista dentro del 25%:** Si

**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si

**Categoría:** Industrial and Manufacturing Engineering  
**Revista dentro del 25%:** Si

- 20** Leal, L.N.; Beltrán, J.A.; Alonso, V.; Bello, J.M.; Den Hartog, L.A.; Hendriks, W.H.; Martín-Tereso, J. Dietary vitamin E dosage and source affects meat quality parameters in light weight lambs. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 98 - 4, pp. 1606 - 1614. 2017. ISSN 0022-5142

**DOI:** 10.1002/jsfa.8635

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.379

**Posición de publicación:** 27

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.379

**Posición de publicación:** 42

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.379

**Posición de publicación:** 8

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0.822

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0.822

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0.822

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0.822

**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

**Num. revistas en cat.:** 71

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Num. revistas en cat.:** 133

**Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 56

**Categoría:** Agronomy and Crop Science  
**Revista dentro del 25%:** Si

**Categoría:** Biotechnology

**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si

**Categoría:** Nutrition and Dietetics

- 21** Bellés, M.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J. A. Effect of borage and green tea aqueous extracts on the quality of lamb leg chops displayed under retail conditions. MEAT SCIENCE. 129 -, pp. 153 - 160. 2017. ISSN 0309-1740

**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2017.03.003

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.821

**Posición de publicación:** 34

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.643

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Num. revistas en cat.:** 133

**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si



- 22** Belles Safont, Marc; Alonso Martín, Verónica; Roncalés Rabinal, Pedro; Beltrán Gracia, José Antonio. Los extractos vegetales mejoran la calidad de la carne de cordero. ALBÉITAR. 212, pp. 14 - 16. 2017. ISSN 1699-7883  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 23** Bellés, M.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. The combined effects of superchilling and packaging on the shelf life of lamb. MEAT SCIENCE. 133, pp. 126 - 132. 2017. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2017.06.013  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.821 **Num. revistas en cat.:** 133  
**Posición de publicación:** 34  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 1.643 **Revista dentro del 25%:** Si
- 24** Alonso, Verónica; Muela, Erica; Tenas, Javier; Calanche, Juan Benito; Roncalés, Pedro; Beltrán, José A. changes in physicochemical properties and fatty acid composition of pork following long-term frozen storage. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 242, pp. 2119 - 2127. 2016. ISSN 1438-2377  
**DOI:** 10.1007/s00217-016-2708-y  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.664 **Num. revistas en cat.:** 129  
**Posición de publicación:** 56 **Categoría:** Biochemistry  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Biotechnology  
**Índice de impacto:** 0.763  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Chemistry (miscellaneous)  
**Índice de impacto:** 0.763 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 0.763 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Industrial and Manufacturing Engineering  
**Índice de impacto:** 0.763 **Revista dentro del 25%:** Si
- 25** Djenane, D.; Beltrán, J. A.; Camo, J.; Roncalés, P. Influence of vacuum-ageing duration of whole beef on retail shelf life of steaks packaged with oregano (*Origanum vulgare* L.) active film under high O<sub>2</sub>. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE. 53 - 12, pp. 4244 - 4257. 2016. ISSN 0022-1155  
**DOI:** 10.1007/s13197-016-2419-1  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.262 **Num. revistas en cat.:** 129  
**Posición de publicación:** 73 **Categoría:** Food Science  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)



Índice de impacto: 0.584

- 26** Muela, E.; Monge, P.; Sañudo, C.; Campo, M. M.; Beltrán, J. A. Sensory quality of lamb following long-term frozen storage. MEAT SCIENCE. 114 -, pp. 32 - 37. 2016. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2015.12.001  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.126  
**Posición de publicación:** 19  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.792  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 129  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si
- 27** Muela, E.; Monge, P.; Sañudo, C.; Campo, M. M.; Beltrán, J. A. Meat quality of lamb frozen stored up to 21 months: Instrumental analyses on thawed meat during display. MEAT SCIENCE. 102 -, pp. 35 - 40. 2015. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2014.12.003  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.801  
**Posición de publicación:** 20  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.917  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 125  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si
- 28** Alonso, Veronica; Muela, Erica; Gutiérrez, Beatriz; Calanche, Juan Benito; Roncalés, Pedro; Beltrán, José A. The inclusion of Duroc breed in maternal line affects pork quality and fatty acid profile. MEAT SCIENCE. 107, pp. 49 - 56. 2015. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2015.04.011  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.801  
**Posición de publicación:** 20  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.917  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 125  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si
- 29** Muela, E.; Alonso, V.; Campo, M.M.; Sañudo, C.; - Beltrán, J.A. Antioxidant diet supplementation and lamb quality throughout preservation time. MEAT SCIENCE. 98, pp. 289 - 295. 2014. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2014.05.035  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.615  
**Posición de publicación:** 21  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 122





- 30** Muela, E.; Alonso, V.; Morago, P.; Calanche, J.B.; Roncales, P.; Beltrán, J.A. Effect of gas packaging conditions on thawed *Thunnus obesus* preservation. *FOOD CONTROL*. 46, pp. 217 - 224. 2014. ISSN 0956-7135  
**DOI:** 10.1016/j.foodcont.2014.05.022  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.806 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 16 **Num. revistas en cat.:** 122
- 31** Calanche, J.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A.; Pedros, S. Evolución del deterioro de dorada conservada en hielo y su importancia para la predicción del grado de frescura. *INTEREMPRESAS (MOLINS DE REI)*. 1119, pp. 52 - 58. 2014. ISSN 1578-8881  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 32** Calanche, J.; Samayoa, S.; Alonso, V.; Provincial, L.; Roncalés, P.; Beltrán, J. A. Assessing the effectiveness of a cold chain for fresh fish salmon (*Salmo salar*) and sardine (*Sardina pilchardus*) in a food processing plant. *FOOD CONTROL*. 33 - 1, pp. 126 - 135. 2013. ISSN 0956-7135  
**DOI:** 10.1016/j.foodcont.2013.02.005  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.819 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 17 **Num. revistas en cat.:** 122
- 33** Provincial, L.; Guillen, E.; Gil, M.; Alonso, V.; Roncales, P.; Beltran, J. A. Survival of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella Enteritidis* in sea bream (*Sparus aurata*) fillets packaged under enriched CO<sub>2</sub> modified atmospheres. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. 162 - 3, pp. 213 - 219. 2013. ISSN 0168-1605  
**DOI:** 10.1016/j.ijfoodmicro.2013.01.015  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.155 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 11 **Num. revistas en cat.:** 122  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.155 **Num. revistas en cat.:** 119  
**Posición de publicación:** 38
- 34** Provincial, L.; Guillén, E.; Alonso, V.; Gil, M.; Roncalés, P.; Beltrán, J. A. Survival of *Vibrio parahaemolyticus* and *Aeromonas hydrophila* in sea bream (*Sparus aurata*) fillets packaged under enriched CO<sub>2</sub> modified atmospheres. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. 166 - 1, pp. 141 - 147. 2013. ISSN 0168-1605  
**DOI:** 10.1016/j.ijfoodmicro.2013.06.013  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.155 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 11 **Num. revistas en cat.:** 122  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.155 **Num. revistas en cat.:** 119  
**Posición de publicación:** 38



- 35** Resconi, V. C.; Escudero, A.; Beltrán, J. A.; Olleta, J. L.; Sañudo, C.; Campo, M. D. Color, lipid oxidation, sensory quality, and aroma compounds of beef steaks displayed under different levels of oxygen in a modified atmosphere package. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 77 - 1, pp. S10 - S18. 2012. ISSN 0022-1147  
**DOI:** 10.1111/j.1750-3841.2011.02506.x  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.775  
**Posición de publicación:** 46 **Num. revistas en cat.:** 124
- 36** Muela, E.; Sañudo, C.; Campo, M. M.; Medel, I.; Beltrán, J. A. Effect of freezing method and frozen storage duration on lamb sensory quality. MEAT SCIENCE. 90 - 1, pp. 209 - 215. 2012. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2011.07.003  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.754 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 17 **Num. revistas en cat.:** 124
- 37** Alonso, V.; Najas, L. M.; Provincial, L.; Guillén, E.; Gil, M.; Roncalés, P.; Beltrán, J. A. Influence of dietary fat on pork eating quality. MEAT SCIENCE. 92 - 4, pp. 366 - 373. 2012. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2012.01.004  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.754 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 17 **Num. revistas en cat.:** 124
- 38** Alonso, V.; Provincial, L.; Gil, M.; Guillén, E.; Roncalés, P.; Beltrán, J. A. The impact of short-term feeding of magnesium supplements on the quality of pork packaged in modified atmosphere. MEAT SCIENCE. 90 - 1, pp. 52 - 59. 2012. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2011.05.028  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.754 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 17 **Num. revistas en cat.:** 124
- 39** Camo, J.; Lorés, A.; Djenane, D.; Beltrán, J. A.; Roncalés, P. Display life of beef packaged with an antioxidant active film as a function of the concentration of oregano extract. MEAT SCIENCE. 88 - 1, pp. 174 - 178. 2011. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.275 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 26 **Num. revistas en cat.:** 127



- 40** Sánchez-Escalante,A.; Torrescano,G.; Djenane,D.; Beltrán,J. A.; Giménez,B.; Roncalés,P.Effect of antioxidants and lighting conditions on color and lipid stability of beef patties packaged in high-oxygen modified atmosphere. CYTA-JOURNAL OF FOOD. 9 - 1, 2011. ISSN 1947-6337  
**DOI:** 10.1080/19476330903572945  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.632  
**Posición de publicación:** 91 **Num. revistas en cat.:** 127
- 41** Alonso, V.; Provincial, L.; Gil, M.; Guillén, E.; Roncalés, P.; Beltrán, J. A.Efecto del cruce genético de cerdos sobre la calidad de carne normal, DFD (oscura, firme y seca) y PSE (pálida, blanda y exudativa).EUROCARNE (MADRID). 187, pp. 48 - 57. 2010. ISSN 1132-2675  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 42** Muela, E.; Sanudo, C.; Campo, M. M.; Medel, I.; Beltran, J. A.Effect of freezing method and frozen storage duration on instrumental quality of lamb throughout display. MEAT SCIENCE. 84 - 4, pp. 662 - 669. 2010. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.619 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 15 **Num. revistas en cat.:** 127
- 43** Provincial, L.; Gil, M.; Guillén, E.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J. A.Effect of modified atmosphere packaging using different CO2 and N2 combinations on physical, chemical, microbiological and sensory changes of fresh sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 45 - 9, pp. 1828 - 1836. 2010. ISSN 0950-5423  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.223  
**Posición de publicación:** 54 **Num. revistas en cat.:** 127
- 44** Alonso, V.; Campo, M. D. M.; Provincial, L.; Roncales, P.; Beltran, J. A.Effect of protein level in commercial diets on pork meat quality. MEAT SCIENCE. 85 - 1, pp. 7 - 14. 2010. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.619 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 15 **Num. revistas en cat.:** 127
- 45** Muela, E.; Sañudo, C.; Campo, M.M.; Medel, I.; Beltrán, J.A.Effects of cooling temperature and hot carcass weight on the quality of lamb. MEAT SCIENCE. I - 84, pp. 101 - 107. 2010. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2009.08.020  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.619 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 15 **Num. revistas en cat.:** 127



- 46** Muela, E.; Sañudo, C.; Campo, M.M.; Cluzel, C.; Nader, C.; Oliván, A.; Medel, I.; Beltrán, J.A. Influencia del sistema de congelación en la calidad de la carne de cordero. I. Análisis de preferencia y encuesta a consumidores. EUROCARNE (MADRID). 184, pp. 123 - 130. 2010. ISSN 1132-2675  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 47** Alonso, V.; Campo, Maria del Mar; Español, S.; Roncales, P.; Beltran, J. A. Effect of Crossbreeding and Gender on Meat Quality and Fatty Acid Composition in Pork. MEAT SCIENCE. 81 - 1, pp. 209 - 217. 2009. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.954 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 26 **Num. revistas en cat.:** 118
- 48** Carrilho, M.C.; Campo, M.M.; Olleta, J.L.; Beltrán, J.A.; López, M. Effect of diet, slaughter weight and sex on instrumental and sensory meat characteristics in rabbits. MEAT SCIENCE. 82 - 1, pp. 37 - 43. 2009. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2008.11.018  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.954 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 26 **Num. revistas en cat.:** 118
- 49** Camo, J.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Extension of the Display Life of Lamb with an Antioxidant Active Packaging. MEAT SCIENCE. 80 - 4, pp. 1086 - 1091. 2008. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.183 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 17 **Num. revistas en cat.:** 107
- 50** Martinez, L.; Cilla, I.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Effect of Illumination on the Display Life of Fresh Pork Sausages Packaged in Modified Atmosphere. Influence of the Addition of Rosemary, Ascorbic Acid and Black Pepper. MEAT SCIENCE. 75 - 3, pp. 443 - 450. 2007. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.006 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 19 **Num. revistas en cat.:** 103
- 51** Martinez, Luis; Cilla, Irene; Beltran, Jose A.; Roncales, Pedro. Antioxidant effect of rosemary, borage, green tea, pu-erh tea and ascorbic acid on fresh pork sausages packaged in a modified atmosphere: Influence of the presence of sodium chloride. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 86 - 9, pp. 1298 - 1307. 2006. ISSN 0022-5142  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 1.026 **Num. revistas en cat.:** 58  
**Posición de publicación:** 25



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.026

**Posición de publicación:** 37

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.026

**Posición de publicación:** 6

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Num. revistas en cat.:** 96

**Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 31

- 52** Martínez,L.; Cilla,I.; Beltran,J. A.; Roncales,P. Combined effect of modified atmosphere packaging and addition of rosemary (*Rosmarinus officinalis*), ascorbic acid, red beet root (*Beta vulgaris*), and sodium lactate and their mixtures on the stability of fresh pork sausages. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 54 - 13, pp. 4674 - 4680. 2006. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.322

**Posición de publicación:** 7

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.322

**Posición de publicación:** 8

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.322

**Posición de publicación:** 1

**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 58

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 96

**Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 31

- 53** Martínez,Luis; Cilla,Irene; Beltran,Jose Antonio; Roncales,Pedro. Comparative effect of red yeast rice (*Monascus purpureus*), red beet root (*Beta vulgaris*) and betanin (E-162) on colour and consumer acceptability of fresh pork sausages packaged in a modified atmosphere. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 86 - 4, pp. 500 - 508. 2006. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.026

**Posición de publicación:** 25

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.026

**Posición de publicación:** 37

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.026

**Posición de publicación:** 6

**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

**Num. revistas en cat.:** 58

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Num. revistas en cat.:** 96

**Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 31

- 54** Cilla,Irene; Martínez,Luis; Beltran,Jos Antonio; Roncales,Pedro. Dry-cured ham quality and acceptability as affected by the preservation system used for retail sale. MEAT SCIENCE. 73 - 4, pp. 581 - 589. 2006. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.840

**Posición de publicación:** 18

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 96

- 55** Martínez,Luis; Cilla,Irene; Beltran,Jose Antonio; Roncales,Pedro. Effect of Capsicum annum (red sweet and cayenne) and Piper nigrum (black and white) pepper powders on the shelf life of fresh pork sausages packaged in modified atmosphere. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 71 - 1, pp. S48 - S53. 2006. ISSN 0022-1147

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.004

**Posición de publicación:** 42

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Num. revistas en cat.:** 96

- 56** Cilla, Irene; Altarriba, Juan; Guerrero, Lluís; Gispert, Marina; Martínez, Luis; Moreno, Carlos; Beltran, Jose Antonio; Guardia, Maria Dolors; Diestre, Alejandro; Arnau, Jacint; Roncales, Pedro. Effect of different Duroc line sires on carcass composition, meat quality and dry-cured ham acceptability. MEAT SCIENCE. 72 - 2, pp. 252 - 260. 2006. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.840

**Posición de publicación:** 18

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 96

- 57** Djenane, D; Martínez, L; Sánchez Escalante, A; Montanes, L; Blanco, D; Yanguela, J; Beltran, J.A; Roncales, P.Effect of lactic acid bacteria on beef steak microbial flora stored under modified atmosphere and on Listeria monocytogenes in broth cultures. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 12 - 4, pp. 287 - 295. 2006. ISSN 1082-0132

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.689

**Posición de publicación:** 35

**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

**Num. revistas en cat.:** 58

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.689

**Posición de publicación:** 56

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Num. revistas en cat.:** 96

- 58** Cilla,Irene; Martínez,Luis; Beltran,Jose Antonio; Roncales,Pedro. Effect of low-temperature preservation on the quality of vacuum-packaged dry-cured ham: Refrigerated boneless ham and frozen ham cuts. MEAT SCIENCE. 73 - 1, pp. 12 - 21. 2006. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.840

**Posición de publicación:** 18

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 96

- 59** Martínez,L.; Djenane,D.; Cilla,I.; Beltran,J. A.; Roncales,P.Effect of varying oxygen concentrations on the shelf-life of fresh pork sausages packaged in modified atmosphere. FOOD CHEMISTRY. 94 - 2, pp. 219 - 225. 2006. ISSN 0308-8146



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.433

**Posición de publicación:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.433

**Posición de publicación:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.433

**Posición de publicación:** 17

**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 58

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 96

**Categoría:** Science Edition - NUTRITION & DIETETICS

**Num. revistas en cat.:** 55

- 60** Nerin,C.; Tovar,L.; Djenane,D.; Camo,J.; Salafranca,J.; Beltran,J. A.; Roncales,P. Stabilization of beef meat by a new active packaging containing natural antioxidants. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 54 - 20, pp. 7840 - 7846. 2006. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.322

**Posición de publicación:** 7

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.322

**Posición de publicación:** 8

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.322

**Posición de publicación:** 1

**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 58

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 96

**Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 31

- 61** Martinez Cerezo, S; Sanudo, C; Panea, B; Medel, I; Delfa, R; Sierra, I; Beltran, J.A; Cepero, R; Olleta, J.L. Breed, slaughter weight and ageing time effects on physico-chemical characteristics of lamb meat. MEAT SCIENCE. 69, pp. 325 - 333. 2005. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.766

**Posición de publicación:** 16

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 93

- 62** Martinez, L.; Djenane, D.; Cilla, I.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Effect of Different Concentrations of Carbon Dioxide and Low Concentration of Carbon Monoxide on the Shelf-Life of Fresh Pork Sausages Packaged in Modified Atmosphere. MEAT SCIENCE. 71 - 3, pp. 563 - 570. 2005. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.766

**Posición de publicación:** 16

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 93



- 63** Djenane, D.; Martinez, L.; Blanco, D.; Yanguela, J.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Effect of Lactic Acid Bacteria on Extension of Shelf Life and Growth of *Listeria Monocytogenes* in Beef Steaks Stored in Co<sub>2</sub>-Rich Atmosphere. BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY. 36 - 4, pp. 405 - 412. 2005. ISSN 1517-8382  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.165  
**Posición de publicación:** 85 **Num. revistas en cat.:** 86
- 64** Cilla, I.; Martinez, L.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Factors Affecting Acceptability of Dry-Cured Ham Throughout Extended Maturation Under "Bodega" Conditions. MEAT SCIENCE. 69 - 4, pp. 789 - 795. 2005. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.766 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 16 **Num. revistas en cat.:** 93
- 65** Gimenez, B.; Roncales, P.; Beltran, J. A. The Effects of Natural Antioxidants and Lighting Conditions on the Quality of Salmon (*Salmo Salar*) Fillets Packaged in Modified Atmosphere. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 85 - 6, pp. 1033 - 1040. 2005. ISSN 0022-5142  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 0.996 **Num. revistas en cat.:** 59  
**Posición de publicación:** 28  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.996 **Num. revistas en cat.:** 93  
**Posición de publicación:** 34  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Índice de impacto:** 0.996 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 5 **Num. revistas en cat.:** 31
- 66** Djenane, D.; Martinez, L.; Sanchez Escalante, A.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Antioxidant Effect of Carnosine and Carnitine in Fresh Beef Steaks Stored Under Modified Atmosphere. FOOD CHEMISTRY. 85 - 3, pp. 453 - 459. 2004. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 1.535 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 14 **Num. revistas en cat.:** 58  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.535 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 16 **Num. revistas en cat.:** 94  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - NUTRITION & DIETETICS  
**Índice de impacto:** 1.535 **Num. revistas en cat.:** 53  
**Posición de publicación:** 26



- 67** Gimenez, B.; Roncales, P.; Beltran, J. A. The Effects of Natural Antioxidants and Lighting Conditions on the Quality Characteristics of Gilt-Head Sea Bream Fillets (*Spares Aurata*) Packaged in a Modified Atmosphere. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 84 - 9, pp. 1053 - 1060. 2004. ISSN 0022-5142  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 0.871  
**Posición de publicación:** 26 **Num. revistas en cat.:** 58  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.871 **Num. revistas en cat.:** 94  
**Posición de publicación:** 37  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Índice de impacto:** 0.871 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 4 **Num. revistas en cat.:** 29
- 68** Sanchez Escalante, A.; Djenane, D.; Torrescano, G.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Antioxidant Action of Borage, Rosemary, Oregano, and Ascorbic Acid in Beef Patties Packaged in Modified Atmosphere. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 68 - 1, pp. 339 - 344. 2003. ISSN 0022-1147  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.943  
**Posición de publicación:** 32 **Num. revistas en cat.:** 94
- 69** Sanchez-Escalante, A.; Torrescano, G.; Djenane, D.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Combined Effect of Modified Atmosphere Packaging and Addition of Lycopene Rich Tomato Pulp, Oregano and Ascorbic Acid and Their Mixtures on the Stability of Beef Patties. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 9 - 2, pp. 77 - 84. 2003. ISSN 1082-0132  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 0.587  
**Posición de publicación:** 33 **Num. revistas en cat.:** 57  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.587 **Num. revistas en cat.:** 94  
**Posición de publicación:** 50
- 70** Sánchez Escalante, A.; Torrescano, G.; Djenane, D.; Beltrán, J.A.; Roncalés, P. Efecto combinado del envasado en atmósfera modificada y la adición de pulpa de tomate rica en licopeno, orégano y ácido ascórbico y sus mezclas sobre la estabilidad de los pasteles de carne de vacuno. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 9 - 2, pp. 77 - 84. 2003. ISSN 1082-0132  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 0.587  
**Posición de publicación:** 33 **Num. revistas en cat.:** 57  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 0.587**Posición de publicación:** 50**Num. revistas en cat.:** 94

- 71** Sanchez Escalante, A.; Djenane, D.; Torrescano, G.; Gimenez, B.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Evaluation of the Antioxidant Ability of Hydrazine-Purified and Untreated Commercial Carnosine in Beef Patties. MEAT SCIENCE. 64 - 1, pp. 59 - 67. 2003. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.669**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 11**Num. revistas en cat.:** 94

- 72** Djenane, D.; Sanchez Escalante, A.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Extension of the Shelf Life of Beef Steaks Packaged in a Modified Atmosphere by Treatment With Rosemary and Displayed Under Uv-Free Lighting. MEAT SCIENCE. 64 - 4, pp. 417 - 426. 2003. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.669**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 11**Num. revistas en cat.:** 94

- 73** Torrescano, G.; Sanchez Escalante, A.; Gimenez, B.; Roncales, P.; Beltran, J. A. Shear Values of Raw Samples of 14 Bovine Muscles and Their Relation to Muscle Collagen Characteristics. MEAT SCIENCE. 64 - 1, pp. 85 - 91. 2003. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.669**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 11**Num. revistas en cat.:** 94

- 74** Sanchez Escalante, A.; Torrescano, G.; Djenane, D.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Stabilisation of Colour and Odour of Beef Patties by Using Lycopene-Rich Tomato and Peppers as a Source of Antioxidants. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 83 - 3, pp. 187 - 194. 2003. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED**Índice de impacto:** 0.978**Num. revistas en cat.:** 57**Posición de publicación:** 22**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 0.978**Num. revistas en cat.:** 94**Posición de publicación:** 31**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY**Índice de impacto:** 0.978**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 5**Num. revistas en cat.:** 29

- 75** Djenane, D.; Sanchez Escalante, A.; Beltran, J. A.; Roncales, P. The Shelf-Life of Beef Steaks Treated With DI-Lactic Acid and Antioxidants and Stored Under Modified Atmospheres. FOOD MICROBIOLOGY. 20 - 1, pp. 1 - 7. 2003. ISSN 0740-0020  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.049 **Num. revistas en cat.:** 132  
**Posición de publicación:** 76  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.049 **Num. revistas en cat.:** 94  
**Posición de publicación:** 26  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.049 **Num. revistas en cat.:** 84  
**Posición de publicación:** 63
- 76** Djenane, Djamel; Sanchez, Escalante Armida; Beltran, Jose A; Roncales, Pedro. Ability of alpha-tocopherol, taurine and rosemary, in combination with vitamin C, to increase the oxidative stability of beef steaks packaged in modified atmosphere. FOOD CHEMISTRY. 76 - 4, pp. 407 - 415.. 2002. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 1.396 **Num. revistas en cat.:** 59  
**Posición de publicación:** 15  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.396 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 15 **Num. revistas en cat.:** 92  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - NUTRITION & DIETETICS  
**Índice de impacto:** 1.396 **Num. revistas en cat.:** 49  
**Posición de publicación:** 25
- 77** Gimenez B; Sanchez Escalante A; Torrescano G; Roncales P; Beltran, J. A. Different packaging conditions to improve shelf life of filleted gilt-head sea bream (Sparus aurata). JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY. 11 - 3/4, pp. 275 - 286. 2002. ISSN 1049-8850  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 78** Perez, M P; Palacio, J; Santolaria, M P; Acena, M C; Chacon, G; Gascon, M; Calvo, J H; Zaragoza, P; Beltran, J A; Garcia Belenguer, S. Effect of transport time on welfare and meat quality in pigs. MEAT SCIENCE. 61 - 4, pp. 425 - 433.. 2002. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.252 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 18 **Num. revistas en cat.:** 92
- 79** Gimenez B; Roncales P; Beltran Ja. Modified atmosphere packaging of filleted rainbow trout. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 82 - 10, pp. 1154 - 1159. 2002. ISSN 0022-5142  
**Tipo de producción:** Artículo científico



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.410  
**Posición de publicación:** 14

**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 59

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.410  
**Posición de publicación:** 14

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 92

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.410  
**Posición de publicación:** 2

**Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 28

- 80** Djenane, D; Sanchez, Escalante A; Beltran, J A; Roncales, P. Extension of the retail display life of fresh beef packaged in modified atmosphere by varying lighting conditions. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 66 - 1, pp. 181 - 186.. 2001. ISSN 0022-1147

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 0.921

**Posición de publicación:** 31

**Num. revistas en cat.:** 93

- 81** Melendo, J. A.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Preservation of the proteolytic activity of a bovine spleen lysosomal-enriched extract using various freezing conditions. ENZYME AND MICROBIAL TECHNOLOGY. 28 - 4-5, pp. 453 - 459. 2001. ISSN 0141-0229

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Índice de impacto:** 1.506

**Posición de publicación:** 49

**Num. revistas en cat.:** 131

- 82** Sanchez, Escalante Armida; Djenane, Djamel; Torrescano, Gaston; Beltran, Jose Antonio; Roncales, Pedro {a}. The effects of ascorbic acid, taurine, carnosine and rosemary powder on colour and lipid stability of beef patties packaged in modified atmosphere. MEAT SCIENCE. 58 - 4, pp. 421 - 429.. 2001. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.229

**Posición de publicación:** 18

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 93

- 83** Luno, M.; Roncales, P.; Djenane, D.; Beltran, J.A. Beef Shelf-Life in Low O<sub>2</sub> and High CO<sub>2</sub> Atmospheres Containing Different Low Co Concentrations. MEAT SCIENCE. 55 - 4, pp. 413 - 419. 2000. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.278

**Posición de publicación:** 14

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 94



- 84** Luno, M.; Beltran, J. A.; Jaime, I.; Roncales, P. Textural assessment of clenbuterol treatment in beef. MEAT SCIENCE. 51 - 4, pp. 297 - 303. 1999. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.088 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 21 **Num. revistas en cat.:** 91
- 85** Melendo, J. A.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Characterization of a crude lysosomal extract from bovine spleen for its use in the processing of muscle foods. FOOD BIOTECHNOLOGY. 12 - 3, pp. 239 - 262. 1998. ISSN 0890-5436  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.645 **Num. revistas en cat.:** 123  
**Posición de publicación:** 78  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.645 **Num. revistas en cat.:** 90  
**Posición de publicación:** 43
- 86** Roncales, P.; Beltrán, J. A.; Tomás, S.; Jaime, I. Refrigeración ultrarrápida. Un nuevo método para mejorar la tecnología y la calidad de la carne de vacuno. ALIMENTACIÓN, EQUIPOS Y TECNOLOGÍA. 17 - 1, pp. 135 - 139. 1998. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 87** Luno, M.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Shelf-life extension and colour stabilisation of beef packaged in a low O<sub>2</sub> atmosphere containing CO: Loin steaks and ground meat. MEAT SCIENCE. 48 - 1-2, pp. 75 - 84. 1998. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.213 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 16 **Num. revistas en cat.:** 90
- 88** Beltran, J. A.; Jaime, I.; Santolaria, P.; Sañudo, C.; Alberti, P.; Roncales, P. Effect of stress-induced high post-mortem pH on protease activity and tenderness of beef. MEAT SCIENCE. 45 - 2, pp. 201 - 207. 1997. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.861 **Num. revistas en cat.:** 87  
**Posición de publicación:** 29
- 89** Melendo, J. A.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Tenderization of squid (*Loligo vulgaris* and *Illex coindetii*) with bromelain and a bovine spleen lysosomal-enriched extract. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 30 - 5, pp. 335 - 341. 1997. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



**Índice de impacto:** 0.630

**Posición de publicación:** 42

**Num. revistas en cat.:** 87

- 90** Melendo, J. A.; Beltran, J. A.; Jaime, I.; Sancho, R.; Roncales, P. Limited proteolysis of myofibrillar proteins by bromelain decreases toughness of coarse dry sausage. *FOOD CHEMISTRY*. 57 - 3, pp. 429 - 433. 1996. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 91** Beltran, J. A.; Galan, J.; Jaime, I.; Roncales, P. Action of Cathepsin-B on Intramuscular Collagen Under Conditions Simulating Conventional Aging of Meat - a Calorimetric Study. *SCIENCES DES ALIMENTS*. 14 - 4, pp. 523 - 528. 1994. ISSN 0240-8813  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 92** Jaime, I.; Beltran, J. A.; Cena, P.; Roncales, P. Rapid Chilling of Light Lamb Carcasses Results in Meat as Tender as that obtained using Conventional Conditioning Practices. *SCIENCES DES ALIMENTS*. 13 - 1, pp. 89 - 96. 1993. ISSN 0240-8813  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 93** Roncales, P.; Cena, P.; Beltran, J. A.; Jaime, I. Ultrasonication of lamb skeletal muscle fibres enhances postmortem proteolysis. *ZEITSCHRIFT FÜR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND -FORSCHUNG*. 196 - 4, pp. 339 - 342. 1993. ISSN 0044-3026  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 94** Roncales, P.; Cena, P.; Beltran, J. A.; Jaime, I. Ultrasonication of Lamb Skeletal-Muscle Fibers Enhances Postmortem Proteolysis. *ZEITSCHRIFT FÜR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND -FORSCHUNG*. 196 - 4, pp. 339 - 342. 1993. ISSN 0044-3026  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 95** Beltran, J. A.; Bonnet, M.; Ouali, A. Comparative Action of Cathepsin-B and Cathepsin-L on Intramuscular Collagen as Assessed by Differential Scanning Calorimetry. *MEAT SCIENCE*. 32 - 3, pp. 299 - 306. 1992. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 96** Ceña, P.; Jaime, I.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Proteolytic Activity of Isolated Lamb Calpains on Myofibrils Under the Conditions of Ph, Ca<sup>2+</sup> Concentration and Temperature Existing in Postmortem Muscle. *ZEITSCHRIFT FÜR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND -FORSCHUNG*. 194 - 3, pp. 248 - 251. 1992. ISSN 0044-3026  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 97** Jaime, I.; Beltran, J. A.; Cena, P.; Lopez Lorenzo, P.; Roncales, P. Tenderization of Lamb Meat - Effect of Rapid Postmortem Temperature Drop on Muscle Conditioning and Aging. *MEAT SCIENCE*. 32 - 4, pp. 357 - 366. 1992. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 98** Beltran, J. A.; Bonnet, M.; Ouali, A. Collagenase Effect on Thermal-Denaturation of Intramuscular Collagen. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*. 56 - 6, pp. 1497 - 1499. 1991. ISSN 0022-1147  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 99** Roncales, P.; Aguilera, M.; Beltran, J. A.; Jaime, I.; Peiro, J. M. The Effect of Natural Or Artificial Casing on the Ripening and Sensory Quality of a Mold-Covered Dry Sausage. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 26 - 1, pp. 83 - 89. 1991. ISSN 0950-5423  
**Tipo de producción:** Artículo científico



- 100** Roncales, P.; Beltran, J. A.; Jaime, I.; Lopez Lorenzo, P.A Simple Method for Following Postmortem Atp Depletion in Lamb Muscle. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 54 - 5, pp. 1365 - 1366. 1989. ISSN 0022-1147  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 101** Beltrán Gracia, José Antonio; Roncalés Rabinal, Pedro; Bellés Safont, Marc. Biochemical Reactions During Fresh Meat Storage. ENCYCLOPEDIA OF FOOD CHEMISTRY. Elsevier, 2018. ISBN 9780081005965  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro
- 102** Beltrán Gracia, José Antonio; Bellés Safont, Marc. Effect of Freezing on the Quality of Meat. ENCYCLOPEDIA OF FOOD SECURITY AND SUSTAINABILITY. pp. 1 - 5. Elsevier, 2018. ISBN 9780128126875  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro
- 103** Coordinadores: C.M. Bourgeois; J.P. Larpent; Traducido Por José Antonio Beltrán Gracia. Microbiología alimentaria. Fermentaciones alimentarias. Vol. II, pp. XIX, 366. Acribia, 1995. ISBN 8420007846  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica
- 104** Bellés, M.; Campo, M. del Mar; Roncalés, P.; Beltrán, J.A.Supranutritional doses of vitamin E to improve lamb meat quality. MEAT SCIENCE. 149, pp. 14 - 23. 2019. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2018.11.002  
**Tipo de producción:** Revisión  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.644 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 33 **Num. revistas en cat.:** 139  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 1.417 **Revista dentro del 25%:** Si
- 105** Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A.Effect of crossbreeding and gender on delta-9 desaturase activity index in pigs.MEAT SCIENCE. 93, pp. 7 - 8. 2013. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2012.08.001  
**Tipo de producción:** Comunicación  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.231 **Num. revistas en cat.:** 122  
**Posición de publicación:** 34
- 106** Alonso, V.; Provincial, L.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A.Effect of dietary fat on fatty acid profile and pork quality.MEAT SCIENCE. 93, pp. 16 - 17. 2013. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Comunicación  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.231 **Num. revistas en cat.:** 122  
**Posición de publicación:** 34



## Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Sensory quality of defrosted cod fillets using ultra sound technology, an opportunity to improve this process in the industry  
**Nombre del congreso:** 49 TH. WEFTA 2019  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Tórshavn, Feroe, Islas  
**Fecha de celebración:** 14/10/2019  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Calanche Morales, Juan Benito, Antunes-Rohling, Adriana; Marquina, Pedro; Cebrian, Guillermo, Álvarez, José I.; Beltrán, José A."Libro de Resúmenes 49TH WEFTA MEETING". En: Sensory quality of defrosted cod fillets using ultra sound technology, an opportunity to improve this process in the industry. pp. 67 - 68. 2019.
- 2** **Título del trabajo:** Desarrollo de pastas alimenticias enriquecidas con concentrado de lubina (*Dicentrachus labrax*) de acuicultura.  
**Nombre del congreso:** Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (III)  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** San Sebastián, España  
**Fecha de celebración:** 27/06/2019  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Calanche Morales, Juan; Marquina, Pedro; Roncales, Pedro; Beltrán, José A."Libro de Resúmenes III Congreso AEPAS". En: Desarrollo de pastas alimenticias enriquecidas con concentrado de lubina (*Dicentrachus labrax*) de acuicultura.. pp. 26 - 28. 2019.
- 3** **Título del trabajo:** Caracterización y vida útil de un nuevo plato preparado a base de pescado del tipo Listo para Consumir  
**Nombre del congreso:** III Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** San Sebastian, España  
**Fecha de celebración:** 26/06/2019  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Calanche Morales, Juan; Marquina, Pedro; Claret, Anna, Guerrero, Luis; Ginés, Rafael; Castro, Pedro; Roncales, Pedro y Beltrán, José A."Libro de Resúmenes III Congreso AEPAS". En: Caracterización y vida útil de un nuevo plato preparado a base de pescado del tipo Listo para Consumir. pp. 108 - 109. 2019.
- 4** **Título del trabajo:** Calidad sensorial de filetes de Bacalao descongelados hidratados con aplicación de ultrasonidos  
**Nombre del congreso:** Congreso Nacional CyTA - CESIA X  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** León, España  
**Fecha de celebración:** 15/05/2019  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Calanche Morales, Juan Benito, Antunes-Rohling, Adriana; Marquina, Pedro; Cebrian, Guillermo, Álvarez, J. Ignacio.; Beltrán, José A."Libro de Resúmenes X CyTA-CESIA". En: Calidad sensorial de filetes de Bacalao descongelados hidratados con aplicación de ultrasonidos. pp. 107 - 107. 2019.





- 5** **Título del trabajo:** Co-creación: una nueva forma de desarrollar nuevos productos de pescado de acuicultura.  
**Nombre del congreso:** Congreso Anual de Acuicultura (XVII)  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Cartagena, España  
**Fecha de celebración:** 07/05/2019  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Guerrero, Luis; Claret, Anna; Ginés, Rafael; Castro, Pedro; Beltrán, José A.; Calanche, Juan. pp. null. 2019.
- 6** **Título del trabajo:** Hidroxiprolina para la alimentación de lubinas (*D. labrax*) de crianza: efectos sobre la calidad del producto final y estudio de vida útil.  
**Nombre del congreso:** Congreso Anual de Acuicultura XVII  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Cartagena, España  
**Fecha de celebración:** 07/05/2019  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Calanche Morales, Juan Benito. pp. null.
- 7** **Título del trabajo:** Otra forma de comer pescado: Caracterización y vida útil de un plato cocinado tipo lasaña a partir de lubina de acuicultura y vegetales  
**Nombre del congreso:** XVII Congreso Anual de Acuicultura  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Cartagena, España  
**Fecha de celebración:** 07/05/2019  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Calanche Morales, Juan Benito. pp. null.
- 8** **Título del trabajo:** Shelf life prediction tools: practical application in a new seafood product development  
**Nombre del congreso:** 48 th. WEFTA 2018  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal  
**Fecha de celebración:** 15/10/2018  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Calanche Morales, Juan Benito. pp. null.
- 9** **Título del trabajo:** Eating fish in another way: Developing an innovative food from semolina and fish farmer protein (*D. labrax*)  
**Nombre del congreso:** 48 th. WEFTA 2018  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal  
**Fecha de celebración:** 15/10/2018  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Calanche Morales, Juan Benito. pp. null.



- 10 Título del trabajo:** Preliminary study of the application of a chitosan edible coating on defrosted cod fillets and its effect on microbiological quality  
**Nombre del congreso:** 47 TH WEFTA  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 09/10/2017  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Pedrós-Garrido, Selene; Beltrán, J. Calanche M, Juan; Lyng G.; James, Brunton, N., Bolton, D.; Fagan, J. - Whyte, P. pp. 122. 2017.
- 11 Título del trabajo:** Relation of sensory perception with changes in free amino acids of thawed seabream (*Sparus aurata*)  
**Nombre del congreso:** 47 TH WEFTA  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 09/10/2017  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Calanche Morales, Juan Benito; Tomás, A.; Martínez, S.; Jover, M.; Alonso, V. y Beltrán, José Antonio. pp. 64. 2017.
- 12 Título del trabajo:** Cambios histológicos en el colágeno del tipo I y IV del músculo de lubina (*Dicentrarchus labrax*) alimentada con dietas suplementadas con hidroxiprolina  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Acuicultura SEA  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 03/10/2017  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Castro, Pedro L.; Plasencia, Sergio; Guerrero, Luis; Claret, Anna; Beltrán, José Antonio; Calanche, Juan - Ginés, Rafael. pp. 294. 2017.
- 13 Título del trabajo:** Caracterización sensorial y estudio de vida útil de productos tipo semiconserva (paté) elaborados a partir de lubina (*Dicentrarchus labrax*) de crianza nacional  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Acuicultura SEA  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 03/10/2017  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Marquina, Pedro; Calanche, Juan; Claret, Anna; Guerrero, Luis; Gines, Rafael; Castro, Pedro - Beltrán, José. pp. 46. 2017.
- 14 Título del trabajo:** Estudio de la calidad de lubinas (*Dicentrarchus labrax*) frescas debido a la incorporación de harina de erizo (*Echinoidea*) en sus dietas  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Acuicultura SEA  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 03/10/2017  
**Publicación en acta congreso:** Si



Calanche Morales, Juan Benito; Marquina, Pedro; Beltrán Gracia, José; Claret, Anna; Guerrero, Luis; Gines, Rafael - Castro, Pedro. pp. 49. 2017.

- 15** **Título del trabajo:** How important is slicing technology for lamb quality?  
**Nombre del congreso:** 63rd International Congress of Meat Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cork, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 13/08/2017  
Belles Safont, Marc.
- 16** **Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de un extracto de semillas de borraja en el color y la oxidación de carne de cordero fresca y descongelada envasada en MAP  
**Nombre del congreso:** XVII Jornadas sobre Producción Animal de la Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (AIDA)  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 30/05/2017  
Belles Safont, Marc.
- 17** **Título del trabajo:** Parámetros de calidad críticos para la comercialización de carne de cordero descongelada  
**Nombre del congreso:** XVII Jornadas sobre Producción Animal de la Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (AIDA)  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 30/05/2017  
Belles Safont, Marc.
- 18** **Título del trabajo:** Effect on quality aspects for farmed sea bass (*D. labrax*) due to the incorporation of hydroxyproline in the feed  
**Nombre del congreso:** 5th. Symposium on Veterinary Sciences  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 03/11/2016  
Calanche Morales, Juan Benito.
- 19** **Título del trabajo:** Impact of freshness on sensory quality of thawed seabream (*Sparus aurata*).  
**Nombre del congreso:** 46th Wefta Annual Meeting (WEFTA 2016)  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Split, Croacia  
**Fecha de celebración:** 11/10/2016  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Calanche Morales, Juan Benito. "Impact of freshness on sensory quality of thawed seabream (*Sparus aurata*).". En: Book of abstracts. pp. 29 - 29. 2016.



- 20 Título del trabajo:** Establecimiento de atributos de calidad para dorada (*Sparus aurata*) fresca de producción nacional mediante análisis conjunto (conjoint)  
**Nombre del congreso:** XV Congreso Anual Nacional y I Congreso Ibérico de Acuicultura  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Huelva, España  
**Fecha de celebración:** 13/10/2015  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Calanche Morales, Juan Benito; Pedrós, Selene; Alonso, Veronica; Roncalés, Pedro y Beltrán G., José Antonio. "Establecimiento de atributos de calidad para dorada (*Sparus aurata*) fresca de producción nacional mediante análisis conjunto (conjoint)". En: Actas del Congreso. 01, pp. 600 - 601. 2015. ISBN 9788460828
- 21 Título del trabajo:** Estudio comparativo en la cadena de valor para la frescura de dorada (*Sparus aurata*) de producción nacional  
**Nombre del congreso:** XV Congreso Anual Nacional y I Congreso Ibérico de Acuicultura  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Huelva, España  
**Fecha de celebración:** 13/10/2015  
Calanche Morales, Juan Benito; Pedrós, Selene; Alonso, Veronica; Roncalés, Pedro y Beltrán G., José Antonio.
- 22 Título del trabajo:** EFFECT OF FREEZING ON THE QUALITY OF HAKE STORED IN MODIFIED ATMOSPHERE  
**Nombre del congreso:** 5th Trans-atlantic Fisheries Technology Conferences (45th WEFTA meeting)  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia  
**Fecha de celebración:** 12/10/2015  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Calanche Morales, Juan Benito; Buisan Isabel; Pedrós Selene; Alonso Veronica y Beltrán Gracia, José. "EFFECT OF FREEZING ON THE QUALITY OF HAKE STORED IN MODIFIED ATMOSPHERE". En: Program Book. 01, pp. 80 - 80. 2015.
- 23 Título del trabajo:** Influence of crossbreeding and frozen storage on fatty acid composition of pork packaged in modified atmosphere  
**Nombre del congreso:** 61th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2015)  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Clermont-Ferrand, Francia  
**Fecha de celebración:** 23/08/2015  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Alonso, V.; Bellés, M.; Muela, E.; Calanche, J.B.; Roncalés, P.; - Beltrán, J.A. "Influence of crossbreeding and frozen storage on fatty acid composition of pork packaged in modified atmosphere". En: Proceedings of 61th International Congress of Meat Science and Technology. pp. 185. 2015. ISBN 9782738013798
- 24 Título del trabajo:** Effect of temperature and packaging conditions on microbial growth in lamb  
**Nombre del congreso:** 61th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2015)  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Clermont-Ferrand, Francia  
**Fecha de celebración:** 23/08/2015

**Publicación en acta congreso:** Si

Bellés, M.; Alonso, V.; Andreu, A.; Roncalés, P.; - Beltrán, J.A."Effect of temperature and packaging conditions on microbial growth in lamb". En: Proceedings of 61th International Congress of Meat Science and Technology. pp. 234. 2015. ISBN 9782738013798

- 25 Título del trabajo:** Influence of crossbreeding and frozen storage on oxidative and microbial stability of pork packaged in modified atmosphere

**Nombre del congreso:** 61th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2015)

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Clermont-Ferrand, Francia

**Fecha de celebración:** 23/08/2015

**Publicación en acta congreso:** Si

Alonso, V.; Bellés, M.; Muela, E.; Calanche, J.B.; Roncalés, P.; - Beltrán, J.A."Influence of crossbreeding and frozen storage on oxidative and microbial stability of pork packaged in modified atmosphere". En: Proceedings of 61th International Congress of Meat Science and Technology. pp. 232. 2015. ISBN 9782738013798

- 26 Título del trabajo:** Effect of temperature and packaging conditions on physical and chemical stability of lamb chops

**Nombre del congreso:** 61th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2015)

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Clermont-Ferrand, Francia

**Fecha de celebración:** 23/08/2015

**Publicación en acta congreso:** Si

Bellés, M.; Alonso, V.; Andreu, A.; Roncalés, P.; - Beltrán, J.A."Effect of temperature and packaging conditions on physical and chemical stability of lamb chops". En: Proceedings of 61th International Congress of Meat Science and Technology. pp. 201. 2015. ISBN 9782738013798

- 27 Título del trabajo:** The effect of dietary vitamin e source and dose on lamb meat colour stability under retail conditions

**Nombre del congreso:** 61th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2015)

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Clermont-Ferrand, Francia

**Fecha de celebración:** 23/08/2015

**Publicación en acta congreso:** Si

Leal L.N.; Alonso V.; Beltrán J.A.; Den Hartog L.A.; Hendriks W.H.; - Martín-Tereso J."Proceedings of 61th International Congress of Meat Science and Technology". En: The effect of dietary vitamin e source and dose on lamb meat colour stability under retail conditions. pp. 149. 2015. ISBN 9782738013798

- 28 Título del trabajo:** Influencia de la temperatura y el tiempo de conservación en la vida útil de chuletas de pierna de ternasco envasadas en vacío "skin"

**Nombre del congreso:** XVI Jornadas sobre Producción Animal. Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (AIDA)

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España

**Fecha de celebración:** 19/05/2015

**Publicación en acta congreso:** Si



Alonso, V.; Bellés, M.; Calanche, J. B.; Roncalés, P. y Beltrán, J.A. "Influencia de la temperatura y el tiempo de conservación en la vida útil de chuletas de pierna de ternasco envasadas en vacío "skin"". En: Actas de XVI Jornadas sobre Producción Animal (AIDA). 2, pp. 660 - 662. 2015. ISBN 9788460679714

- 29 Título del trabajo:** Estabilidad oxidativa y microbiológica de carne de cerdo envasada en atmósfera protectora previa congelación durante un año  
**Nombre del congreso:** XVI Jornadas sobre Producción Animal. Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (AIDA)  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 19/05/2015  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Alonso, V.; Bellés, M.; Calanche, J. B.; Roncalés, P. y Beltrán, J.A. pp. null.
- 30 Título del trabajo:** Vida útil de platos preparados a base de carne envasados en atmósfera protectora enriquecida en CO<sub>2</sub>.  
**Nombre del congreso:** XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 24/09/2014  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Español, S.; Alonso, V.; Beltrán, J.A. "Vida útil de platos preparados a base de carne envasados en atmósfera protectora enriquecida en CO<sub>2</sub>". En: Avances en microbiología de los alimentos. pp. 301 - 302. 2014. ISBN 9788494118173
- 31 Título del trabajo:** Seguridad y calidad sensorial de platos preparados a base de pescado  
**Nombre del congreso:** XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 24/09/2014  
Español, S.; Alonso, V.; Beltrán, J.A.
- 32 Título del trabajo:** Comparative study of spoilage in different hake species and design of models for estimating the freshness index  
**Nombre del congreso:** 44th Wefta Annual Meeting (WEFTA 2014)  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bilbao, España  
**Fecha de celebración:** 09/06/2014  
Calanche, J.; Pedros, S.; Alonso, V.; Beltrán, J.A.
- 33 Título del trabajo:** Quality evaluation of iced sea bream (*Sparus aurata*) and design of models for the freshness index  
**Nombre del congreso:** 44th Wefta Annual Meeting (WEFTA 2014)  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Bilbao, España  
**Fecha de celebración:** 09/06/2014  
Calanche, J.; Pedros, S.; Alonso, V.; Beltrán, J.A.



- 34 Título del trabajo:** QUALITY EVALUATION OF FRESH SALMON (SALMO SALAR) STORED IN ICE AND DEVELOPMENT OF PREDICTIVE MODELS FOR ESTIMATING THE FRESHNESS INDEX.  
**Nombre del congreso:** 43 th. Wefta Annual Meeting (WEFTA 2013)  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Thromso, Noruega  
**Fecha de celebración:** 09/10/2013  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Calanche Morales, Juan Benito. "WEFTA 2013 LIBRO DE RESUMENES". En: QUALITY EVALUATION OF FRESH SALMON (SALMO SALAR) STORED IN ICE AND DEVELOPMENT OF PREDICTIVE MODELS FOR ESTIMATING THE FRESHNESS INDEX.. pp. null. 2013.
- 35 Título del trabajo:** Evaluación de la frescura en doradas (*Sparus aurata*) durante su almacenamiento en hielo y desarrollo de modelos predictivos para su estimación.  
**Nombre del congreso:** XIV Congreso Nacional de Acuicultura  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Gijón, España  
**Fecha de celebración:** 24/09/2013  
Calanche Morales, Juan Benito. "Evolución del deterioro de dorada conservada en hielo y su importancia para la predicción del grado de frescura". En: Producción Alimentaria. 37 (1119), pp. 52 - 58. 2014.
- 36 Título del trabajo:** Calidad y perfil de ácidos grasos del lomo de cerdo congelado  
**Nombre del congreso:** XV Jornadas sobre Producción Animal - ITEA  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 14/05/2013  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Alonso, V., Tenas, J., Muela, E., Roncalés, P. y Beltrán, J.A. "Calidad y perfil de ácidos grasos del lomo de cerdo congelado". En: Libro de actas de XV Jornadas sobre Producción Animal - ITEA. II, pp. 694 - 696. 2013. ISBN 978-84-695-76
- 37 Título del trabajo:** COMPARATIVE STUDY FOR QUALITY ASPECTS OF THE FRESH FISH AMONG CONSUMERS AND EXPERTS IN QUALITY AND SENSORY ANALYSIS IN ZARAGOZA, SPAIN  
**Nombre del congreso:** 5th European Conference on Sensory and Consumer Research  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Berne, Suiza  
**Fecha de celebración:** 13/09/2011  
**Publicación en acta congreso:** Si  
Calanche Morales, Juan Benito. "COMPARATIVE STUDY FOR QUALITY ASPECTS OF THE FRESH FISH AMONG CONSUMERS AND EXPERTS IN QUALITY AND SENSORY ANALYSIS IN ZARAGOZA, SPAIN". En: Memorias del Congreso 5Th. Confrence Eurosense. pp. null. 2012.
- 38 Título del trabajo:** Efecto del golpe de frío y de la duración del almacenamiento en refrigeración sobre la textura de la carne de cordero.  
**Nombre del congreso:** XXXV Jornadas Científicas y XIV Jornadas Internacionales de la SEOC  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valladolid, España



**Fecha de celebración:** 22/09/2010

**Publicación en acta congreso:** Si

Monge, P.; Muela, E.; Olleta, J.L.; Campo, M.M.; Sañudo, C.; Beltrán, J.A."Efecto del golpe de frío y de la duración del almacenamiento en refrigeración sobre la textura de la carne de cordero.". En: Proceedings. pp. 374 - 378. 0006.

## Otros méritos

### Períodos de actividad investigadora

- 1** Nº de tramos reconocidos: 1  
Entidad acreditante: CNEAI  
Fecha de obtención: 01/01/2017
- 2** Nº de tramos reconocidos: 1  
Entidad acreditante: CNEAI  
Fecha de obtención: 01/01/2011
- 3** Nº de tramos reconocidos: 1  
Entidad acreditante: CNEAI  
Fecha de obtención: 01/01/2005
- 4** Nº de tramos reconocidos: 1  
Entidad acreditante: CNEAI  
Fecha de obtención: 01/01/1999
- 5** Nº de tramos reconocidos: 1  
Entidad acreditante: CNEAI  
Fecha de obtención: 01/01/1996



Fecha del CVA

18/03/2021

## Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y Apellidos	Isabel Jaime Moreno		
Núm. identificación del investigador	Researcher ID		
	Scopus Author ID	B-3222-2008	
	Código ORCID	0000-0001-5975-6900	

### A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Burgos		
Dpto. / Centro	Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos / Facultad de Ciencias		
Dirección			
Teléfono	(34) 947258814	Correo electrónico	<a href="mailto:ij Jaime@ubu.es">ij Jaime@ubu.es</a>
Categoría profesional	Catedrático de Universidad	Fecha inicio	2017
Palabras clave			

### A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Veterinaria y Ciencias Alimentarias	Universidad de Zaragoza	1988
Licenciado en Veterinaria Especialidad Sanidad y Bromatología	Universidad de Zaragoza	1984

### A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica

## Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

### Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)

#### C.1. Publicaciones

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores

- Artículo científico.** González-Angulo, M.; Clauwers, C.; Harastani, R; Tonello, C.; Jaime, I.; Rovira, J.; Michiels, C.W.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. 134-109278.
- Artículo científico.** García-Sánchez, L.; Melero, B.; Diez, A.M.; Jaime, I.; Canepa, A.; Rovira, J.2020. Genotyping, virulence genes and antimicrobial resistance of Campylobacter spp. isolated during two seasonal periods in Spanish poultry farms Preventive Veterinary Medicine. 176-104935.
- Artículo científico.** Manso, B.; Melero, B.; Stessl, B.; Jaime, I.; Wagner, M.; Rovira, J.; Rodríguez-Lázaro, D.2020. The response to oxidative stress in Listeria monocytogenes is temperature dependent Microorganisms. 8-4, pp.521.
- Artículo científico.** García-Sánchez, L.; Melero, B.; Jaime, I.; Rossi, M.; Ortega, I.; Rovira, J.2019. Biofilm formation, virulence and antimicrobial resistance of different Campylobacter jejuni isolates from a poultry slaughterhouse Food Microbiology. 83, pp.193-199.
- Artículo científico.** 2018. Antioxidant effect of olive leaf powder on fresh Atlantic horse mackerel (Trachurus trachurus) minced muscle Journal of Food Process and Preservation. 42-1.
- Artículo científico.** García-Sánchez, L.; Melero, B.; Diez, A.M.; Jaime, I.; Rovira, J.2018. Characterization of Campylobacter species in Spanish retail from different fresh chicken products and their antimicrobial resistance Food Microbiology. 76, pp.457-465.

- 7 **Artículo científico.** García-Sánchez, L.; Melero, B.; Jaime, I.; Hänninen, M.L.; Rossi, M.; Rovira, J.2017. Campylobacter jejuni survival in a poultry processing plant environment.Food Microbiology. 65, pp.165-192.
- 8 **Artículo científico.** Kryzevicute, N.; Jaime, I.; Diez, A.M.; Rovira, J.; Venskutonis, P.R.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.
- 9 **Artículo científico.** Albertos, I.; Martín-Diana, A.B.; Sanz, M.A.; Barat, J.M.; Diez, A.M.; Jaime, I.; Rico, D.2016. Effect of high pressure processing or freezing technologies as pretreatment in vacuum fried carrot snacks.Innovative Food Science and Emerging Technologies. 33, pp.115-122.
- 10 **Artículo científico.** Carrión-Granda, X.; Fernández-Pan, I.; Jaime, I.; Rovira, J.; Maté, J.I.2016. Improvement of the microbiological quality of ready-to-eat peeled shrimps (Penaeus vannamei) by the use of chitosan coatings.International Journal of Food Microbiology. 232, pp.144-149.
- 11 **Artículo científico.** Albertos, I.; Martín-Diana, A.B.; Jaime, I.; Diez, A.M.; D. Rico. 2016. Protective role of vacuum vs. atmospheric frying on PUFA balance and lipid oxidation.Innovative Food Science and Emerging Technologies. 36, pp.336-342.
- 12 **Artículo científico.** Šulniute, V.; Jaime, I.; Rovira, J.; Venskutonis, P.R.2016. Rye and wheat bran extracts isolated with pressurized solvents increase oxidative stability and antioxidant potential of beef meat hamburgers.Journal of Food Science. Institute of Food Technologists. John Wiley & Sons Ltd. New York.. 81-2, pp.H519-H527.
- 13 **Artículo científico.** Gómez-Rojo, E.M.; Romero-Santacreu, L.; Jaime, I.; Rovira, J.2015. A novel real-time PCR assay for the specific identification and quantification of Weissella viridescens in blood sausages.International Journal of Food Microbiology. 215, pp.16-24.
- 14 **Artículo científico.** I. Albertos; I. Jaime; A.M. Diez; L. González-Arnáiz; D. Rico. 2015. Carob seed peel as natural antioxidant in minced and refrigerated (4°C) Atlantic horse mackerel (Trachurus trachurus).LWT - Food Science and Technology. Elsevier Science BV. Amsterdam. Los Países Bajos.. 64-2, pp.650-656. ISSN 0023-6438.
- 15 **Artículo científico.** Osés, S.M.; A.M. Diez; Gómez-Rojo, E.M.; Wilches, D.; Luning, P.A.; Jaime, I.; Rovira, J.2015. Control of Escherichia coli and Listeria monocytogenes in suckling-lamb meat evaluated using microbial challenge tests.Meat Science. 110, pp.262-269.
- 16 **Artículo científico.** I. Albertos; D. Rico; A.M. Diez; L. González-Arnáiz; M.J. García-Casas; I. Jaime. 2015. Effect of edible chitosan/clove oil films and high-pressure processing on the microbiological shelf life of trout fillets Journal of the Science of Food and Agriculture. Elsevier Science BV. Amsterdam. Los Países Bajos.. 95, pp.2858-2865. ISSN 0023-6438.
- 17 **Artículo científico.** B. Melero; R. Vinuesa; A.M. Diez; I. Jaime; J. Rovira. 2013. Application of protective cultures against Listeria monocytogenes and Campylobacter jejuni in chicken products packaged under modified atmosphere Poultry Science. 92-4, pp.1108-1116.
- 18 **Artículo científico.** S Osés; A.M Diez; B Melero; P Luning; I Jaime; J Rovira. 2013. Characterization by culture-dependent and culture-independent methods of the bacterial population of suckling-lamb packaged in different atmospheres Food Microbiology. Elsevier. 36, pp.216-222.
- 19 **Artículo científico.** Melero, B.; Diez, A.M.; Rajkovic, A.; Jaime, I.; Rovira, J.2012. Behaviour of non-stressed and stressed Listeria monocytogenes and Campylobacter jejuni cells on fresh chicken burger meat packaged under modified atmosphere and inoculated with protective culture International Journal of Food Microbiology. 158-2, pp.107-112.
- 20 **Artículo científico.** Osés, S.M.; Luning, P.A.; Jacxsens, L.; Santillana, S.; Jaime, I.; Rovira, J.2012. Food safety management system performance in the lamb chain Food Control. 25-2, pp.493-500.
- 21 **Artículo científico.** Osés, S.M.; Luning, P.A.; Jacxsens, L.; Santillana, S.; Jaime, I.; Rovira, J.2012. Microbial performance of food safety management systems implemented in the lamb production chain Journal of Food Protection. 75-1, pp.95-103.
- 22 **Artículo científico.** Rubio-Rodríguez, N.; De Diego, S.M.; Beltrán, S.; Jaime, I.; Sanz, M.T.; Rovira, J.2012. Supercritical fluid extraction of fish oil from fish by-products: A comparison with other extraction methods Journal of Food Engineering. 109, pp.238-248.

- 23 **Artículo científico.** Melero, B.; Juntunen, P.; Hänninen, M.L.; Jaime, I.; Rovira, J.2012. Tracing *Campylobacter jejuni* strains along the poultry meat production chain from farm to retail by pulsed-field gel electrophoresis, and the antimicrobial resistance of isolates Food Microbiology. 32-1, pp.124-128.
- 24 **Artículo científico.** Melero, B.; Cocolin, L.; Rantsiou, K.; Jaime, I.; Rovira, J.2011. Comparison between conventional and qPCR methods for enumerating *Campylobacter jejuni* in a poultry processing plant Food Microbiology. 28-7, pp.1353-1358.
- 25 **Artículo científico.** Wilches, D.; Rovira, J.; Jaime, I.; Palacios, C.; Lurueña-Martí-nez, M.A.; Vivar-Quintana, A.M.; Revilla, I.2011. Evaluation of the effect of a maternal rearing system on the odour profile of meat from suckling lamb Meat Science. 88-3, pp.415-423.

## C.2. Proyectos

- 1 Estudio de los mecanismos de patogenidad de *Campylobacter jejuni* como causante de cardiomiopatías y posibles soluciones en base a sustancias antimicrobianas naturales. (Campycardio) FUNDACION BANCARIA CAIXA D. ESTALVIS I PENSIONS DE BARCELONA, LA CAIXA.. Beatriz Melero Gil. (Universidad de Burgos). 01/06/2019-31/08/2021. 80.000 €.
- 2 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 €.
- 3 Aplicación de ingredientes funcionales obtenidos de subproductos de vinificación para mejorar la seguridad alimentaria, vida útil y propiedades saludables de productos de ave Ministerio de Ciencia e Innovación. Universidades. Pilar Muñiz Rodríguez. (Universidad de Burgos). 2018-2021. 108.900 €.
- 4 Aplicación de soluciones sostenibles a la contaminación de *Listeria monocytogenes* en la producción de alimentos listos para el consumo Jordi Rovira Carballido. (Universidad de Burgos). 2016-2017. 40.000 €.
- 5 Estudio de la prevalencia de *Campylobacter jejuni* y *C. coli* a lo largo de la cadena alimentaria de carne de pollo, desde la granja hasta el consumidor, con especial mención a factores de virulencia y resistencia antimicrobiana Jordi Rovira Carballido. (Universidad de Burgos). 2014-2016. 29.000 €.
- 6 Procesos con fluidos supercríticos aplicados a la separación de acilglicéridos enriquecidos en omega-3 Ministerio de Economía y Competitividad. Sagrario Beltrán Calvo. (Universidad de Burgos). 2013-2016. 108.000 €.
- 7 Improving Food Safety Practices In Meat Sector SAFEMEAT European Commission. PROGRAMA: Aprendizaje permanente (Lifelong Learning Programme) Subprograma y línea: LEONARDO DA VINCI-TRANSFER OF INNOVATION CALL 2012. Jordi Rovira Carballido. (Universidad de Burgos). 2013-2015. 53.309 €.
- 8 Protection of consumers by microbial risk mitigation through combating segregation of expertise. PROMISE. FP7-KBBE-2010-4. European Commission. Agreement Number 265877. FP7-KBBE-2010-4. Jordi Rovira Carballido. (Universidad de Burgos). 2012-2014. 1.779.200 €.
- 9 Edible Medicinal and aromatic plants: EMAP People Marie Curie Actions. International Research Staff Exchange Scheme. Call FP7-People-2009-IRSES. Unión Europea. María Luisa González Sanjosé. (Universidad de Burgos). 2011-2013.
- 10 Revalorización de productos castellano leoneses tradicionales. Aplicaciones tecnológicas de residuos y excedentes vitivinícolas en la mejora de la calidad y las características saludables de productos Junta de Castilla y León. M. Luisa González San José. (Universidad de Burgos). 2011-2013. 30.000 €.

## C.3. Contratos

- 1 Sustancias antibacterianas de origen natural diseñadas para la mejora de la seguridad microbiológica de los productos cárnicos. Campofrío Food Group. Jordi Rovira Carballido. 2017-01/01/2019. 125.000 €.
- 2 BEVSTREAM High Pressure Processing (HPP) equipment for large beverage productions. Instrumento PYME-Fase 2 (SME-Instrument Phase II) HIPERBARIC SA. Jordi Rovira Carballido. 2016-01/01/2018. 45.000 €.

- 3 Estudio de la capacidad antimicrobiana de compuestos naturales frente *Campylobacter jejuni* y *C. coli* en la cadena alimentaria de carne de pollo NUTRICIÓN ANIMAL Y SERVICIOS TÉCNICOS, S.L. Jordi Rovira Carballido. 2016-01/04/2017. 27.337 €.
- 4 Estudios científico-técnicos para la mejora de la calidad y seguridad microbiológica de las instalaciones y productos de la empresa Quesos Entrepinares QUESERIA ENTREPINARES, S.A.U.. David Rodríguez Lázaro. 2016-01/01/2017. 49.400 €.
- 5 Análisis sensorial de pizzas Campofrío Food Group. Isabel Jaime Moreno. 2015-01/05/2015. 5.545 €.
- 6 Estudio de la capacidad antimicrobiana de compuestos naturales frente a distintas cepas de *Campylobacter jejuni* aisladas a partir de granjas y plantas de procesado de carne de pollo ANDRES PINTALUBA, S.A.. Jordi Rovira Carballido. 2015-01/04/2015. 10.000 €.
- 7 Estudio técnico de nuevos envases para su empleo en tratamientos de altas presiones isostáticas. EUREKA freshpress HIPERBARIC SA. Jordi Rovira Carballido. 2013-01/01/2015. 35.000 €.
- 8 Determinación de un estándar de color para los langostinos *Vannamei* ACOMAR - CONXEMAR.. Isabel Jaime Moreno. 2012-16/05/2012. 4.360 €.
- 9 Aprovechamiento de subproductos del procesado industrial de rodaballo PESCANOVA, S.A.. Sagrario Beltrán Calvo. 2011-01/04/2011. 40.000 €.
- 10 Estudio del efecto de las altas presiones en muestras alimentarias NC HYPERBARIC SA. Jordi Rovira Carballido. 2010-01/01/2012. 15.000 €.
- 11 Proyecto CENIT: Acuisost. Hacia una acuicultura sostenible (subproyecto: Desarrollo de un nuevo producto de langostino refrigerado y conservado en atmósfera protectora.) PESCANOVA, S.A.. Isabel Jaime Moreno. 2010-01/01/2011. 37.000 €.
- 12 Proyecto CENIT: Acuisost: Empleo de nariz electrónica para determinar la vida útil de productos de la pesca envasados en atmósfera modificada PESCANOVA, S.A.. Jordi Rovira Carballido. 2010-01/01/2011. 45.000 €.

#### C.4. Patentes



## Currículum vitae

# Impreso normalizado

**Número de hojas que contiene: 52**

**Nombre: SUSANA A. SANZ CERVERA**

**Fecha: Junio 2021**

**Firma:**

El arriba firmante declara que son ciertos los datos que figuran en este currículum, asumiendo en caso contrario las responsabilidades que pudieran derivarse de las inexactitudes que consten en el mismo.

No olvide que es necesario firmar al margen cada una de las hojas

Este currículum no excluye que en el proceso de evaluación se le requiera para ampliar la información aquí contenida.

**APELLIDOS:** SANZ CERVERA  
**NOMBRE:** SUSANA A. **SEXO:** MUJER  
**D.N.I.:** [REDACTED] **NACIMIENTO:** [REDACTED] **Nº FUNCIONARIO:** 35A0504  
**DIRECCION PARTICULAR:** AVDA. DE LA PAZ, 19-4ºH  
**CIUDAD:** LOGROÑO **DISTRITO:** 26004 **TELEFONO:** 941-258215  
**ESPECIALIZACION (CODIGO UNESCO):** 330913, 330915, 330920

**FORMACION ACADEMICA**

<b>LICENCIATURA/INGENIERIA</b>	<b>CENTRO</b>	<b>FECHA</b>
CC.BIOLÓGICAS	UNIVERSIDAD DE NAVARRA	JUNIO-1985
<b>DOCTORADO</b>	<b>CENTRO</b>	<b>FECHA</b>
CC. BIOLÓGICAS	UNIVERSIDAD DE NAVARRA	11-JUNIO-1988

**SITUACION PROFESIONAL ACTUAL**

**ORGANISMO:** UNIVERSIDAD DE LA RIOJA  
**FACULTAD, ESCUELA:** FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA  
**DEPT./SECC/UNIDA:** DPTO.AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN  
**CATEGORIA PROFESIONAL Y FECHA DE INICIO:** PROF.TITULAR UNIVERSIDAD, 2-2-1994  
 CATEDRÁTICO UNIVERSIDAD. 5-12-2018

**DIRECCION:** MADRE DE DIOS,51 26006-LOGROÑO  
**TELEFONO:** 941-299729  
**FAX:** 941-299721  
**CORREO ELECTRÓNICO:** susana.sanz@unirioja.es

**Sexenios reconocidos por ANECA:**

- 1º.-1995, 1996, 1997, 1998, 1999 y 2000
- 2º.-2001, 2002, 2003, 2004, 2005 y 2006
- 3º.-2007, 2008, 2009, 2010, 2011 y 2012
- 4º.-2013, 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018

**LINEAS DE INVESTIGACIÓN**

Tecnología alimentos, seguridad alimentaria, envasado de alimentos

**ACTIVIDADES ANTERIORES DE CARACTER CIENTIFICO O PROFESIONAL**

<b>FECHA</b>	<b>PUESTO</b>	<b>INSTITUCION</b>
Oct85-Sept87	PROFESOR AYUDANTE	UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Oct87-Sept88	PROFESOR INTERINO	UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Oct88-Sept89	BECARIO POSTDOCTORAL	CENTRO INVESTIGACIONES AGRARIAS, C.A. LA RIOJA
Oct89-Sept90	PROFESOR ASOCIADO (T.C.)	UNIV.DE ZARAGOZA
Oct90-Feb94	PROFESOR TITULAR INTERINO	U. ZARAGOZA/U. LA RIOJA
Feb94-Dic18	PROF. TITULAR UNIVERSIDAD	UNIVERSIDAD DE LA RIOJA
Dic18-	CATEDRÁTICO UNIVERSIDAD	UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

**IDIOMAS DE INTERES CIENTIFICO (R = regular, B = bien, C = correctamente)**

<b>IDIOMA</b>	<b>HABLA</b>	<b>LEE</b>	<b>ESCRIBE</b>
INGLÉS	B	C	B
FRANCÉS	B	C	B

---

## **Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatorias públicas.**

(nacionales y/o internacionales)

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Proteolisis limitada de proteínas con actividad enzimática  
ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología  
DURACIÓN DESDE: 1985 HASTA: 1986  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr.D. Esteban Santiago  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 5

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Relaciones estructura-función del sistema actina-miosina  
ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología  
DURACIÓN DESDE: 1987 HASTA: 1988  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra.Dña. Natalia López Moratalla  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 5

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Flora de interés apícola de La Rioja  
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Agricultura y Alimentación de la C.A. de La Rioja  
DURACIÓN DESDE: 1988 HASTA: 1989  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 1

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Flora de interés apícola de La Rioja  
ENTIDAD FINANCIADORA: CajaRioja  
DURACIÓN DESDE: 1990 HASTA: 1990  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 1

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Caracterización de las mieles de La Rioja  
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Agricultura y Alimentación de la C.A. de La Rioja  
DURACIÓN DESDE: 1991 HASTA: 1993  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Estudio agronómico del valle del Iregua (La Rioja)  
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Agricultura y Alimentación de la C.A. de La Rioja  
DURACIÓN DESDE: 1992 HASTA: 1994  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. Dña. Marisol Andrades Martínez/ Dña. Elena Martínez Villar  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 4

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Caracterización del queso de Cameros. Optimización de su proceso de elaboración  
ENTIDAD FINANCIADORA: Centro Europeo de Investigación y Promoción (CEIP). Programa LEADER  
DURACIÓN DESDE: 1994 HASTA: 1994  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Caracterización de bacterias lácticas responsables de la fermentación maloláctica en vinos de La Rioja.

ENTIDAD FINANCIADORA: Instituto de Estudios Riojanos (IER)

DURACIÓN DESDE: 1994 HASTA: 1994

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. Dña. Carmen Torres Manrique

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 4

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Caracterización del queso de Cameros. Optimización de su proceso de elaboración

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Agricultura y Alimentación

DURACIÓN DESDE: 1995 HASTA: 1997

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Estudio del proceso fermentativo durante la elaboración de vinos blancos y rosados de calidad: causas que determinan su ralentización. Estudios de los recursos a aplicar.

ENTIDAD FINANCIADORA: Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA).

DURACIÓN DESDE: 1995 HASTA: 1998

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dña. Pilar Santamaría Aquilue

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 6

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Propuesta de Plan Regional de Investigación para La Rioja

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Educación y Cultura de la C.A. de La Rioja

DURACIÓN DESDE: 1995 HASTA: 1995

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr.D. José Luis Gómez Urdañez

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 6

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Demostración experimental del fundamento científico-técnico de las operaciones culinarias

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia

DURACIÓN DESDE: 1995 HASTA: 1996

INVESTIGADOR PRINCIPAL: D. Juan José Gutiérrez del Campo

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 8

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Modernas tecnologías alimentarias: la Ultrafiltración y el Envasado en atmósferas modificadas. Aplicación al queso de Cameros.

ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de La Rioja

DURACIÓN DESDE: 1997 HASTA: 1998

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Equipo de control, elaboración y análisis de mostos y vinos

ENTIDAD FINANCIADORA: Mº Educación y Ciencia. Convocatoria de concesión de ayudas para la realización de proyectos de infraestructura científica (FEDER)

DURACIÓN DESDE: 2000 HASTA: 2000

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Ana Rosa Gutiérrez Viguera

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 11

---



TÍTULO DEL PROYECTO: Efecto del envasado en la calidad microbiológica del champiñón fresco.  
ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de La Rioja  
DURACIÓN DESDE: 1999 HASTA: 2001  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. Dña. Elena González Fandos  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 4

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Tecnologías aplicadas a la conservación de vegetales en fresco. 4ª gama.  
Aplicación a alcachofa y borraja.  
ENTIDAD FINANCIADORA: Gobierno de La Rioja  
DURACIÓN DESDE: 2001 HASTA: 2002  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 4

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Envasado en atmósferas modificadas aplicado a verduras altamente perecederas.  
Empleo de 4ª gama. Calidad y seguridad alimentaria.  
ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de La Rioja  
DURACIÓN DESDE: 2002 HASTA: 2003  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 6

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Laboratorio de Análisis complementario a Bodega Experimental  
ENTIDAD FINANCIADORA: Mº Educación y Ciencia. Convocatoria de concesión de ayudas para la  
realización de proyectos de infraestructura científica (FEDER).  
DURACIÓN DESDE: 2004 HASTA: 2004  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Ana Rosa Gutiérrez Viguera  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 11

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Caracterización y evolución del color de variedades de coliflor acogidas a la  
indicación geográfica protegida "Coliflor de Calahorra" procesadas como  
producto de 4ª gama. Determinación de su vida útil.  
ENTIDAD FINANCIADORA: Gobierno de La Rioja  
DURACIÓN DESDE: 2004 HASTA: 2005  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Fernando Ayala Zurbano  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 7

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Empleo de la levadura *Schizosaccharomyces pombe* como alternativa  
a la fermentación maloláctica en diferentes tipos de vino  
ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de La Rioja  
DURACIÓN DESDE: 2005 HASTA: 2006  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana A. Sanz Cervera  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 9

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Influencia de la exposición a la luz en la vida útil de productos vegetales  
mínimamente procesados  
ENTIDAD FINANCIADORA: Gobierno de La Rioja  
DURACIÓN DESDE: 2006 HASTA: 2007  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Fernando Ayala Zurbano  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 4

---

TÍTULO DEL PROYECTO: La Universidad de La Rioja como catalizador del desarrollo del sector Agroalimentario de la Región. OTR 050041  
ENTIDAD FINANCIADORA: Plan Nacional de I+D+i (2004-2007). Mº de Educación y Ciencia  
DURACIÓN DESDE: 2007 HASTA: 2009  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Estrella Llanos Barribero  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 11

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Análisis de la calidad del aire de las bodegas. Estudio del aire como vía de diseminación de microorganismos útiles y de alteración  
ENTIDAD FINANCIADORA: Gobierno de La Rioja  
DURACIÓN DESDE: 31/01/2008 HASTA: 31/12/2010  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana A. Sanz Cervera  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 6

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Estudio de la diseminación por aire de microorganismos.  
ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de La Rioja (subvencionado por Banco Santander)  
DURACIÓN DESDE: 31/05/2012 HASTA: 30/04/2013  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana A. Sanz Cervera  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Aplicación de técnicas de Biología Molecular a la identificación de *E. coli* aisladas desde el aire  
ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de La Rioja (subvencionado por Banco Santander)  
DURACIÓN DESDE: 31/05/2013 HASTA: 30/04/2014  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana A. Sanz Cervera  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Importancia del aire en la diseminación de bacterias implicadas en intoxicaciones alimentarias y en la propagación de resistencias a antibióticos a través de los alimentos  
ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de La Rioja (subvencionado por Banco Santander)  
DURACIÓN DESDE: 27/05/2016 HASTA: 25/05/2017  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana A. Sanz Cervera  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Caracterización microbiológica del proceso de elaboración y conservación de vinos de maceración carbónica. RTI2018-096051-R-C33  
ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia  
DURACIÓN DESDE: 01/01/2019 HASTA: 31/12/2021  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Ana Rosa Gutiérrez Viguera  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Optimización de la vinificación por maceración carbónica a pequeña escala. PR-11-20  
ENTIDAD FINANCIADORA: Fondos FEDER  
DURACIÓN DESDE: 01/01/20 HASTA: 31/12/20  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Ana Rosa Gutiérrez  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 10

---

***Publicaciones o documentos científico técnicos***

---

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = "review", E = editor,  
S=Documento Científico-Técnico restringido)

---

AUTORES (p.o. de firma): M.J. López-Zabalza, S. Sanz, A. Iriarte, N. López-Moratalla, E. Santiago  
TÍTULO: Modification of skeletal S-1 with fluorescein isothiocyanate  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Comp. Biochem. Physiol. (1990) 96B, 101-105  
CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera  
TÍTULO: Flora de interés apícola de La Rioja  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Gobierno de La Rioja. (1991) 84-87209-41-6 CLAVE: L

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, M.J. Gil, M.J. López-Zabalza, N. López-Moratalla, E. Santiago  
TÍTULO: Conformational Changes of S-1 related to its dissociation from actin  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Rev Esp. Fisiol. (1992) 48(1), 51-58 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera  
TÍTULO: Prácticas de Microbiología (1ª ed.)  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Universidad de La Rioja. (1992) 84-604-4493-7 CLAVE: L

AUTORES (p.o. de firma): I.Pérez, E.Martínez, S.Sanz, M.Andrades  
TÍTULO: Plagas y enfermedades más frecuentes en las plantaciones de frutales de La Rioja  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Universidad de La Rioja. (1994) 84-88713-01-0 CLAVE: L

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera  
TÍTULO: La Miel (I)  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Consumo Rioja (1993) 59,6-7 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera  
TÍTULO: La Miel (II)  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Consumo Rioja. (1993) 60,6 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera  
TÍTULO: La Miel (III)  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Consumo Rioja. (1993) 61,3 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera  
TÍTULO: La Miel (IV)  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Consumo Rioja. (1993) 62,5 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera  
TÍTULO: La Miel (V)  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Consumo Rioja. (1993) 63,5 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera  
TÍTULO: La Miel (y VI)  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Consumo Rioja. (1993) 64,4-5 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera, Mercedes Sanz Cervera

- TÍTULO: Humedad, cenizas y conductividad eléctrica en mieles de La Rioja  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Zubía (1994) 12, 143-158 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera, Mercedes Sanz Cervera  
TÍTULO: Índice de diastasas y contenido en hidroximetilfurfural en mieles de La Rioja  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Zubía (1994) 12, 181-191 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera, Mercedes Sanz Cervera  
TÍTULO: Valores de acidez (libre, láctica y total) y pH de las mieles de La Rioja  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Zubía (1994) 12, 193-204 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C. Pérez, A. Herrera, T. Juan, M. Sanz  
TÍTULO: Miel monofloral de La Rioja  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Anales de Bromatología (aceptado) CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C. Pérez, A. Herrera, M. Sanz, T. Juan  
TÍTULO: La Rioja honey composition  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Food Sci. Technol. Int. (1994) 34(5), 540-552 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, G. Gradillas, F. Jimeno, C. Pérez, T. Juan  
TÍTULO: Fermentation problem in the Spanish north coast honey  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Journal of Food Protection (1995) 58, 515-518 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C. Pérez, A. Herrera, M. Sanz, T. Juan  
TÍTULO: Application of a statistical approach to classification of honey from geographic origin  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): J. Science of Food and Agriculture (1995) 69, 135-140 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera  
TÍTULO: Caracterización de las mieles de La Rioja  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Gobierno de La Rioja (1995) 84-8125-078-3 CLAVE: L
- 
- AUTORES (p.o. de firma): C. Olarte, S. Sanz, P. Torre, Y. Barcina, C. Lomas  
TÍTULO: El queso de Cameros. Caracterización y recuperación de un producto riojano tradicional  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentaria (1995) 263, 97-101 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): J. Saéz, C. Torres, A.R. Gutiérrez, C. Tenorio, S. Sanz  
TÍTULO: Caracterización de Bacterias Lácticas implicadas en vinificaciones de Rioja del 94  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Zubía (1995), monográfico nº 7, 119-126 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): C. Lomas, J.C. del Pueyo, S. Sanz  
TÍTULO: El secado del pimiento en La Rioja. De la tradición a la industrialización  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentación, equipos y tecnología (1995) XIV (4), 55-59 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): C. Lomas, S. Sanz, A.R. Gutiérrez, C. Olarte  
TÍTULO: Control de calidad de las galletas  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentaria (1995) 267, 65-70 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): I. Pérez, S. Sanz, M. Andrades, E. Martínez

- TÍTULO: Aspectos fitosanitarios implicados en la replantación de frutales, en Características agronómicas de las zonas frutícolas del valle del Iregua.  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Gobierno La Rioja (1995) 84-8125-077-5, pp. 133-166 CLAVE: CL
- 
- AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera  
TÍTULO: Prácticas de Microbiología (2ª ed.)  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Universidad de La Rioja. (1997) 84-88713-59-2 CLAVE: L
- 
- AUTORES (p.o. de firma): C. Olarte, S. Sanz, A.R. Gutiérrez, P. Torre  
TÍTULO: Control higiénico-sanitario del queso de Cameros y detección de puntos de contaminación microbiana en superficies y equipos.  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentaria (1997) 285, 41-44 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C. Pérez, A. Herrera, T. Juan, M. Sanz  
TÍTULO: La Rioja. Caracterización de mieles monoflorales  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Vida Apícola (1998) 91, 36-45 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): E. González-Fandos, S. Sanz, C. Olarte, A.R. Gutiérrez  
TÍTULO: Prácticas de Tecnología de los Alimentos: Planta Piloto y Laboratorio  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Universidad de La Rioja. (1999) 84-88713-94-0 CLAVE: L
- 
- AUTORES (p.o. de firma): C. Olarte, S. Sanz, E. González-Fandos, P. Torre  
TÍTULO: Microbiological and physicochemical characteristics of Cameros cheese.  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Food Microbiology (1999) 16,615-621 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): C. Olarte, S. Sanz, E. González-Fandos, P. Torre  
TÍTULO: The effect of a commercial starter culture addition on the ripening of an artisanal goat's cheese  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Journal of Applied Microbiology (2000) 88,421-429 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): E. González-Fandos, S. Sanz, C. Olarte  
TÍTULO: Microbiological, physicochemical and sensory characteristics of Cameros cheese packaged under modified atmospheres  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Food Microbiology (2000) 17(4), 407-414 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): E. González-Fandos, M. Giménez, C. Olarte, S. Sanz, A. Simón  
TÍTULO: Effect of packaging conditions on the growth of microorganisms and the quality characteristics of fresh mushrooms (*Agaricus bisporus*) at inadequate temperatures  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Journal of Applied Microbiology (2000) 89, 624-632 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): J. Portu, C. Olarte, S. Sanz, C. Lomas  
TÍTULO: Importancia de la operación de enfriado tras esterilización en conservas vegetales  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentación, equipos y tecnología (2000) 153, 60-73  
CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): C. Olarte, E. González-Fandos, S. Sanz  
TÍTULO: A proposed methodology for the sensory evaluation of a fresh goat's cheese (Cameros cheese): Application to cheeses packaged under modified atmospheres  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Food Quality and Preferences (2001) 12, 163-170 CLAVE: A
- 
- AUTORES (p.o. de firma): J. Portu, C. Lomas, C. Olarte, S. Sanz  
TÍTULO: La colaboración entre la universidad y la industria conservera como dinamizadora del sector  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentación, equipos y tecnología (2001) 159 (20), 89-94 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): E. González-Fandos, C. Olarte, M. Giménez, S. Sanz, A. Simon  
TÍTULO: Behaviour of *Listeria monocytogenes* in packaged fresh mushrooms (*Agaricus bisporus*)  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Journal of Applied Microbiology (2001) 91,795-805 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): C. Olarte, E. González-Fandos, M. Giménez, S. Sanz, J. Portu  
TÍTULO: The growth of *Listeria monocytogenes* in fresh goat cheese (Cameros cheese) packaged under modified atmospheres  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Food Microbiology (2002) 19(1), 75-82 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C.Lomas, S.Ibáñez de Opacúa, C.Olarte  
TÍTULO: Problemas higiénicos del procesado de subproductos: elaboración de espárrago en polvo.  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentaria (2002) 331, 83-88 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, M. Giménez, C.Lomas, C.Olarte, J.Portu  
TÍTULO: Effectiveness of chlorine washing disinfection and effects on the appearance of artichoke and borage.  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Journal of Applied Microbiology (2002), 93, 986-993 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): J.Portu, S.Sanz, C.Olarte, C.Lomas y M.Giménez  
TÍTULO: Influencia del sistema de corte del pedicelo en la calidad del champiñón (*Agaricus bisporus*) en conserva.  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentación, equipos y tecnología (2002)174(21),41-44CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): M. Giménez, C.Olarte, S.Sanz, C.Lomas, J.F.Echávarri, F. Ayala  
TÍTULO: Influence of packaging films on microbiological and sensorial evolution of minimally processed borage (*Borago officinalis*)  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Journal of Food Science (2003) 68(3),1051-1058 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): M. Giménez, C.Olarte, S.Sanz, C.Lomas, J.F.Echávarri, F. Ayala  
TÍTULO: Relation between spoilage and microbial quality in minimally processed artichoke packaged with different films.  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Food Microbiology (2003) 20,231-242 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, M. Giménez, C.Olarte  
TÍTULO: Survival and growth of enterohemorrhagic *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* in minimally processed artichoke.  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Journal of Food Protection (2003) 66(12),2203-2209 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): C. Lomas, S.Sanz, C.Olarte et al.  
TÍTULO: Envasado y comercialización de frutas y hortalizas mínimamente procesadas.  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Gobierno de La Rioja (2003), ISBN: 84-8125-208-5 CLAVE: L

---

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, F.Ayala, C.Olarte, J.F. Echávarri y M. Giménez  
TÍTULO: Effects of packaging atmosphere on color evolution of minimally processed artichoke  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Acta Horticulturae (2004) 660,569-574 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, M. Giménez, C.Olarte, M.Cordón y M.C. Lomas  
TÍTULO: Survival and growth of enterohemorrhagic *Escherichia coli* O157:H7 in minimally processed artichoke.  
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Acta Horticulturae (2004) 660,581-586 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): F.Álvarez, S.Sanz and J.J.Rodríguez-Jerez  
TÍTULO: Rapid evaluation of surface sanitation by electrical measurement  
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of AOAC International (2005), 88(4),1223-1226 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): P. Santamaría, P.Garijo, R. López, S.Sanz, C.Olarte y A.R. Gutiérrez  
TÍTULO: Estudio de las levaduras presentes en las instalaciones de distintas bodegas de la  
D.O.Ca. Rioja. Efecto del sistema de limpieza empleado sobre la población.  
REF. REVISTA/LIBRO: Tecnología del vino (2005), 24, 47-50 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, C. Lomas, J.F. Echávarri y F.Ayala  
TÍTULO: Valoración de cinco variedades de coliflor para su comercialización como producto de  
4ª gama  
REF. REVISTA/LIBRO: Avances de la Ciencia y Tecnología de los alimentos en los inicios del  
siglo XXI, 2005 (ISBN 84-96394-23-9), pp. 619-622 CLAVE: CL

---

AUTORES (p.o. de firma): P. Garijo, R. López, P.Santamaría, S.Sanz y A.R. Gutiérrez  
TÍTULO: Estudio de las levaduras presentes en las instalaciones de distintas bodegas de la  
D.O.Ca. Rioja  
REF. REVISTA/LIBRO: Avances de la Ciencia y Tecnología de los alimentos en los inicios del  
siglo XXI, 2005 (ISBN 84-96394-23-9), pp. 743-745 CLAVE: CL

---

AUTORES (p.o. de firma): I. López de Murillas, A.R. Gutiérrez, C.Olarte y S.Sanz  
TÍTULO: Influencia de la adición de nitrógeno fácilmente asimilable en la elaboración de vinos rosados  
REF. REVISTA/LIBRO: Alimentaria, nº 372. Abril 2006. p 76 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, J.F. Echávarri y F.Ayala  
TÍTULO: Efecto de la iluminación sobre la calidad sensorial de coliflor en 4ª gama  
REF. REVISTA/LIBRO: Alimentaria, nº 372. Abril 2006. p 77 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, J.F. Echávarri y F.Ayala  
TÍTULO: Influencia del film de envasado y la exposición a la luz en la vida útil de coliflor y brócoli  
mínimamente procesados  
REF. REVISTA/LIBRO: Innovaciones fisiológicas y tecnológicas de la maduración y post-recolección  
de frutas y hortalizas (ISBN: 84-611-2692-0), pp. 213-216. 2006 CLAVE: CL

---

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, J.F. Echávarri y F.Ayala  
TÍTULO: Evaluation of different varieties of cauliflower for minimal processing  
REF. REVISTA: Journal of the Science of Food and Agriculture (2007) 87, 266-273 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, J.F. Echávarri y F.Ayala  
TÍTULO: Influence of exposure to light on the sensorial quality of minimally processed cauliflower  
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Science (2007) 72(1), 12-18 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, F.Ayala y J.F. Echávarri  
TÍTULO: The response to lighting of minimally processed chard. Influence on its shelf life  
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of the Science of Food and Agriculture (2008) 88, 1622-1631 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): P. Garijo, P. Santamaría, R.López, S.Sanz, C.Olarte y A.R. Gutiérrez  
TÍTULO: The occurrence of fungi, yeasts and bacteria in the air of a Spanish winery during vintage  
REF. REVISTA/LIBRO: International Journal of Food Microbiology (2008) 125, 141-145 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): C.Olarte, S.Sanz y A.R. Gutiérrez

TÍTULO: Eficacia del cloro en la desinfección de vegetales mínimamente procesados.

REF. REVISTA/LIBRO: Alimentaria (2008) 392, 57-63

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, F.Ayala y J.F.Echávarri

TÍTULO: Efecto de la exposición a la luz sobre los parámetros de calidad de los vegetales mínimamente procesados, en "Avances en maduración y post-recolección de frutas y hortalizas". Eds. R.Oria, J.Val y A.Ferrer. 2008

REF. REVISTA/LIBRO: Ed. Acribia (Zaragoza); ISBN 978-84-200-111-0, pgs.723-730

CLAVE: CL

AUTORES (p.o. de firma): C.Olarte, S.Sanz, J.F. Echávarri y F.Ayala

TÍTULO: Effect of plastic permeability and light exposure during storage on quality of minimally processed broccoli and cauliflower

REF. REVISTA/LIBRO: LWT-Food Science and Technology (2009) 42, 402-411

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): M.Díaz, A.R.Gutiérrez, S.Sanz, C.Olarte y F.Díaz

TÍTULO: Condiciones para la presencia de fenoles volátiles en tintos. Consecuencias organolépticas (I)

REF. REVISTA/LIBRO: La Semana Vitivinícola (4 de abril de 2009) nº 3260, 790-795 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): M.Díaz, A.R.Gutiérrez, S.Sanz, C.Olarte y F.Díaz

TÍTULO: Condiciones para la presencia de fenoles volátiles en tintos. Consecuencias organolépticas (II)

REF. REVISTA/LIBRO: La Semana Vitivinícola (11 de abril de 2009) nº 3261, 854-860 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): F.Ayala, J.F. Echávarri, C.Olarte y S.Sanz

TÍTULO: Quality characteristics of minimally processed leek packaged using different films and stored in lighting conditions.

REF. REVISTA/LIBRO: Int. Journal of Food Science and Technology (2009) 44, 1333-1343 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, F.Ayala y J.F. Echávarri,

TÍTULO: Evolution of quality characteristics of minimally processed asparagus during storage in different lighting conditions.

REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Science (2009) 74(6), 296-302

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): P. Garijo, P. Santamaría, E. Ocón, R.López, S.Sanz, C.Olarte y A.R. Gutiérrez

TÍTULO: Presence of lactic bacteria in the air of a winery during the vinification period

REF. REVISTA/LIBRO: International Journal of Food Microbiology (2009) 136,142-146 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Rocío Fernández-Pérez, Carmen Torres, Susana Sanz y Fernanda Ruiz-Larrea

TÍTULO: Strain typing of acetic acid bacteria for vinegar production by the submerged elaboration method

REF. REVISTA/LIBRO: Food Microbiology (2010) 27: 973-978

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Rocío Fernández-Pérez, Carmen Torres, Susana Sanz y Fernanda Ruiz-Larrea

TÍTULO: Rapid molecular methods for enumeration and taxonomical identification of acetic acid bacteria responsible for submerged vinegar production

REF. REVISTA/LIBRO: European Food Research and Technology (2010) 231:813-819 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): E. Ocón, A.R. Gutiérrez, P. Santamaría, R.López, C.Olarte y S.Sanz,

TÍTULO: El diseño de la bodega: un factor determinante en la presencia de mohos en el aire

REF. REVISTA/LIBRO: Enoviticultura (2010) 6:18-23

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): P. Garijo, R.López, P. Santamaría, E. Ocón, C.Olarte, S.Sanz y A.R. Gutiérrez

TÍTULO: Presence of enological microorganisms in the air of a vineyard during the ripening period

REF. REVISTA/LIBRO: European Food Research and Technology(2011)233, 359-365 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): E. Ocón, A.R. Gutiérrez, P. Garijo, P. Santamaría, R.López, C.Olarte y S.Sanz



TÍTULO: Factors of influence in the distribution of mold in the air in a wine cellar  
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Science (2011) 76(3), 169-174 CLAVE: A

---

AUTORES: Olarte C., Sanz S., Ayala F., Echávarri J.F., Anguiano E., San Miguel R.  
TÍTULO: Efecto de los sistemas de control de humedad sobre la calidad microbiológica de verduras frescas  
REF. REVISTA/LIBRO: Avances en Microbiología de los Alimentos (2012), ISBN 978-84-695-4093-0, pp 284-286 CLAVE: CL

---

AUTORES: López R., Ocón E., Sanz S., Olarte C., Santamaría P., Garijo P., Gutiérrez A.R.  
TÍTULO: Estudio comparativo de tres medios de cultivo utilizados para la recuperación de levaduras presentes en el aire  
REF. REVISTA/LIBRO: Avances en Microbiología de los Alimentos (2012), ISBN 978-84-695-4093-0, pp 303-304 CLAVE: CL

---

AUTORES (p.o. de firma): E. Ocón, A.R. Gutiérrez, S.Sanz C.Olarte P. Garijo, R.López P. Santamaría  
TÍTULO: Analysis of airborne yeasts in one winery over a period of one year  
REF. REVISTA/LIBRO: Food Control (2013) 30, 585-589 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): A.R. Gutiérrez, P. Garijo, E. Ocón, R.López, P. Santamaría, C.Olarte y S.Sanz,  
TÍTULO: Papel del aire en la diseminación de microorganismos enológicos implicados en la calidad y sanidad del vino  
REF. REVISTA/LIBRO: Zubía (2013) Monográfico nº 25, 85-99 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): E. Ocón, A.R. Gutiérrez, S.Sanz C.Olarte P. Garijo, R.López P. Santamaría  
TÍTULO: Screening of yeast mycoflora in winery air samples and their risk of wine contamination  
REF. REVISTA/LIBRO: Food Control (2013) 34, 261-267 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): Ocón, E., Garijo, P., Santamaría, P., López, R. , Olarte, C., Gutiérrez, A.R., Sanz, S.  
TÍTULO: Comparison of culture media for the recovery of airborne yeast in wineries  
REF. REVISTA/LIBRO: Letters in Applied Microbiology (2013) 57, 241-248 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): E. Ocón, A.R. Gutiérrez, P. Garijo, P. Santamaría, R.López, C.Olarte y S.Sanz,  
TÍTULO: Influence of winery age and design on the distribution of airborne molds in three wine cellars  
REF. REVISTA/LIBRO: American Journal of Enology and Viticulture (2014)65:4,479-485. CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C. Olarte, R. Martínez-Olarte, E.V. Navajas-Benito, C.A. Alonso, S. Hidalgo-Sanz, S. Somalo y C. Torres  
TÍTULO: Airborne dissemination of *Escherichia coli* in a dairy cattle farm and its environment  
REF. REVISTA/LIBRO: International Journal of Food Microbiology (2015) 197, 40-44 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): E. Núñez, R. García, J. Martínez, C.Olarte, S.Sanz y R. Tomás  
TÍTULO: Del campo a la mesa. Prácticas integradas para el Grado de Ingeniería Agrícola  
REF. REVISTA/LIBRO: ISBN. 978-84-96487-85-7 (2015) CLAVE: L

---

AUTORES (p.o. de firma): Y. Alastrué, S. Sanz, C. Olarte y E. Romero  
TÍTULO: Caracterización del Chorizo Riojano.I. Composición físico-química y compuestos volátiles  
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2015) 239, 86-92 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): Y. Alastrué, S. Sanz, C. Olarte y E. Romero  
TÍTULO: Caracterización del Chorizo Riojano.II. Análisis de textura y ácidos grasos  
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2015) 240, 128-133 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): Y. Alastrué, S. Sanz, C. Olarte y E. Romero  
TÍTULO: Caracterización del Chorizo Riojano.III. Análisis sensorial  
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2015) 241, 66-69 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): Y. Alastrué, S. Sanz, C. Olarte y E. Romero  
TÍTULO: Caracterización del Chorizo Riojano.IV. Elaboración de chorizos optimizados modificando sus ingredientes  
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2015) 242, 105-112 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): J.C. Álvarez, S. Sanz y J.J. Rodríguez-Jerez  
TÍTULO: Contaminación en mataderos, salas de despiece y fábricas de embutidos. Metodología visual y metodología analítica tradicional. I. Situación al inicio de la jornada.  
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2016) 244, 167-174 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): J.C. Álvarez, S. Sanz y J.J. Rodríguez-Jerez  
TÍTULO: Contaminación en mataderos, salas de despiece y fábricas de embutidos. Metodología visual y metodología analítica tradicional. II. Evolución a lo largo de la jornada de trabajo  
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2016) 245, 1-14 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): J.C. Álvarez, S. Sanz y J.J. Rodríguez-Jerez  
TÍTULO: Evaluación de los procedimientos de limpieza y desinfección y su aplicación en industrias cárnicas  
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2016) 246, 104-118 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): J.C. Álvarez, S. Sanz, A.G. Ríos Castillo y J.J. Rodríguez-Jerez  
TÍTULO: Evaluación de la contaminación en superficies de corte mediante metodología avanzada: microscopía de epifluorescencia directa y aplicación de spray revelador.  
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2016) 247, 62-71 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): P. Garijo, A.R. Gutiérrez, R. López, P. Santamaría, L. González-Arenzana, I. López-Alfaro, T. Garde-Cerdán, C.Olarte y S.Sanz  
TÍTULO: Comparison of *Brettanomyces* yeast presence in young red wines in two consecutive vintages  
REF. REVISTA/LIBRO: European Food Research and Technology (2017) 243, 827-834 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): E.V. Navajas-Benito, C.A. Alonso, S. Sanz, C. Olarte, R. Martínez-Olarte, S. Hidalgo-Sanz, S. Somalo y C. Torres  
TÍTULO: Molecular characterization of antibiotic resistance in *Escherichia coli* strains from a dairy cattle farm and its surroundings  
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of the Science of Food and Agriculture (2017) 97, 382-365 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): J.C. Álvarez, S. Sanz y J.J. Rodríguez-Jerez  
TÍTULO: Evolución de la contaminación de superficies durante los procesos productivos en PYMES del sector cárnico.  
REF. REVISTA/LIBRO: Technocarne (2017) 3, 64-73 CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): Lucía González-Arenzana, Patrocinio Garijo, Ana Rosa Gutiérrez, Rosa López, Pilar Santamaría, Isabel López-Alfaro, Carmen Olarte, Susana Sanz

TÍTULO: Factores implicados en la alteración de vinos tintos por *Brettanomyces bruxellensis*

REF. REVISTA/LIBRO: Zubía (2017) 29, 173-190

CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C. Olarte, C.A. Alonso, R. Hidalgo-Sanz, P. Gómez, L. Ruiz-Ripa y C. Torres

TÍTULO: Identification of staphylococci, enterococci and *Enterobacteriaceae* from slurries and air in and around two pork farms

REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Protection (2018) 81(11), 1776-1782

CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): L. Ruiz-Ripa, A.T. Feßler, D. Hanke, S. Sanz, C. Olarte, O.M. Mama, I. Eichhorn, S. Schwarz y C. Torres

TÍTULO: Coagulase-negative staphylococci carriers of cfr and PVL genes, and MRSA/MSSA-CC398 in the air of swine farms

REF. REVISTA/LIBRO: Veterinary Microbiology (2020) 243, 108631

CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): L. Ruiz-Ripa, A.T. Feßler, D. Hanke, S. Sanz, C. Olarte, I. Eichhorn, S. Schwarz y C. Torres

TÍTULO: Detection of *poxxA*- and *optrA*- carrying *E. faecium* isolates in air samples of a Spanish swine farm

REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Global Antimicrobial Resistance (2020) 22, 28-31

CLAVE: A

---

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C. Olarte, R. Hidalgo-Sanz, L. Ruiz-Ripa, R. Fernández-Fernández, S. García-Vela, S. Martínez-Álvarez y C. Torres

TÍTULO: Airborne Dissemination of Bacteria (Enterococci, Staphylococci and *Enterobacteriaceae*) in a Modern Broiler Farm and Its Environment

REF. REVISTA/LIBRO: Animals (2021) 11, x. <https://doi.org/10.3390/xxxxx>

CLAVE: A

---

## *Contribuciones a Congresos*

---

AUTORES: N. López-Moratalla, M.J.López-Zabalza, S.Sanz, E.Santiago

TÍTULO: Chemical modification of myosin reactive groups. Effect on its catalytic properties

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 14<sup>th</sup> International Congress of Biochemistry

PUBLICACIÓN: Abstracts MO:292

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Praga (Checoslovaquia)

FECHA: 10-15 de Julio de 1988

---

AUTORES: M.J. López-Zabalza, S.Sanz, N.López-Moratalla, E.Santiago

TÍTULO: Actomyosin. Conformational changes related to its dissociation

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 20<sup>th</sup> FEBS Meeting

PUBLICACIÓN: Abstracts P-Tu 017

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Budapest (Hungría)

FECHA: 19-24 de Agosto de 1990

---

AUTORES: Susana Sanz Cervera

TÍTULO: Flora de interés apícola de la C.A. de La Rioja

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 5<sup>o</sup> Congreso Nacional de Apicultura

PUBLICACIÓN: Libro resúmenes de Congreso, pg. 75

LUGAR DE CELEBRACIÓN: D. Benito (Badajoz)

FECHA: 8 –11 de Noviembre de 1990

---

AUTORES: A.R.Gutiérrez, R.López, P.Santamaría,S.Sanz, M.J.Sevilla

TÍTULO: Estudio de la flora levaduriforme implicada en las fermentaciones de los mostos de Rioja e incidencia del factor killer en la misma

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XIV Congreso Nacional de Microbiología

PUBLICACIÓN: Libro resúmenes CP09-2-28, pg.228

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza

FECHA: 8-11 de Septiembre de 1993

---

AUTORES: S. Sanz, C.Pérez, G.Gradillas,F.Jiménez, T.Juan, A.Herrera

TÍTULO: Mielles de Cantabria. Aspectos microbiológicos

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación Oral

CONGRESO: IX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Resúmenes de Ponencias y Comunicaciones, pg.138

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lérida

FECHA:3-5 de Octubre de 1994

---

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, A.R. Gutiérrez, C. Lomas

TÍTULO: Control de puntos críticos en una empresa elaboradora de queso fresco

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XV Congreso Nacional de Microbiología

PUBLICACIÓN: Conferencias, Ponencias y Comunicaciones PM-ALI-79, pg.142

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid

FECHA: 24-26 de Septiembre de 1995

---

AUTORES: C. Olarte, S. Sanz, P.Torre, Y. Barcina

TÍTULO: Caracterización microbiológica del queso de Cameros (La Rioja)  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XV Congreso Nacional de Microbiología  
PUBLICACIÓN: Conferencias, Ponencias y Comunicaciones PM-ALI-65, pg.139  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid FECHA: 24-26 de Septiembre de 1995

---

AUTORES: A.R.Gutiérrez,J.Sáenz, C.Torres,S.Sanz, C.Tenorio, R.López  
TÍTULO: Evolución de bacterias lácticas durante la elaboración de vinos tintos de Rioja  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XV Congreso Nacional de Microbiología  
PUBLICACIÓN: Conferencias, Ponencias y Comunicaciones PM-ALI-96, pg.146  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid FECHA: 24-26 de Septiembre de 1995

---

AUTORES: J.Sáenz, C.Torres, S.Sanz, C.Tenorio, P.Santamaría, A.R.Gutiérrez  
TÍTULO: Efecto del grado alcohólico y del pH en bacterias lácticas aisladas de vinos de Rioja  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XV Congreso Nacional de Microbiología  
PUBLICACIÓN: Conferencias, Ponencias y Comunicaciones PM-ALI-97, pg.147  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid FECHA: 24-26 de Septiembre de 1995

---

AUTORES: C.Olarte, S.Sanz, A.R.Gutiérrez, C.Lomas, P.Torre, Y.Barcelona  
TÍTULO: Utilización de cultivos starter en la maduración de queso de Cameros  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes P-048, pg. 70  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia FECHA: 16-18 de Septiembre de 1996

---

AUTORES: C.Olarte, S.Sanz, A.R.Gutiérrez, C.Lomas, P.Torre, Y.Barcelona  
TÍTULO: Evolución de microorganismos implicados en la maduración del queso de Cameros  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes P-047, pg.69  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia FECHA: 16-18 de Septiembre de 1996

---

AUTORES: A.R.Gutiérrez, R.López, P.Santamaría, S.Epifanio, C.Olarte, S.Sanz  
TÍTULO: Incidencia del desfangado y la adición de materia nitrogenada sobre la población microbiana responsable de la fermentación alcohólica del mosto de uva  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes P-058, pg.75  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia FECHA: 16-18 de Septiembre de 1996

---

AUTORES: A.R.Gutiérrez, R.López, P.Santamaría, S.Epifanio, C.Olarte, S.Sanz  
TÍTULO: Inducción de la fermentación maloláctica en vinos tintos de Rioja  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes P-077, pg.84  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia FECHA: 16-18 de Septiembre de 1996

---

AUTORES: C.Díez, J.Sáenz, C.Torres, A.R.Gutiérrez, S.Sanz, C.Tenorio

TÍTULO: Flora láctica en vinificaciones de Rioja. Campaña 95  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia FECHA: 16-18 de Septiembre de 1996

---

AUTORES: C.Olarte, S.Sanz, E.González-Fandos  
TÍTULO: Evolución de un cultivo iniciador durante la maduración de queso de Cameros  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN: Libro de Ponencias, comunicaciones y pósters, pg 161-162  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona FECHA: 9-11 de Septiembre de 1998

---

AUTORES: C.Olarte, S.Sanz, E.González-Fandos  
TÍTULO: Evolución de bacterias acidolácticas durante la maduración de queso de Cameros  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN: Libro de Ponencias, comunicaciones y pósters, pg 163  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona FECHA: 9-11 de Septiembre de 1998

---

AUTORES: E.González-Fandos, C.Olarte, S.Sanz  
TÍTULO: Aplicación del envasado en atmósferas modificadas al queso de Cameros  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN: Libro de Ponencias, comunicaciones y pósters, pg 189  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona FECHA: 9-11 de Septiembre de 1998

---

AUTORES: S.Sanz, E.González-Fandos, C.Olarte  
TÍTULO: Aplicación del envasado bajo vacío al queso de Cameros  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN: Libro de Ponencias, comunicaciones y pósters, pg 169  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona FECHA: 9-11 de Septiembre de 1998

---

AUTORES: E.González-Fandos, S-Sanz, C.Olarte  
TÍTULO: Shelf-life of fresh cheese under modified atmospheres  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral  
CONGRESO: 4th International ANQUE Chemistry Conference  
PUBLICACIÓN: Book of Abstracts, 026NM5.1, pg 163  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lugo (España) FECHA: 21-25 de Septiembre de 1998

---

AUTORES: S.Sanz, C. Lomas, A.R.Gutiérrez, C.Olarte, E.González-Fandos  
TÍTULO: Líneas de Trabajo del Área de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de La Rioja  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: I Simposio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes, pg R15  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria FECHA: 22-23 de Marzo de 2000

---

AUTORES: S.Sanz, C. Olarte, C.Lomas, S.Ibáñez de Opacúa

TÍTULO: Problemas higiénicos en el procesado de subproductos vegetales: elaboración de espárrago deshidratado

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes, TPC/18, pg 244

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Oviedo

FECHA:18-20 de Septiembre de 2000

---

AUTORES: J. Portu, C. Olarte, S. Sanz, C. Lomas

TÍTULO: Persistencia de microorganismos termófilos en la esterilización de Champiñón condimentado

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes,TPC/16, pg 242

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Oviedo

FECHA:18-20 de Septiembre de 2000

---

AUTORES: C. Olarte , J. Portu, S. Sanz, E. González-Fandos

TÍTULO: Presencia de microorganismos termorresistentes en una mezcla de especias utilizada en la condimentación de conservas de champiñón

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes,TPC/15, pg 241

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Oviedo

FECHA:18-20 de Septiembre de 2000

---

AUTORES: E. González-Fandos, M. Giménez, C. Olarte, S.Sanz , A. Simón

TÍTULO: Calidad microbiológica del champiñón fresco (*Agaricus bisporus*) envasado y almacenado a temperaturas inadecuadas

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes TPC/7,pg 233

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Oviedo

FECHA:18-20 de Septiembre de 2000

---

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte y C. Lomas

TÍTULO: Presentación del Proyecto de Investigación Universidad de La Rioja-Eurochamp

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: VI Salical- III Tecnosalical

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA:21-25 de Marzo de 2001

---

AUTORES: E.González-Fandos, C.Olarte, M.Giménez, S.Sanz, A.Simón

TÍTULO: Comportamiento de *Listeria monocytogenes* en champiñón fresco envasado

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes pg 91

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Granada

FECHA:30,31 de Mayo y 1 de Junio de 2001

---

AUTORES: C.Lomas, M.Giménez, S.Sanz, C.Olarte, N.Gómez, V.Hernández

TÍTULO: Efecto del pelado y las condiciones de lavado sobre la calidad sensorial y microbiológica de borraja mínimamente procesada

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología  
PUBLICACIÓN: CD Resúmenes, archivo 6-02-38  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Alicante FECHA:16-20 de Septiembre de 2001

---

AUTORES: M. Giménez, S. Sanz, C. Olarte, C. Lomas, V. Hernández, N. Gómez  
TÍTULO: Eficacia del cloro en la desinfección de alcachofas antes de su envasado  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología  
PUBLICACIÓN: CD Resúmenes, archivo 6-02-26  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Alicante FECHA:16-20 de Septiembre de 2001

---

AUTORES: C. Olarte, E.González-Fandos, M. Giménez, S. Sanz  
TÍTULO: Crecimiento de *Listeria monocytogenes* en queso fresco de cabra (queso de Cameros) envasado en atmósferas modificadas  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología  
PUBLICACIÓN: CD Resúmenes, archivo 6-02-51  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Alicante FECHA:16-20 de Septiembre de 2001

---

AUTORES: S.Sanz, M. López-Alonso, F.Díaz-Yubero  
TÍTULO: Influencia del pH en la estabilización tartárica de los vinos  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: III Foro Mundial del vino. Rioja III Milenio  
PUBLICACIÓN: Resúmenes de las comunicaciones, nº 44  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño FECHA: 22-24 de Mayo de 2002

---

AUTORES: C. Olarte, F.Ayala, J.F.Echávarri, M.Giménez, S.Sanz  
TÍTULO: Influencia de los films de empaquetado en la evolución del color de borraja mínimamente procesada  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: VI Congreso Nacional de Color  
PUBLICACIÓN: Libro de Comunicaciones, pg 275-276  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla FECHA:11-13 de Septiembre de 2002

---

AUTORES: F.Ayala, C. Olarte, J.F.Echávarri, M.Giménez, S.Sanz  
TÍTULO: Influencia de los films de empaquetado en la evolución del color de alcachofa mínimamente procesada  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: VI Congreso Nacional de Color  
PUBLICACIÓN: Libro de Comunicaciones, pg 269-270  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla FECHA:11-13 de Septiembre de 2002

---

AUTORES: M.Giménez, C. Olarte, S.Sanz, C.Lomas, J.F.Echávarri, F.Ayala, J.Fdez.de Pablo, M.Cordón, R.Orío  
TÍTULO: Influencia de los films de envasado en la evolución microbiana de borraja (*Borrago officinalis*) mínimamente procesada



TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN: Libro de ponencias, comunicaciones y posters, pg 111  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bilbao FECHA:17-19 de Septiembre de 2002

---

AUTORES: S.Sanz, M.Giménez, C. Olarte, C.Lomas, R.Orío, J.Fdez.de Pablo, M.Cordón  
TÍTULO: Efecto del procesado de hortalizas destinadas a 4ª gama sobre la supervivencia de *Listeria monocytogenes*  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN: Libro de ponencias, comunicaciones y posters, pg 112  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bilbao FECHA:17-19 de Septiembre de 2002

---

AUTORES: C. Olarte, M.Giménez, S.Sanz, C.Lomas, J.F.Echávarri, F.Ayala, M.Cordón, R.Orío, J.Fdez.de Pablo  
TÍTULO: Evolución microbiológica de alcachofa (*Cynara scolimus*) mínimamente procesada y envasada con distintos films  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN: Libro de ponencias, comunicaciones y posters, pg 113  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bilbao FECHA:17-19 de Septiembre de 2002

---

AUTORES: S.Sanz, F.Ayala, C.Olarte, J.F.Echávarri and M.Giménez  
TÍTULO: Effects of packaging atmosphere on color evolution of minimally processed artichoke  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: V International Congress on Artichoke  
PUBLICACIÓN: Acta Horticulturae, nº 660, 569-574  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tudela (Spain) FECHA:5-8 de Mayo de 2003

---

AUTORES: S.Sanz, M.Giménez, C.Olarte, M.Cordón and M.C.Lomas  
TÍTULO: Survival and growth of *Escherichia coli* O157:H7 in minimally processed artichoke  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: V International Congress on Artichoke  
PUBLICACIÓN: Acta Horticulturae, nº 660, 581-586  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tudela (Spain) FECHA:5-8 de Mayo de 2003

---

AUTORES: M.Díaz del Río, S.Sanz, A.R.Gutiérrez y F. Díaz Yubero  
TÍTULO: Eficacia de los cristales de tartrato potásico (HKT) en la estabilización tartárica de los vinos  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: VII Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica (GIENOL 2003)  
PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño (La Rioja) FECHA:21-23 de Mayo de 2003

---

AUTORES: C.Lomas, S.Sanz y C.Olarte  
TÍTULO: Aplicación del análisis exergético y la termoeconomía en el proceso de elaboración del café tostado  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro resúmenes pg. 527-530  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Orihuela (Alicante)

FECHA:3-6 de Junio de 2003

---

AUTORES: C.Olarte, C.Lomas y S.Sanz  
TÍTULO: La termoeconomía aplicada a la elaboración de galletas en horno de propano  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral  
CONGRESO: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
PUBLICATION: Libro resúmenes pg. 531-534  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Orihuela (Alicante)

FECHA:3-6 de Junio de 2003

---

AUTORES: C.Lomas, H.Iza, S.Sanz and C.Olarte  
TÍTULO: Production and input report: example in a pizza plant  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: II International workshop. Information Technologies and Computing Techniques for the agro-food sector  
PUBLICATION: Monograph CIMNE nº 86 pp. 143-146  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona (Spain)

FECHA:27-28 de Noviembre de 2003

---

AUTORES: C.Olarte, S.Sanz, M.Giménez y C.Lomas  
TÍTULO: Supervivencia de *E. coli* O157:H7 y *Listeria monocytogenes* a las operaciones de preparación de verduras destinadas a 4ª gama  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria  
PUBLICATION: Libro resúmenes, pg 81  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona (Navarra)

FECHA:25-27 de Noviembre de 2003

---

AUTORES: S.Sanz, C.Olarte M.Giménez y C.Lomas  
TÍTULO: Comportamiento de *E. coli* O157:H7 y *Listeria monocytogenes* en verduras frescas mínimamente procesadas (4ª gama)  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral  
CONGRESO: I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria  
PUBLICATION: Libro resúmenes, pg 72  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona (Navarra)

FECHA:25-27 de Noviembre de 2003

---

AUTORES: C.Lomas, S.Sanz, C.Olarte and J.Portu  
TÍTULO: Structural characteristics of mushroom and evolution during the canning process: impact on the final quality and yield  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: ICEF 9, International Congress on Engineering and Food  
PUBLICATION: Book of abstracts 677, p210  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Montpellier (Francia)

FECHA:7-11 de Marzo de 2004

---

AUTORES: M.Díaz del Río, A.R.Gutiérrez, S.Sanz, C.Olarte y F.Díaz Yubero  
TÍTULO: Modificación del pH de los vinos  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: III Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes, nº 67

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño (La Rioja)

FECHA:12-14 de Mayo de 2004

---

AUTORES: M.Díaz del Río, A.R.Gutiérrez, S.Sanz, C.Olarte y F.Díaz Yubero

TÍTULO: Factores que influyen en la extracción del color en la vinificación de uvas tintas

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes, nº 68

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño (La Rioja)

FECHA:12-14 de Mayo de 2004

---

AUTORES: C.Lomas, S.Sanz, C.Olarte and J.Portu

TÍTULO: Tratamientos previos a la operación de escaldado en el procesado de champiñón en conserva

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Congreso Nacional de Ingeniería de los Alimentos

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona (Navarra)

FECHA:15-17 de Septiembre de 2004

---

AUTORES: C.Lomas, S.Sanz, C.Olarte and J.Portu

TÍTULO: Optimización de la operación de hidratado en la elaboración de champiñón en conserva

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Congreso Nacional de Ingeniería de los Alimentos

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona (Navarra)

FECHA:15-17 de Septiembre de 2004

---

AUTORES: A.Fernández-Peso, S.Sanz, C.Olarte, F.Ayala, J.F.Echávare y M.C.Lomas

TÍTULO: Evolución microbiológica y sensorial de coliflor procesada como producto de 4ª gama

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XIV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Gerona

FECHA:19-22 de Septiembre de 2004

---

AUTORES: M.Cordón, C.Lomas, C.Olarte y S.Sanz

TÍTULO: Implantación del sistema integral de calidad en una pequeña empresa elaboradora de vegetales en 4ª gama

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: Congreso Nacional de Calidad Agroalimentaria

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Santander

FECHA:30 Septiembre-1 Octubre de 2004

---

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, M. Giménez, M.Cordón y M. C.Lomas,

TÍTULO: Presentación de la patente "Procedimiento para prolongar el periodo de conservación de alcachofas frescas preparadas para su consumo"

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VIII Salón Internacional de los Productos y Procesos Alimentarios con Indicación de calidad, SALICAL-TECNOSALICAL 2005

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA:13-16 de Marzo de 2005

---

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, F.Ayala y J.F. Echávare

TÍTULO: Presentación de la oferta tecnológica de envasado en productos vegetales en 4ª gama

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VIII Salón Internacional de los Productos y Procesos Alimentarios con Indicación de calidad,

SALICAL-TECNOSALICAL 2005

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA:13-16 de Marzo de 2005

---

AUTORES: J.F. Echávarri, F.Ayala, C. Olarte y S. Sanz

TÍTULO: Study of different packaging films on cauliflower colour changes as a minimally processed product

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 10thCongress of the International Colour Association. AIC Colour 05

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Granada

FECHA: 8-13 de Mayo de 2005

---

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, M.C. Lomas, J.F. Echávarri y F.Ayala

TÍTULO: Valoración de cinco variedades de coliflor para su comercialización como producto de 4ª gama

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Avances de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los inicios del siglo XXI, pp. 619-622

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Burgos

FECHA:29 de Mayo al 1 de Junio de 2005

---

AUTORES: P. Garijo, R. López, P. Santamaría, S. Sanz, C. Olarte y A.R. Gutiérrez

TÍTULO: Estudio de las levaduras presentes en las instalaciones de distintas bodegas de la D.O.Ca.Rioja

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Avances de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los inicios del siglo XXI, pp. 743-745

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Burgos

FECHA:29 de Mayo al 1 de Junio de 2005

---

AUTORES: I.López de Murillas, A.R. Gutiérrez, C. Olarte y S. Sanz

TÍTULO: ¿Es necesaria la adición sistemática de NFA en la elaboración de vinos rosados?

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: V Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN: Listado de Trabajos. Comunicaciones y pósters

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA:28 al 30 de Marzo de 2006

---

AUTORES: A.R. Gutiérrez, A. Palacios, C. Olarte, S. Sanz, F. Ayala y J.F.Echávarri

TÍTULO: Microorganismos inmovilizados en enología

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: V Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN: Listado de Trabajos. Comunicaciones y pósters

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA:28 al 30 de Marzo de 2006

---

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, J.F.Echávarri y F. Ayala

TÍTULO: Efecto de la iluminación sobre la calidad sensorial de coliflor en 4ª gama

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: CYTALIA XI: Congreso anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes y ponencias (pág. 84). Depósito legal. M-15308-2006, Ed. EYPASA

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid

FECHA:29 de marzo al 1 de abril de 2006

---

AUTORES: I.López de Murillas, A.R. Gutiérrez, C. Olarte y S. Sanz

TÍTULO: Influencia de la adición de nitrógeno fácilmente asimilable en la elaboración de vinos rosados

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: CYTALIA XI: Congreso anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes y ponencias (Pág. 79). Depósito legal. M-15308-2006, Ed. EYPASA

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid

FECHA:29 de marzo al 1 de abril de 2006

---

AUTORES: C. Olarte, S. Sanz, A.R. Gutiérrez y C. Lomas

TÍTULO: Eficacia del cloro en la desinfección de vegetales mínimamente procesados.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: I Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria-CIBSA 2006

PUBLICACIÓN: Recopilación de resúmenes de las comunicaciones orales y en forma de póster presentadas en CIBSA 2006. Página 68

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla

FECHA:8, 9 y 10 de mayo de 2006

---

AUTORES: C. Olarte, P. Santamaría, R. López, P.Garijo, A.R. Gutiérrez y S. Sanz

TÍTULO: Efecto del método de limpieza empleado en las bodegas sobre las levaduras presentes en distintos puntos.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: I Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria-CIBSA 2006

PUBLICACIÓN: Recopilación de resúmenes de las comunicaciones orales y en forma de póster presentadas en CIBSA 2006. Página 70

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla

FECHA:8, 9 y 10 de mayo de 2006

---

AUTORES: F. Díaz Yubero, M. Díaz del Río, A.R. Gutiérrez Viguera, C. Olarte Martínez y S. Sanz Cervera

TÍTULO: Análisis microbiológico y organoléptico de tapones de corcho destinados al embotellado de vinos

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes. Página 137

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Orense

FECHA:11-13 de septiembre de 2006

---

AUTORES: J.F.Echávarri, F. Ayala, S. Sanz, C. Olarte y A.M. Lomas

TÍTULO: Evolución del color de coliflor, procesada como producto de 4ª gama, bajo distintas condiciones de iluminación

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VIII Reunión Nacional de Óptica

PUBLICACIÓN: Relación de comunicaciones. Depósito legal. B-42325-2006, Ed. Cuc Design S.L.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Alicante

FECHA: Septiembre de 2006

---

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, J.F.Echávarri y F. Ayala

TÍTULO: Influencia del film de envasado y la exposición a la luz en la vida útil de coliflor y brócoli mínimamente procesados

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VIII Congreso Nacional y V Ibérico de Maduración y Post-Recolección

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes (pág. 30).

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Orihuela (Alicante)

FECHA:27-30 de septiembre de 2006

---

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, J.F.Echávarri y F. Ayala

TÍTULO: La 4ª gama en productos vegetales:Condiciones para su conservación y duración de su vida útil

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: EXPO Difucencia. Divulgación de Proyectos de Investigación científica de la Universidad de La Rioja

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes (pág. 31).

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA:15-18 de noviembre de 2006

---

AUTORES: S. Sanz y F. Ayala

TÍTULO: Investigación sobre vegetales mínimamente procesados: alimentos de 4ª gama.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: I Encuentro Divulgativo de la Investigación en La Rioja

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes ponencias de grupos de I+D+I (pág. 6).

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA:16-17 de noviembre de 2006

---

AUTORES: A.R. Gutiérrez, S. Sanz, C.Olarte, A. Palacios, P. Santamaría, P.Garijo y R.López

TÍTULO: Empleo de levaduras inmovilizadas de la especie *Schizosaccharomyces pombe* en la elaboración de vinos tintos.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: IX Congreso Nacional de Investigación Enológica

PUBLICACIÓN: Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas, pp22-24

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Badajoz

FECHA:29 mayo-1 junio de 2007

---

AUTORES: A.R. Gutiérrez, S. Sanz, C.Olarte, A. Palacios, P. Santamaría, P.Garijo y R.López

TÍTULO: Estudio del aire de una bodega como vehículo de microorganismos a lo largo de la campaña 2006

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XXX Congreso OIV

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Budapest (Hungría)

FECHA: Junio de 2007

---

AUTORES: J.F.Echávarri, F. Ayala, C. Olarte y S. Sanz,

TÍTULO: Evolución del color en zonas verdes de verduras mínimamente procesadas, almacenadas con y sin iluminación

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: VIII Congreso Nacional del Color

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes (pp. 79-80).

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid

FECHA:19-21 de septiembre de 2007

---

AUTORES: F. Ayala, J.F.Echávarri, S. Sanz y C. Olarte

TÍTULO: Evolución del color en zonas blancas de verduras mínimamente procesadas, almacenadas con y sin iluminación

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VIII Congreso Nacional del Color

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes (pp. 151-152).

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid

FECHA:19-21 de septiembre de 2007

---

AUTORES: P. Garijo, P. Santamaría, R. López, S. Sanz, C. Olarte y A.R. Gutiérrez

TÍTULO: Presencia de levaduras en el aire de una bodega durante la vendimia 2006

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster y Comunicación oral

CONGRESO: VI Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño (La Rioja)

FECHA:23-25 de abril de 2008

---

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, A.R. Gutiérrez, P. Garijo, P. Santamaría y R. López

TÍTULO: Evolución de los mohos en el ambiente de una bodega durante una campaña vitivinícola

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VI Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño (La Rioja)

FECHA:23-25 de abril de 2008

---

AUTORES: R. López, P. Garijo, P. Santamaría, S. Sanz, C. Olarte y A.R. Gutiérrez

TÍTULO: Presencia de levaduras en el aire de una bodega durante la vendimia del 2006

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: VI Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño (La Rioja)

FECHA:23-25 de abril de 2008

---

AUTORES: B. Martínez-Domingo, A.R. Gutiérrez, S. Sanz, C. Olarte, M. Díaz del Río y F. Díaz-Yubero

TÍTULO: Parametrización de la estabilización tartárica de los vinos por métodos que emplean el frío

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VI Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño (La Rioja)

FECHA:23-25 de abril de 2008

---

AUTORES: P. Garijo, R. López, P. Santamaría, C. Olarte, S. Sanz y A.R. Gutiérrez

TÍTULO: Bacterias lácticas presentes en el aire y en el mosto-vino de una bodega de las D.O.Ca. Rioja durante la vendimia 2007

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: OIV

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Verona (Italia)

FECHA: 16-20 de junio de 2008

---

AUTORES: C. Olarte, S. Sanz, A.R. Gutiérrez, P. Garijo, R. López y P. Santamaría

TÍTULO: Recuperación de microorganismos minoritarios desde el aire de las bodegas

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: OIV

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Verona (Italia)

FECHA: 16-20 de junio de 2008

---

AUTORES: E. Ocón, E. López-Ocón, S. Sanz, C. Olarte, A.R. Gutiérrez, R. López y P. Santamaría

TÍTULO: Microorganismos enológicos presentes en el aire de distintas zonas de una bodega comercial en época de inactividad

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de Ponencias y Comunicaciones, 313-314

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Córdoba

FECHA: 14-17 de septiembre de 2008

---

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, F. Ayala y J.F.Echávarri,

TÍTULO: Efecto de la exposición a la luz sobre los parámetros de calidad de los vegetales mínimamente procesados

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral y Póster

CONGRESO: IX Simposio Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes, pag.125

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza

FECHA:23-26 de septiembre de 2008

---

AUTORES: C. Olarte, S. Sanz, F. Ayala y J.F. Echávarri,

TÍTULO: Minimally processed vegetables: effects of exposure to light on quality of packaged fresh asparagus

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: II Congreso Internacional de Ciencia de los Alimentos y Salud

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes, 80-81

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona

FECHA:5-6 de noviembre de 2008

---

AUTORES: C. Olarte, S. Sanz, F. Ayala y J.F.Echávarri,

TÍTULO: Efecto de los distintos tipos de iluminación sobre la calidad de coliflor y brócoli mínimamente procesados

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster y comunicación oral

CONGRESO: VI Congreso Ibérico de Ciencias Hortícolas

PUBLICACIÓN: Actas de horticultura, nº 54, 469-470

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA:25-29 de mayo de 2009

---

AUTORES: R. Fernández, S. Sanz, F. Muñoz, C.B. Portugal, C. Torres and F. Ruiz-Larrea

TÍTULO: Tipificación genética por electroforesis de campos pulsados (PFGE) de aislados de bacterias acéticas de vinagre

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: X Congreso de Investigación Enológica

PUBLICACIÓN: Nuevos horizontes en la Viticultura y Enología, 649-652

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Orense

FECHA:3-5 de junio de 2009

---

AUTORES: P. Garijo, R. López, P. Santamaría, E. Ocón, C. Olarte, S. Sanz y A.R. Gutiérrez

TÍTULO: Estudio del aire como vía de diseminación de las bacterias lácticas responsables de la fermentación maloláctica

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: X Congreso de Investigación Enológica

PUBLICACIÓN: Nuevos horizontes en la Viticultura y Enología, 169-171

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Orense

FECHA:3-5 de junio de 2009

---

AUTORES: E. Ocón, E. López, C. Olarte, S. Sanz, A.R. Gutiérrez, P. Garijo, R. López y P. Santamaría

TÍTULO: Caracterización de los mohos presentes en el aire de distintas zonas de una bodega a lo largo de un año

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: X Congreso de Investigación Enológica

PUBLICACIÓN: Nuevos horizontes en la Viticultura y Enología, 495-498

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Orense

FECHA:3-5 de junio de 2009

---

AUTORES: E. Ocón, A.R. Gutiérrez, P. Garijo, P. Santamaría, R. López, C. Olarte y S. Sanz

TÍTULO: Role of the air in the distribution of mold in a wine cellar



TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: VII Foro Mundial del Vino  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño FECHA:12-14 de mayo de 2010

---

AUTORES: M. Díaz, A.R. Gutiérrez, S. Sanz, C. Olarte, B. Lasanta, F. García Gil y F. Díaz-Yubero  
TÍTULO: Aproximación a la percepción sensorial del “carácter Brett”  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: VII Foro Mundial del Vino  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño FECHA: de mayo de 2010

---

AUTORES: P. Garijo, P. Santamaría, R. López, S. Sanz, C. Olarte, A. R. Gutiérrez.  
TÍTULO: Presencia de levaduras y bacterias lácticas en el aire de las bodegas durante el período de vinificación  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral  
CONGRESO: 25ª Reunión anual del grupo de trabajo de experimentación en viticultura y enología  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Jerez (Cádiz) FECHA:31 de mayo a 3 de junio de 2010

---

AUTORES: Alastue Y., Sanz S., Olarte C., Romero E.  
TÍTULO:Relationship between sensory and instrumental assesment of chorizo riojano: Sensory by expert tasters and instrumental measurement by TPA  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research. A Sense of Quality  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria FECHA: 5-8 de septiembre de 2010

---

AUTORES: Susana Sanz, Eva Hontañón y Carmen Olarte  
TÍTULO: Estudio de la población fúngica responsable de la maduración del “Queso de Cameros”  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid FECHA:19-22 de septiembre de 2010

---

AUTORES: P. Garijo, P. Santamaría, R. López, E. Ocón, S. Sanz, C. Olarte, A. R. Gutiérrez.  
TÍTULO: Estudio comparativo de las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* presentes en las instalaciones, el aire y las fermentaciones de una bodega.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid FECHA:19-22 de septiembre de 2010

---

AUTORES: Elena Ocón, Patrocinio Garijo, Pilar Santamaría, Rosa López, Susana Sanz, Carmen Olarte, Ana Rosa, Gutiérrez  
TÍTULO:Evolución de las levaduras presentes en el aire de distintas zonas de una bodega a lo largo de un año.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid FECHA:19-22 de septiembre de 2010

---

AUTORES: Alastrue Y., Sanz S., Olarte C., Romero E.  
TÍTULO: Análisis de perfil de textura instrumental para la caracterización del chorizo riojano  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: VI Congreso Español de Ingeniería de los Alimentos. CESIA 2010  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño FECHA: 6-8 de octubre de 2010

---

AUTORES: Ocón E., Olarte C., Sanz S., Gutiérrez, A.R., Garijo, P., López, R., Santamaría, P.  
TÍTULO: Influencia del diseño y de la edad de la bodega en los mohos presentes en el aire  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: X Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica (Gienol 2011)  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Jerez de la Frontera FECHA: 3 de junio de 2011

---

AUTORES: Ocón E., Olarte C., Sanz S., Gutiérrez, A.R., Garijo, P., López, R., Santamaría, P.  
TÍTULO: Análisis de las levaduras en el aire de distintas zonas de una bodega  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XXXIV World Congress of Vine and Wine (OIV)  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Oporto (Portugal) FECHA: junio de 2011

---

AUTORES: Garijo, P., López, R., Santamaría, P., Ocón E., Olarte C., Sanz S., Gutiérrez, A.R.  
TÍTULO: Microorganismos enológicos en el aire del viñedo  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XXXIV World Congress of Vine and Wine (OIV)  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Oporto (Portugal) FECHA: junio de 2011

---

AUTORES: Ocón E., Garijo P., López R., Santamaría P., Sanz S., Olarte C., Gutiérrez A.R.  
TÍTULO: Contaminación con levaduras alterantes a través del aire de la bodega  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XXXV World Congress of Vine and Wine (OIV)  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Izmir (Turkía) FECHA: 18-22 junio de 2012

---

AUTORES: Olarte C., Sanz S., Ayala F., Echávarri J.F., Anguiano E., San Miguel R.  
TÍTULO: Efecto de los sistemas de control de humedad sobre la calidad microbiológica de verduras frescas  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN: Avances en microbiología de los Alimentos, 284-286  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño FECHA: 25-28 de septiembre de 2012

---

AUTORES: López R., Ocón E., Sanz S., Olarte C., Santamaría P., Garijo P., Gutiérrez A.R.  
TÍTULO: Estudio comparativo de tres medios de cultivo utilizados para la recuperación de levaduras presentes en el aire  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN: Avances en microbiología de los Alimentos, 303-304  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño FECHA: 25-28 de septiembre de 2012

---

AUTORES: F. Ayala, J.F. Echávarri, S. Sanz, C. Olarte, R. San Miguel, E. Anguiano.  
TÍTULO: Efecto de los sistemas de control de humedad sobre la evolución del color en frutas  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: X Congreso Nacional de Color  
PUBLICACIÓN: Libro de Actas, 207-212  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia FECHA: 26-28 de junio de 2013

---

AUTORES: F. Ayala, J.F. Echávarri, S. Sanz, C. Olarte, R. San Miguel, E. Anguiano.  
TÍTULO: Efecto de los sistemas de control de humedad sobre la evolución del color de verduras frescas  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: X Congreso Nacional de Color  
PUBLICACIÓN: Libro de Actas, 213-218  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia FECHA: 26-28 de junio de 2013

---

AUTORES: R. Martínez-Olarte, C. Olarte, S. Somalo, S. Hidalgo-Sanz, S. Sanz  
TÍTULO: Diseminación por el aire de *E. coli*  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XXIV Congreso de Microbiología de la SEM  
PUBLICACIÓN: Libro del Congreso, 6.37  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona FECHA: 10-13 de julio de 2013

---

AUTORES: S.Sanz Cervera, J Martínez Abaigar, C.Olarte Martínez, R.García Gómez, R.Tomás Las Heras, E. Núñez Olivera  
TÍTULO From field to fork, or how to integrate the identificaion, cultivation and vegetable foods processing, taking care of environment  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: International Congress on Education, Innovation and Learning Technologies  
PUBLICACIÓN: Abstracts book, 45  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona FECHA: 23-25 de julio de 2014

---

AUTORES: S.Sanz, E.V.Navajas-Benito, C.A.Alonso, C.Olarte, R.Martínez-Olarte, S.Hidalgo-Sanz, S.Somalo, C. Torres  
TÍTULO: Resistencia a antibióticos en cepas de *E. coli* aisladas en el aire de una granja de vacuno de leche  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los alimentos de la SEM  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza FECHA: 24-26 de septiembre de 2014

---

AUTORES: S.Sanz, P.Garijo, L.González-Arenzana, I.López-Alfaro, T.Garde-Cerdán, R.López, P.Santamaría y A.R.Gutiérrez  
TÍTULO: Origen de la contaminación de los vinos con *Brettanomyces*  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los alimentos de la SEM  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza FECHA: 24-26 de septiembre de 2014

---

AUTORES: P.Garijo, A.R.Gutiérrez, R.López, P.Santamaría, L.González-Arenzana, I.López-Alfaro,

T.Garde-Cerdán, C.Olarte y S.Sanz,  
TÍTULO: Factores implicados en la alteración de los vinos tintos por levaduras *Brettanomyces*  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: GIENOL. XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tarragona FECHA: 9-12 de junio de 2015

---

AUTORES: R.Tomás Las Heras, C.Olarte Martínez, S.Sanz Cervera, J. Martínez Abaigar, E. Núñez Olivera  
TÍTULO: Coordination of subjects in the degree of agricultural engineering. Results of the first year of implementation.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: International Congress on Education, Innovation and Learning Technologies  
PUBLICACIÓN: Abstracts book, 181  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Granada FECHA: 21-23 de septiembre de 2015

---

AUTORES: P. Garijo, A.R. Gutiérrez, R. López, P. Santamaría, L. González-Arenzana, I. López-Alfaro, T. Garde-Cerdán, C. Olarte, S. Sanz  
TÍTULO: Factores implicados en la alteración de los vinos tintos por levaduras *Brettanomyces*  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: GIENOL. XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tarragona FECHA: 9-12 de junio de 2015

---

AUTORES: L. Ruiz-Ripa, C.A. Alonso, J.M. Azcona-Gutiérrez, C. Aspiroz, M.O. Pérez-Moreno, C. Seral, J.I. Alós, L. Torres, S. Sanz, C. Olarte, R. Fernández-Fernández, J. Castillo, C. Torres.  
TÍTULO: Mechanisms of linezolid resistance in staphylococci and enterococci of human and environmental origins  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 28th ECCMID (European Congress of Clinical Microbiology)  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid (Spain) FECHA: 21-24 de abril de 2018

---

AUTORES: L. Ruiz-Ripa, S. Sanz, C. Olarte, O. Mama, C. Aspiroz, C.A. Alonso, C. Torres  
TÍTULO: Detección de *optrA-Enterococcus faecium* y CC398-SARM/SASM en muestras ambientales de granjas porcinas  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XXII Congreso Nacional de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica (SEIMC)  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bilbao FECHA: 24-26 de mayo de 2018

---

AUTORES: L. Ruiz-Ripa, S. Sanz, C. Olarte, C.A. Alonso, J.M. Azcona-Gutiérrez, C. Aspiroz, M.O. Pérez-Moreno, C. Seral, J.I. Alós, L. Torres, R. Fernández-Fernández, J. Castillo, C. Torres.  
TÍTULO: Detección de los genes *cfr* y *optrA* de resistencia a linezolid en *Enterococcus* y *Staphylococcus* de origen clínico y de granjas porcinas  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: II Reunión del Grupo Microbiología Molecular de la SEM  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza FECHA: 5-7 de septiembre de 2018

---

AUTORES: Laura Ruiz-Ripa, Susana Sanz, Carmen Olarte, Olowafemi M. Mama, Jose Manuel Azcona and Carmen Torres.  
TÍTULO: Detection of linezolid-resistant coagulase-negative staphylococci carrying the *cfr* gene and PVL-positive *Staphylococcus simulans* in environmental samples  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 29th ECCMID (European Congress of Clinical Microbiology)  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Amsterdam (Netherlands) FECHA: 13-16 de abril de 2019

---

***Participación en contratos de I+D de especial relevancia con Empresas y/o Administraciones***  
(nacionales y/o internacionales)

---

TÍTULO DEL CONTRATO: Establecimiento de una normativa reguladora para la incorporación de la miel riojana al programa “Rioja Calidad”

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Consejería de Agricultura y Alimentación de la C.A. de La Rioja.

DURACIÓN DESDE: 1990                      HASTA: 1993

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana Sanz Cervera

Nº DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 5 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 650.000 PTS

---

TÍTULO DEL CONTRATO: Propuesta de Plan Regional de Investigación para La Rioja  
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Consejería de Educación y Cultura de la C.A. de La Rioja.  
DURACIÓN DESDE: 1995 HASTA: 1995  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. D. José Luis Gómez Urdáñez  
Nº DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 6 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 800.000 PTS

---

TÍTULO DEL CONTRATO: Establecimiento de una normativa reguladora para la incorporación del queso de Cameros al programa "Rioja Calidad"  
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Consejería de Agricultura y Alimentación de la C.A. de La Rioja.  
DURACIÓN DESDE: 1994 HASTA: 1997  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana Sanz Cervera  
Nº DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 6 PRECIO TOTAL PROYECTO: 1.200.000 PTS

---

TÍTULO DEL CONTRATO: Programa Inter2000 de Intercomparaciones Agroalimentarias  
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.  
DURACIÓN DESDE: 1999 HASTA: 1999  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana Sanz Cervera  
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 1 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO:

---

TÍTULO DEL CONTRATO: Mejora de la calidad del champiñón en conserva  
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Eurochamp, S.A.T.  
DURACIÓN DESDE: 1999 HASTA: 2002  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Carmen Lomas Esteban  
Nº DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3 PRECIO TOTAL PROYECTO: 7.500.000 PTS

---

TÍTULO DEL CONTRATO: Procesado y comercialización de alcachofa en 4ª gama  
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Rosario Marín Berasoain, S.L.  
DURACIÓN DESDE: 2002 HASTA: 2003  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana Sanz Cervera  
Nº DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 15.900 €

---

TÍTULO DEL CONTRATO: Determinación de la relación entre peso, humedad y porcentaje de aceite en muestras de aceitunas provenientes de zonas con manejos diferenciados de fertilizantes y riego.  
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CONTEMPO, S.L.  
DURACIÓN DESDE: 30-enero-2005 HASTA: 15-diciembre-2005  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: José Miguel Peña Navaridas  
Nº DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 6.000 €

---

TÍTULO DEL CONTRATO: Apoyo científico y asesoramiento para la puesta en marcha y funcionamiento del Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja.  
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Gobierno de La Rioja  
DURACIÓN DESDE: 1-enero-2006 HASTA: 31-diciembre-2006  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Carmen Lomas Esteban

Nº de Investigadores Participantes: 6

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 20.000 €

---

TÍTULO DEL CONTRATO: Determinación de la relación entre peso, humedad y porcentaje de aceite en muestras de aceitunas provenientes de zonas con manejos diferenciados de fertilizantes y riego. Evolución en el tiempo.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: KEL Grupo Alimentario, S.L.

DURACIÓN DESDE: 1-noviembre-2006 HASTA: 31-octubre-2007

INVESTIGADOR RESPONSABLE: José Miguel Peña Navaridas

Nº de Investigadores Participantes: 3

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: Según trabajo

---

facturado

TÍTULO DEL CONTRATO: Diseño de una metodología para establecer la estabilidad tartárica de vinos frente a la precipitación de tartrato potásico

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: HANNA Instruments, S.L.

DURACIÓN DESDE: Junio 2007 HASTA: Diciembre 2007

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco Díaz Yubero

Nº de Investigadores Participantes: 5

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 5.500€

---

TÍTULO DEL CONTRATO: Identificación microbiológica de bacterias acéticas

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Vinagreras Riojanas, S.A.

DURACIÓN DESDE: Junio 2007 HASTA: Junio 2009

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Fernanda Ruiz Larrea

Nº de Investigadores Participantes: 3

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 74.008€

---

TÍTULO DEL CONTRATO: Estudio de caracterización de mohos en los quesos "Los Cameros"

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Lácteos Martínez

DURACIÓN DESDE: Octubre 2009 HASTA: Abril 2010

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana Sanz Cervera

Nº de Investigadores Participantes: 2

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 5.000 €

---

TÍTULO DEL CONTRATO: Evaluación del efecto de los sistemas de control de humedad sobre la vida útil de frutas y verduras frescas

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: SAMARKETING, S.L.

DURACIÓN DESDE: 29 Septiembre 2009 HASTA: 28 de Junio 2011

INVESTIGADOR RESPONSABLE: J. Federico Echávarri Granado

Nº de Investigadores Participantes: 4

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 18.638,63 €

---

TÍTULO DEL CONTRATO: Estudio del tratamiento mediante proceso de centrifugado de los efluentes del lavado de arroz en la empresa Ultracongelados del Oja S.A.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Ultracongelados del Oja.S.A.

DURACIÓN DESDE: 24 Noviembre 2014 HASTA: 23 de Enero 2015

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana A. Sanz Cervera

Nº de Investigadores Participantes: 4

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 3.353 €

---

TÍTULO DEL CONTRATO: Estudio de diferentes sistemas de incorporación de permanganato potásico a envases de cartón corrugado. Evaluación de su eficacia en la eliminación de etileno emitido por frutas y verduras.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Cartonajes Santorromán S.A.

DURACIÓN DESDE: 17 Octubre 2016                      HASTA: 30 de Junio 2017  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Carmen Olarte Martínez  
Nº de Investigadores Participantes: 2                      PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 3.950 €

---

TÍTULO DEL CONTRATO: Medición de pH y Textura en carnes para proyecto: “Evolución del período de estabulación del ganado ovino y su influencia en la calidad de las canales obtenidas”.  
EMPRESA FINANCIADORA: Tecnocárnico Valle del Ebro S.A. (OTEM180319)  
DURACIÓN DESDE: 19 Marzo 2018                      HASTA: 18 de Julio 2018  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana A. Sanz Cervera  
Nº de Investigadores Participantes: 2                      PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 2.420 €

---

***PATENTES Y MODELOS DE UTILIDAD***  
*(que estén o hayan estado en explotación)*

---

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera, Carmen Olarte Martínez, Mercedes Giménez Martínez, Mónica Cordón Mendoza y Carmen Lomas Esteban  
TITULO: Procedimiento para prolongar el periodo de conservación de alcachofas frescas preparadas para su consumo  
Nº DE REGISTRO: 2 223 30. A 23B 7/10                      AÑO: 2005  
ENTIDAD TITULAR: Universidad de La Rioja  
PAISES:  
EMPRESA/S QUE LA ESTÁN EXPLOTANDO: Rosario Marín Barasoáin, S.L.

---



***ESTANCIAS EN CENTROS EXTRANJEROS***  
*(superiores a cuatro semanas)*

---

CLAVE: D = doctorando, P = postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar).

---

CENTRO:

LOCALIDAD:

PAIS:

AÑO:

DURACIÓN:

TEMA:

CLAVE:

---

### *CONFERENCIAS*

---

TÍTULO: Microorganismos útiles en la industria alimentaria

ACTO: Curso de Microbiología de los Alimentos

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Consejería de Salud, Consumo y Bienestar Social (C.A. de La Rioja)  
AÑO:1991

---

TÍTULO: Métodos de análisis de miel. Legislación vigente

ACTO: Curso de Apicultura

LUGAR DE PRESENTACIÓN: E.F.A. "La Planilla" (Calahorra, La Rioja) AÑO:1992

---

TÍTULO: Polinización concertada de cultivos

ACTO: Curso de Apicultura

LUGAR DE PRESENTACIÓN: E.F.A. "La Planilla" (Calahorra, La Rioja) AÑO:1992

---

TÍTULO: Aditivos Alimentarios

ACTO: Curso de formación de Monitores en Educación para el Consumo  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja AÑO:1992 y 1993

---

TÍTULO: Fermentación maloláctica en vinificaciones de Rioja  
ACTO: Magister de Viticultura y Enología  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja AÑO:1992-1997

---

TÍTULO: Fundamentos microbiológicos y bioquímicos del procesado de los alimentos  
ACTO: Curso: “La Calidad de los alimentos y los procesos para su obtención: una propuesta para las áreas transversales para la educación y el consumo”  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja AÑO:1996

---

TÍTULO: Ejemplos prácticos de purificación y aislamiento de proteínas  
ACTO: Curso de doctorado: Purificación y aislamiento de proteínas  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja AÑO:1996-1998

---

TÍTULO: (Coordinadora y ponente de varias sesiones)  
ACTO: Curso “Introducción al análisis microbiológico”  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja AÑO:1997

---

TÍTULO: Mecanismos de resistencia a antibióticos  $\beta$ -lactámicos  
ACTO: Curso de doctorado: Mecanismo de acción y resistencia a antibióticos  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad Pública de Navarra AÑO:1997

---

TÍTULO: (Coordinadora y ponente de varias sesiones)  
ACTO: Curso “Aspectos prácticos en la determinación de la calidad de alimentos y bebidas. 1ª edición”  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja AÑO:1998

---

TÍTULO: (Coordinadora y ponente de varias sesiones)  
ACTO: Curso “Aspectos prácticos en la determinación de la calidad de alimentos y bebidas. 2ª edición”  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja AÑO:1999

---

TÍTULO: Aislamiento e identificación de *E. Coli*, *Yersinia*, *Campylobacter* y *Vibrio* en alimentos  
ACTO: Curso de doctorado: Aislamiento e identificación de microorganismos patógenos en alimentos  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja AÑO:2000-07

---

TÍTULO: Identificación de mohos y micotoxinas en alimentos.  
ACTO: Curso de doctorado: Aislamiento e identificación de microorganismos patógenos en alimentos  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja AÑO:2000-07

---

TÍTULO: Presentación del Proyecto de investigación Universidad de La Rioja-Eurochamp  
ACTO: VI Salical- III Tecnosalical  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño AÑO:2001

---

TÍTULO: Alimentos de origen vegetal: Transgénicos  
ACTO: Jornadas de Formación organizadas por el Instituto Nacional de Consumo y el Gobierno de La Rioja  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño AÑO:2001

---

TÍTULO: Biotecnología en alimentación  
ACTO: Curso “Introducción a la biotecnología” organizado por el Centro de Profesores y de Recursos de la Consejería de Educación, Cultura, Juventud y Deportes del Gobierno de La Rioja  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño AÑO:2002

# TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

---

TÍTULO: Aspectos cualitativos y microbiológicos de la manipulación de frutas y verduras en fresco (IV gama)

ACTO: Jornada “Envasado y comercialización de frutas y hortalizas mínimamente procesadas. El empleo de atmósferas protectoras”, organizadas por la Universidad de La Rioja y la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo rural de la C.A. de La Rioja

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño AÑO:2002

---

TÍTULO: Microorganismos de interés industrial. Fermentaciones

ACTO: I Master en Alta Dirección de Empresas Agroalimentarias. Valle del Ebro (MADEAVE)

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Calahorra (La Rioja) AÑO:2004

---

TÍTULO: Microorganismos de interés industrial. Fermentaciones

ACTO: II Master en Alta Dirección de Empresas Agroalimentarias. Valle del Ebro (MADEAVE)

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Tudela (Navarra) AÑO: 2005

---

TÍTULO: La innovación y los productos de IV y V gama

ACTO: VI Encuentro Europeo de DOP, IGP, ETG y Jornada Técnica sobre Innovación Alimentaria

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño (La Rioja) AÑO:2005

---

TÍTULO: Del campo a la mesa: retos en la investigación de la Universidad de La Rioja

ACTO: “Sobre gastronomía: una reflexión con gusto”. V Curso de Verano ciudad de Logroño

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño (La Rioja) AÑO:2012

---

TÍTULO: Alimentos transgénicos, “genes a la carta”

ACTO: Apertura del curso 2013-2014 de la asociación cultural “Amigos de los Retablos”

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño (La Rioja) AÑO:2013

---

TÍTULO: Lo último en envases de alimentos: envases inteligentes

ACTO: “Menú de conferencias gastronómicas” organizado por la Academia Riojana de Gastronomía

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño (La Rioja) AÑO:2015

---

---

TÍTULO: Caracterización del queso de Cameros. Evolución de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos durante su maduración

DOCTORANDO: Dña. Carmen Olarte Martínez

UNIVERSIDAD: Universidad Pública de Navarra FACULTAD/ESCUELA: Ingeniería Agrícola

AÑO: 1999 CALIFICACIÓN: Sobresaliente *cum laude* (por unanimidad)

---

TÍTULO: Aplicación de la tecnología de 4ª gama a alcachofa y borraja. Evolución microbiológica y sensorial

DOCTORANDO: Dña. Mercedes Tania Giménez Martínez

UNIVERSIDAD: Universidad de La Rioja FACULTAD/ESCUELA: CCT

AÑO: 2004 CALIFICACIÓN: Sobresaliente *cum laude* (por unanimidad)

---

TÍTULO: Diversidad de levaduras no-*Saccharomyces* en diferentes ecosistemas vitivinícolas

# **GRANDES EQUIPOS QUE UTILIZA O HA UTILIZADO**

DOCTORANDO: Dña. María Elena Ocón Sáenz

UNIVERSIDAD: Universidad de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA: CCT

AÑO: 2014

CALIFICACIÓN: Sobresaliente *cum laude*

---

TÍTULO: Identificación de descriptores para el Chorizo Riojano: Evaluación de materias primas, estándares del producto y modificación de los ingredientes. Optimización nutricional y sensorial.

DOCTORANDO: Dña. Yolanda Alastrue Naval

UNIVERSIDAD: Universidad de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA: CCT

AÑO: 2015

CALIFICACIÓN: Sobresaliente *cum laude*

---

TÍTULO: Evaluación e identificación mediante técnicas novedosas de la evolución de la contaminación en mataderos, salas de despiece y salas de elaborados cárnicos en La Rioja y entorno.

DOCTORANDO: D. Juan Carlos Álvarez Gurrea

UNIVERSIDAD: Universidad de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA: CCT

AÑO: 2015

CALIFICACIÓN: Sobresaliente

---

CLAVE: R = responsable, UA = usuario asiduo, UO = usuario ocasional

---

EQUIPO:	FECHA:	CLAVE:
HPLC	84-88	UA
Calorímetro diferencial de barrido	86-88	UA
Ultracentrífuga	84-88	UA
Espectrofotómetro UV/VIS	84-act.	UA
Cromatógrafo de gases	90-act.	R
Plantas Piloto Elaboración productos alimentarios	96-act.	R
Texturómetro	05-act.	UA

---

---

***I.-ACTIVIDAD DOCENTE OFICIAL DESEMPEÑADA***

***OTROS MÉRITOS O ACLARACIONES QUE DESEE HACER CONSTAR***

---

---

CATEGORÍA: Profesor Ayudante

CENTRO/FACULTAD/ ESCUELA/DEPARTAMENTO: Dpto. Bioquímica. Universidad de Navarra

PERIODO DESDE: Octubre de 1985

HASTA: Septiembre de 1987

---

CATEGORÍA: Profesor Interino

CENTRO/FACULTAD/ ESCUELA/DEPARTAMENTO: Dpto. Bioquímica. Universidad de Navarra

PERIODO DESDE: Octubre de 1987

HASTA: Septiembre de 1988

---

CATEGORÍA: Profesor Asociado (a tiempo completo)

CENTRO/FACULTAD/ ESCUELA/DEPARTAMENTO: Dpto. Ciencia y Tecnología de los Alimentos. U. Zaragoza

PERIODO DESDE: Octubre de 1989

HASTA: Septiembre de 1990

---

CATEGORÍA: Profesor Titular Interino

CENTRO/FACULTAD/ ESCUELA/DEPARTAMENTO: Dpto. Agricultura y Alimentación. Univ. de La Rioja

PERIODO DESDE: Octubre de 1990

HASTA: Febrero de 1994

---

CATEGORÍA: Profesor Titular Universidad

CENTRO/FACULTAD/ ESCUELA/DEPARTAMENTO: Dpto. Agricultura y Alimentación. Univ. de La Rioja

PERIODO DESDE: Febrero de 1994

HASTA: Noviembre de 2018

---

CATEGORÍA: Catedrático Universidad

CENTRO/FACULTAD/ ESCUELA/DEPARTAMENTO: Dpto. Agricultura y Alimentación. Univ. de La Rioja

PERIODO DESDE: Noviembre de 2018

HASTA: Actualidad

---

***OTROS MÉRITOS O ACLARACIONES QUE DESEE HACER CONSTAR (continuación)***

---

***II.-OTRAS ACTIVIDADES INVESTIGADORAS  
II.-DIRECCIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN OFICIALES  
(Tesis de licenciaturas, proyectos de investigación, etc.)***

---

TÍTULO: Planta de elaboración de margarina

INTERESADO: M<sup>a</sup> Remedios Hilera Crespo

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola

AÑO: 1993

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

---

TÍTULO: Fábrica de embutidos

INTERESADO: Jesús Félix Jiménez González

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola

AÑO: 1993

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

---

TÍTULO: Planta de elaboración de yogures

INTERESADO: Alfredo González Vivanco  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1994 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Industria de salazones cárnicas  
INTERESADO: Manuel Ramírez Bañuelos  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1994 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

---

TÍTULO: Planta elaboradora de alimentos infantiles  
INTERESADO: M<sup>a</sup> Esther Muñoz Domínguez  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1995 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Planta elaboradora de queso fresco y congelado tipo Cameros  
INTERESADO: Ignacio Gil Orive  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1995 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Planta para la elaboración de queso con denominación de origen “Cabrales”  
INTERESADO: M<sup>a</sup> Teresa Muñoz Gómez  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1995 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Fermentación maloláctica por bacterias comerciales  
INTERESADO: Julia Antón García  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Magister en Viticultura y  
Enología  
AÑO: 1995 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Estudio de bacterias lácticas en vinos de Rioja  
INTERESADO: Julio Sáenz Fernández  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Magister en Viticultura y  
Enología  
AÑO: 1995 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Matrícula de Honor

---

TÍTULO: Industrias de extracción y envasado de leche en Logroño  
INTERESADO: Rafael Giménez Martínez  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1996 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable



---

TÍTULO: Panificadora situada en el término municipal de Logroño  
INTERESADO: Jorge Portu Reinales  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1996 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Estudio vitícola y enológico de las explotaciones de Cabernet-Sauvignon en Rioja Alavesa  
INTERESADO: Fernando Cabero Marques  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Magister en Viticultura y Enología  
AÑO: 1996 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Quesería artesanal  
INTERESADO: José Alberto Almendro Alijas  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1997 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Planta elaboradora de vinagre a partir de alcohol de 96°  
INTERESADO: Jesús Saéz Rodríguez  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1997 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

---

TÍTULO: Nave para cultivo y envasado de setas y hongos comestibles  
INTERESADO: Ignacio Aguirre Díez  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1997 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

---

TÍTULO: Planta elaboradora de derivados de ajo  
INTERESADO: Augusto Olite Tainta  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1997 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Planta elaboradora de conserva de espárrago  
INTERESADO: Alberto Benito San Román  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1998 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

---

TÍTULO: Planta elaboradora de queso  
INTERESADO: Hugo Iza Ibarra  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1998 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

---

TÍTULO: Fábrica de queso fresco envasado al vacío

INTERESADO: M<sup>a</sup> Pilar Martínez Melón  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1999 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

---

TÍTULO: Planta elaboradora de yogur por ultrafiltración  
INTERESADO: Hugo Yécora Caro  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1999 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

---

TÍTULO: Industria extractora y envasadora de miel  
INTERESADO: M<sup>a</sup> Isabel Ortega Corredor  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 1999 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

---

TÍTULO: Planta elaboradora de embutidos crudo-curados  
INTERESADO: Miguel Ángel Samaniego  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2000 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

---

TÍTULO: Secadero de jamones  
INTERESADO: Íñigo Heras García  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2000 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

---

TÍTULO: Estabilidad microbiológica de champiñón en aceite  
INTERESADO: Jorge Portu Reinares  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Diploma de Estudios Avanzados (DEA)  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/DEPARTAMENTO: Agricultura y Alimentación  
AÑO: 2001 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Control de la limpieza y desinfección de superficies de trabajo en industrias cárnicas mediante medidas eléctricas  
INTERESADO: Fernando Álvarez Martínez  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Diploma de Estudios Avanzados (DEA)  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/DEPARTAMENTO: Agricultura y Alimentación  
AÑO: 2003 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Almazara de aceite extravirgen de Producción ecológica  
INTERESADO: David Solana Herreros  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2006 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Planta elaboradora de productos de 4ª gama  
INTERESADO: María Sacristán Amoedo  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2006 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Industria elaboradora de tabletas de chocolate  
INTERESADO: Fabiola Gómez García  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2006 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Industria elaboradora de patatas fritas en aceite de oliva  
INTERESADO: Luis Alberto Rivacoba Gómez  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2007 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Industria elaboradora de embutidos crudo-curados  
INTERESADO: David Lafuente Rico  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2007 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Planta elaboradoras de pulpa de ciruela  
INTERESADO: Patricia Terrero Tierno  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2007 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Planta elaboradora de vinagre  
INTERESADO: Héctor Miguel Sáez Sáenz  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2007 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Planta elaboradora de licores  
INTERESADO: Rubén Fernández Pérez  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2007 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Adaptación de un edificio a planta elaboradora de postres lácteos ecológicos  
INTERESADO: Ana María Sáenz Francia  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2008 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Planta elaboradora de cuajadas  
INTERESADO: Álvaro Manzanos Santibáñez  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2008 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Compuestos fenólicos en *Olea europaea* L  
INTERESADO: Beatriz Trigueros Eguizábal  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2008 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Planta de extracción acuosa de soja  
INTERESADO: Noemí Pacheco Antón  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2008 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Diseño industria del vinagre de vino  
INTERESADO: Sara García Caballero  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2008 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

---

TÍTULO: Fábrica de embutidos crudo-curados  
INTERESADO: Jaime del Hoyo Vinué  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2009 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Industria elaboradora de fruta de IV gama  
INTERESADO: Aleceia Bermejo Fuidio  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2009 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Influencia de Factores precosecha en la calidad poscosecha del champiñón  
INTERESADO: Tamara García Pejenaute  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2009 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Correlación entre perfiles instrumentales y sensoriales para el Chorizo Riojano  
INTERESADO: Yolanda Alastrue Naval  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Diploma de Estudios Avanzados (DEA)  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/DEPARTAMENTO: Agricultura y Alimentación  
AÑO: 2010 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Industria panificadora

INTERESADO: Elena María Susín Santolaria  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2010 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Estudio de caracterización de mohos en los quesos “Los Cameros”  
INTERESADO: Eva Hontañón CALvo  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2010 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Industria elaboradora de queso unttable  
INTERESADO: Inés Moral Ruiz  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2011 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Evaluación del efecto de los sistemas de control de humedad sobre la vida útil de frutas  
INTERESADO: Raul Sanmiguel Bozalongo  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2011 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Validación de la tecnología NIR para el análisis de sitintas matrices alimentarias “Jamón curado”  
INTERESADO: María Mendoza Ballesteros  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2012 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Proyecto de Planta de Producción de vinagre ecológico  
INTERESADO: Elena Cruz Martínez  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2012 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Secadero de jamones con empleo de energías renovables y mejoras energéticas  
INTERESADO: Luis Miguel Zubiaur Aguado  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2012 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Matrícula de Honor

---

TÍTULO: Proyecto de industria para la elaboración de jamón serrano en Baños de Río Tobía  
INTERESADO: M<sup>a</sup> Gloria Sáenz Romo  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2012 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Estudio de la diseminación por el aire de los microorganismos (*E. coli*) procedentes de una explotación ganadera  
INTERESADO: Roberto Martínez Olarte  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2013 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Microencapsulación de compuestos activos en el sector agroalimentario  
INTERESADO: Sonia Pérez Ciordia  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2013 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Proyecto de industria semiartesanal de elaboración de queso curado de oveja  
INTERESADO: Carlos Gil Soto  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2014 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

---

TÍTULO: Implantación de los sistemas de calidad IFS y BOR en una industria conservera  
INTERESADO: Rebeca Merino Barrio  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2014 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Comparación del método HPLC y método de Infrarrojos para la determinación de azúcares en miel  
INTERESADO: Pablo Contreras Ruiz  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola  
AÑO: 2014 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

---

TÍTULO: Industria para elaboración de jamón serrano en Baños de Río Tobía  
INTERESADO: M<sup>a</sup> Gloria Sáenz Romo  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Grado en Ing. Agrícola  
AÑO: 2014 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

---

TÍTULO: Proyecto de Planta elaboradora de yogur batido en Logroño (La Rioja)  
INTERESADO: Lucía González Sarramián  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola  
AÑO: 2015 CALIFICACIÓN: Sobresaliente

---

TÍTULO: Industria elaboradora de chorizos en Miranda de Ebro  
INTERESADO: Laura Ruiz López  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola  
AÑO: 2016 CALIFICACIÓN: Notable

---

TÍTULO: Proyecto de Industria para elaboración de queso fresco  
INTERESADO: Paula Jiménez Muñoz  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola  
AÑO: 2016 CALIFICACIÓN: Sobresaliente

---

TÍTULO: Planta para la elaboración de 150 L diarios de cerveza de quinoa en San Román de Cameros  
INTERESADO: Alberto Santolaya Herrero  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola  
AÑO: 2017 CALIFICACIÓN: Notable

---

TÍTULO: Proyecto de construcción de planta para la manipulación y envasado de productos de 4ª gama  
INTERESADO: Isabel Abad Ruiz  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola  
AÑO: 2018 CALIFICACIÓN: Sobresaliente (Matrícula de H.)

---

TÍTULO: Planta de elaboración de Perada natural en el Polígono Industrial “La Senda” (Alfaro, La Rioja)  
INTERESADO: Roberto Martínez Gómez  
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado  
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola  
AÑO: 2018 CALIFICACIÓN: Notable

---

### ***OTROS MÉRITOS O ACLARACIONES QUE DESEE HACER CONSTAR (continuación)***

---

Premio Extraordinario Fin de Carrera. Universidad de Navarra. 1985

Tercer Premio Nacional de Terminación de Estudios. Ministerio de Educación y Ciencia. 1986

Premio Extraordinario de Doctorado. Universidad de Navarra. 1988

Estancia en el CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AGRARIO (CIDA) de la C.A. de La Rioja desde Julio de 1988 hasta Octubre de 1989.

Miembro de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos de Navarra, Aragón y La Rioja (ACTANAR) desde 1991.

Miembro de la Sociedad Española de Microbiología (SEM) desde 1999.

Subdirectora del Centro Científico-Técnico (sección Agrícolas) de La Universidad de La Rioja desde 1994 hasta 1998.

Revisor de la publicación *International Journal of Food Science and Technology*

Valoración positiva por parte de la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora de un Tramo correspondiente al sexenio 1995-2000.

Valoración positiva por parte de la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora de un 2º Tramo correspondiente al sexenio 2001-2006.

Valoración positiva por parte de la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora de un 3º Tramo correspondiente al sexenio 2007-2012.

Valoración positiva por parte de la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora de un 4º Tramo correspondiente al sexenio 2013-2018.

Revisor de la publicación *Journal of Applied Microbiology*.

Premio del Consejo Social de la Universidad de La Rioja, modalidad Investigación. Enero 2010.

Acreditación Nacional de Catedráticos de Universidad. Noviembre 2013

---



## Datos de identificación y contacto

**Apellidos:** González San José  
**Nombre:** María Luisa  
**ORCID:** 0000-0003-2973-7287  
**ScopusID:** 55666199900  
**ResearcherID:** B-3841-2013  
**Dirección de contacto:** Universidad de Burgos. Facultad de Ciencias. Plaza Misael Bañuelos s/n, 09001 Burgos, España  
**Teléfono fijo:** (34) 947258815  
**Fax:** (34) 947258831  
**Correo electrónico:** marglez@ubu.es

## 1.- Situación Profesional

### 1.1.-Situación Profesional Actual y campos de trabajo

**Entidad empleadora:** Universidad de Burgos

**Departamento/Facultad:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Ciencias  
Área: Tecnología de los Alimentos

**Categoría profesional:** CAUN

**Fecha de inicio:** 16/10/2017

**Modalidad de contrato:** Funcionaria

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Gestión docente (Sí/No):** Si

**Ámbito actividad de gestión: Universitaria:** Coordinadora del Máster en Cultura del Vino: enoturismo en la cuenca del Duero, desde 20/04/2012 hasta la fecha

## 2.- Actividad docente

**Actividad docente en Títulos oficiales universitarios de Licenciatura, Ingeniería Técnica, Grados, Másteres y Doctorado desde Noviembre de 1991.**

**Quinquenios reconocidos:**

**Tesis doctorales:** 14

**TFM/DEA/Tesinas:** 55

**TFG:** 20

### Participación en Innovación Docente

**Proyectos:** 6 (IP de 3)

**Comunicaciones en Congresos de Innovación docente**

### 3.- Experiencia y actividad científica y tecnológica

- Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas: **ÁMBITO INTERNACIONAL**

**Nombre del proyecto:** Edible, Medicinal and Aromatic Plants - EMAP-FP7-PEOPLE-2009-IRSES. Project ID: 247548

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Nº de investigadores/as:** 42

**Entidad de realización:** UBU y otros 14 centros de investigación de otros 8 países de la cuenca mediterránea

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Luisa Pistelli (IP Coordinadora Global); **M<sup>a</sup> Luisa González (IP UBU)**

**Entidad/es financiadora/s:** Unión Europea-People Marie Curie Actions. Call FP7-People-2009-IRSES.

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2011 - 31/07/2014

**Cuantía total:** 478.800 €

**Cuantía subproyecto UBU:** 25.866 €

**Nombre del proyecto:** Thermally processed foods: Possible Health implications". Acción Cost 927

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Nº de investigadores/as:** 32

**Entidad de realización:** UBU y otros 17 Centros de Investigación y Universidades Europeas.

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vincenzo Fogliano (It)

**Entidad/es financiadora/s:** Unión Europea (*Cost Program*)

**Fecha de inicio-fin:** 08/01/2004 – 29/04/2009

**Nombre del proyecto:** Influencia de tecnologías innovadoras de maduración sobre las características de vinos tintos de dos variedades de países iberoamericanos. IBK 02-278 (INOVINI)

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad de realización:** UBU, Universidad de Lisboa y dos empresas, una por cada país.

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Laureano (Portugal) y **M<sup>a</sup> Luisa González San José (Sub-proyecto España)**

**Entidad/es financiadora/s:** CYTED-CDTI (Programa IBEROEKA)

**Fecha de inicio-fin:** 01/03/2003 – 31/07/2006

**Nombre del proyecto:** Melanoidins in Food and Health. Acción Cost 919

**Entidad de realización:** UBU y otros 19 Centros de Investigación y Universidades Europeas

**Nº de investigadores/as:** >30

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** James Jennyfer (IP TOT UK); **M<sup>a</sup> Luisa González San José (Co-IP Spain)** con Salvio Jiménez Pérez (Co-IP Spain)

**Entidad/es financiadora/s:** Unión Europea (*Cost Program*)

**Fecha de inicio-fin:** 01/03/1999 – 02/03/2004

**Nombre del proyecto:** Determinación de la capacidad antioxidante de alimentos típicos de la dieta mediterránea. HI1997-0060

**Entidad de realización:** UBU – Univ.Federico II de Nápoles **Nº de investigadores/as:** 5

**Nombres investigadores principales (IP):** **M<sup>a</sup> Luisa González San José**

**Entidad/es financiadora/s:** MEC. (Programa Acciones Integradas: Italia)

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1998 - 31/12/1999

**Cuantía total:** 5.290 €

**Nombre del proyecto:** Estudio comparado de parámetros cromáticos en vinos de Uruguay y de la D.O. Ribera del Duero (Código)

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos e INAVI      **Nº de investigadores/as:** 3

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José •

**Entidad/es financiadora/s:** MEC y AEI (MAE)

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1995 - 31/12/1996

**Cuantía total:** 10.228 €

**.- Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas: ÁMBITO NACIONAL**

**Nombre del proyecto:** Aplicación de ingredientes funcionales obtenidos de subproductos de vinificación para mejorar la seguridad alimentaria, vida útil y propiedades saludables de productos de ave (PGC2018-097113-B-I00).

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pilar Muñiz Rodríguez e Isabel Jaime Moreno.

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad de realización:** UBU

**Entidad/es financiadora/s:** Agencia Estatal de Investigación. Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades.

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2019 – 31/12/2021.

**Cuantía total:** 108.900€

**Nombre del proyecto:** BIORRED: Biorrefinerías mediterráneas. (RTC-2015-3438-2)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Carlos Quintela Fernández (IP Coordinador); M<sup>a</sup> Luisa González San José (IP-UBU)

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad de realización:** Ministerio de Economía y Competitividad. Programa RETO.

**Entidad/es financiadora/s:** **Fecha de inicio-fin:** 01/12/2015 – 31/12/2017, prorrogable hasta 30/03/2018.

**Cuantía total:** 1.265.740,52€ (financiable), 366.280,31€ (subvención) (Ver Certific. UBU)

**Cuantía subproyecto (UBU):** 131.950 €

**Nombre del proyecto:** Acción Complementaria: Estudio de la maduración fenólica del cultivar tempranillo en zonas españolas (AC2010-00061-00-00).

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Esperanza Valdés Sánchez

**Nº de investigadores/as:** 24

**Entidad de realización:** UBU y otros 9 Centros de Investigación

**Entidad/es financiadora/s:** MCI (Ministerio de Ciencia e Innovación) - INIA

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2011 - 31/12/2012

**Cuantía total:** 4.050 €

**Nombre del proyecto:** Obtención de concentrados aromáticos naturales mediante extracción con fluidos supercríticos y pervaporación (CTQ2008-04999-PPQ)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sagrario Beltrán Calvo

**Nº de investigadores/as:** 9

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Ministerio Ciencia e Innovación y FEDER.

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2009 - 31/12/2011

**Cuantía total:** 119.790 €

**Nombre del proyecto:** Estudio comparativo de diferentes técnicas de maceración para mejorar la calidad de vinos blancos y tintos de Castilla y León (RTA2007-00074-00-00)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Mirian Ortega Heras

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad de realización:** - ITACyL - Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** MEC-INIA

**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2007 - 30/09/2010

**Cuantía total:** 88.465 €

**Nombre del proyecto:** Efecto de las nuevas técnicas de envejecimiento acelerado en la composición química y propiedades sensoriales de los vinos tintos (RTA04-084)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Domingo Carlos González Huerta

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad de realización:** ITACYL-Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** MEC-INIA

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2005 - 31/12/2007

**Cuantía total:** 115.063 €

**Nombre del proyecto:** Biodisponibilidad de los flavonoides de la cerveza.

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Victoria Valls Bellés

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad de realización:** Universidad de Valencia -Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Cerveceros de España, SA

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2002 - 31/12/2003

**Cuantía total:** 34.257,66 €

**Nombre del proyecto:** La microoxigenación en la mejora del color, aroma y cuerpo de los vinos tintos. (VIN01-027)

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos - ITACyL

**Entidad/es financiadora/s:** Ministerio de Ciencia y Tecnología

**Fecha de inicio-fin:** 10/12/2001 - 30/12/2004

**Cuantía total:** 19.734 €

**Nombre del proyecto:** Estudio de la actividad antioxidante de la cerveza (A02A05)

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Asociación de Cerveceros de España.

**Fecha de inicio-fin:** 18/01/2000 - 17/01/2001

**Cuantía total:** 24.881,9 €

**Nombre del proyecto:** Determinación del momento óptimo de vendimia para cada tipo de

vino. Establecimiento de índices de madurez tecnológica para uvas tintas de vinificación (1FD1997-1319)

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

Nº de investigadores/as: 1

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** MEC-Proyecto FEDER

**Fecha de inicio-fin:** 30/12/1999 - 31/12/2001

**Cuantía total:** 103.320 €

**Nombre del proyecto:** Estudio de la extracción, fraccionamiento y propiedades antioxidantes de los compuestos fenólicos de la semilla de uva (1FD97-1471/QUI)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sagrario Beltrán Calvo

Nº de investigadores/as: 7

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** MEC-FEDER

**Fecha de inicio-fin:** 17/12/1999 - 31/12/2001

**Cuantía total:** 111.067 €

**Nombre del proyecto:** Estudio de la extracción de compuestos fenólicos procedentes de semilla de uva mediante la utilización de CO<sub>2</sub> supercrítico (QUI96-0691)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sagrario Beltrán Calvo

Nº de investigadores/as: 7

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Min. de Ciencia y Tecnología (CICYT)

**Fecha de inicio-fin:** 01/07/1996 - 30/06/1999

**Cuantía total:** 76.028€

**Nombre del proyecto:** Cromatógrafo HPLC-MS y Cromatógrafo GLC-MS (ALI-IN96-0246)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sagrario Beltrán Calvo

Nº de investigadores/as: 10

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Ministerio de Ciencia y Tecnología (CICYT)

**Fecha de inicio-fin:** 04/12/1996 - 31/12/1997

**Cuantía total:** 138.000€

**Nombre del proyecto:** Ultracentrífuga, liofilizador y analizador de aminoácidos (ALI-IN95-0257)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Isabel Jaime Moreno

Nº de investigadores/as: 8

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Min. de Ciencia y Tecnología (CICYT)

**Fecha de inicio-fin:** 19/12/1995 - 31/12/1996

**Cuantía total:** 90.152€

**Nombre del proyecto:** Modificaciones de la calidad sensorial de alimentos inducidas por procesos de transformación y conservación: estudios de textura y parámetros cromáticos (ALI95-0545-C02-01).

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

Nº de investigadores/as: 5

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** CICYT

**Fecha de inicio-fin:** 01/07/1995 - 01/07/1998

**Cuantía total:** 29.552€

**Nombre del proyecto:** Liofilizador, espectrofotómetro, ultracentrífuga, autoanalizador, extractor módulos de membrana, ultrafiltración de osmosis inversa (ALI-IN93-0285)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Manuel Pérez Mateo

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Ministerio de Ciencia y Tecnología (CICYT)

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1994 - 31/12/1994

**Cuantía total:** 24.000€

**Nombre del proyecto:** Estudio sobre el envejecimiento de vinos de Ribera del Duero. Influencia del tipo de roble y estado de la barrica sobre las características sensoriales y parámetros físico-químicos. ( ALI92-0232)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jose Luis Bernal Yagüe

**Nº de investigadores/as:** 12

**Entidad de realización:** Universidad de Valladolid

**Entidad/es financiadora/s:** MEC-(CICYT)

**Fecha de inicio-fin:** 01/07/1992 - 30/06/1995

**Cuantía total:** 91.800€

**Nombre del proyecto:** Incidencia de las condiciones ambientales sobre el envejecimiento en barrica y botella de vinos de la Ribera del Duero. Correlación entre parámetros Físico-Químicos y características sensoriales (ALI89-0208)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jose Luis Bernal Yagüe

**Nº de investigadores/as:** 13

**Entidad de realización:** Universidad de Valladolid

**Entidad/es financiadora/s:** CICYT

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1990 - 09/12/1992

**Cuantía total:** 111.000 €

**Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas: ÁMBITO AUTONÓMICO**

**Nombre del proyecto:** Aplicaciones sostenibles y saludables para la industria de bollería y panificación desde sus subproductos (BU243P18)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pilar Muñoz Rodríguez

**Nº de investigadores/as:** 11

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Junta de Castilla y León.

**Fecha de inicio-fin:** 11/07/2018 – 31/10/2021

**Cuantía total:** 120.000€

**Nombre del proyecto:** Aplicación de soluciones sostenibles a la contaminación de Listeria monocytogenes en la producción de alimentos listos para el consumo (BU056U16)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido

**Nº de investigadores/as:** 9      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Junta de Castilla y León.

**Fecha de inicio-fin:** 22/03/2016 - 30/06/2017

**Cuantía total:** 40.000€

**Nombre del proyecto:** Aprovechamiento de residuos de vinificación: estudio de su explotación como ingrediente funcional y análisis de las posibles alegaciones saludables (BU282U13)

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

**Nº de investigadores/as:** 7      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Junta de Castilla y León.

**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2013 - 30/09/2016

**Cuantía total:** 34.999 €

**Nombre del proyecto:** Diseño de ingredientes a base de antioxidantes naturales y estudio de su comportamiento en diversas matrices alimentarias.

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** D. Carlos Moro (Grupo Matarromera, Coordinador del Proyecto). M<sup>a</sup> Luisa González San José (IP GrupoUBU)

**Nº de investigadores/as (UBU):** 3      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Fondo Europeo del Desarrollo Regional. Junta Castilla y León

**Nombre del programa:** PRIMER DIANA (Programa ADELANTA, Subprograma Idea & Decide, Modalidad I+D Primer))

**Fecha de inicio-fin:** 21/12/2010 - 06/2013

**Cuantía Subtotal UBU:** 49.452 €

**Nombre del proyecto:** Revalorización de productos castellanoleoneses tradicionales: aplicaciones tecnológicas de residuos y excedentes vitivinícolas en la mejora de la calidad y las características saludables de productos cárnicos (BU268A11-2)

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

**Nº de investigadores/as:** 5      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Junta de Castilla y León

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2011 - 31/12/2013

**Cuantía total:** 30.000 €

**Nombre del proyecto:** Diseño de nuevos alimentos funcionales con características cardiovasculares saludables. Actividad Investigadora (GR167)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Manuel Pérez Mateo

**Nº de investigadores/as:** 15      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Junta Castilla y León, Consejería Educación. Convocatoria Restringida a Grupos de Excelencia

**Fecha de inicio-fin:** 07/08/2008 - 01/11/2010

**Cuantía total:** 140.630 €

**Nombre del proyecto:** Diseño de nuevos alimentos funcionales con características cardiovasculares saludables. Equipamiento científico-tecnológico (GR167)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Manuel Pérez Mateo

**Nº de investigadores/as:** 15      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Junta Castilla y León, Consejería Educación. Convocatoria Restringida a Grupos de Excelencia

**Fecha de inicio-fin:** 07/08/2008 - 01/11/2010

**Cuantía total:** 57.370 €

**Nombre del proyecto:** Estudio de la ingesta de vinos de Castilla y León sobre el estado redox y el estrés oxidativo en ratas Wistar (BU004A08)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pilar Muñiz Rodríguez

**Nº de investigadores/as:** 5      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Junta de Castilla y León,

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2008 - 31/10/2010      **Cuantía total:** 11.200 €

**Nombre del proyecto:** Sistemas innovadores para modificar el grado alcohólico del vino y posibles aplicaciones en el diseño de nuevos productos Buscar y el código

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

**Nº de investigadores/as:** 15      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Junta Castilla y León - ITACYL

**Fecha de inicio-fin:** 29/05/2007 - 28/05/2010      **Cuantía total:** 67.240 €

**Nombre del proyecto:** Validación de la zonificación de las regiones vitivinícolas con denominación de origen de CyL: I. Unidades Homogéneas del Medio clasificadas como óptimas (BU025A06)

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

**Nº de investigadores/as:** 6      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Junta de de Castilla y León.

**Fecha de inicio-fin:** 18/07/2006 - 31/12/2009      **Cuantía total:** 19.300 €

**Nombre del proyecto:** Nuevas prácticas enológicas para la innovación y mejora de la competitividad de los vinos de Castilla y León. Proyecto Coordinado UBU-ITACYL

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

**Nº de investigadores/as:** 8      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos - ITACYL

**Entidad/es financiadora/s:** Junta de Castilla y León-ITACYL

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2005 - 31/12/2007

**Cuantía total:** 71.000 €      **Cuantía subproyecto UBU:** 45.785 €

**Nombre del proyecto:** Obtención de melanoidinas a partir de productos de bollería y su actividad sobre el estrés oxidativo (BU017A05)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pilar Muñiz Rodríguez

**Nº de investigadores/as:** 3      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Junta de Castilla y León

**Fecha de inicio-fin:** 22/06/2005 - 30/10/2007      **Cuantía total:** 6.900 €

**Nombre del proyecto:** Caracterización y tipificación de la cebolla. Variedad Horcal utilizada para la elaboración de Morcilla de Burgos

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido

**Nº de investigadores/as:** 5      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Junta de Castilla y León

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2004 - 31/12/2006      **Cuantía total:** 6.400 €



**Nombre del proyecto:** Aplicación de la microoxigenación en la vinificación tradicional en tinto: selección de las condiciones idóneas para la mejora de la calidad

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

**Nº de investigadores/as:** 6      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Junta de Castilla y León

**Fecha de inicio-fin:** 19/02/2002 - 30/12/2004      **Cuantía total:** 11.189 €

**Nombre del proyecto:** Licuefacción enzimática de la vendimia: modificación de parámetros de calidad de mostos y vinos

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** Junta de Castilla y León.

**Fecha de inicio-fin:** 28/12/1993 - 30/12/1995      **Cuantía total:** 9.617 €

- Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas: **ÁMBITO LOCAL**

**Nombre del proyecto:** Estudio de los mecanismos de patogenicidad de *Campylobacter jejuni* como causante de cardiomiopatías y posibles soluciones en base a sustancias antimicrobianas naturales. CAMPYCARDIO. (CAIXA-UBU003)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Beatriz Melero Gil y Juan José Rodríguez Díez.

**Nº de investigadores/as:** 19      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** UBU- Fundación Caixa

**Fecha de inicio-fin:** 01/06/2019 – 31/05/2021      **Cuantía total:** 80.000 €

**Nombre del proyecto:** Financiación GIR-TECNOFOOD

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido

**Nº de investigadores/as:** 10      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** UBU, financiación Grupos de Investigación Reconocidos

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2017 – 31/12/2019      **Cuantía total:** 3.600 €

**Nombre del proyecto:** Caracterización y tipificación de alimentos tradicionales de la provincia de Burgos

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno

**Nº de investigadores/as:** 12      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Entidad/es financiadora/s:** UBU- Fondos Caja Burgos

**Fecha de inicio-fin:** 21/07/2009 - 30/06/2010      **Cuantía total:** 6.327 €

**Nombre del proyecto:** Estudio de diversas sustancias de origen natural con efecto antioxidante y antimicrobiano

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Dolores Rivero Pérez  
**Nº de investigadores/as:** 7      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos  
**Entidad/es financiadora/s:** UBU- Fondos Caja Burgos  
**Fecha de inicio-fin:** 21/07/2009 - 30/06/2010      **Cuantía total:** 3.000 €

**Nombre del proyecto:** Desarrollo de la Cátedra del Vino en la Ribera del Arlanza  
**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José  
**Nº de investigadores/as:** 1      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos  
**Entidad/es financiadora/s:** Diputación Provincial de Burgos  
**Fecha de inicio-fin:** 27/02/2004 - 31/12/2005      **Cuantía total:** 12.000 €

**Nombre del proyecto:** Cátedra del vino  
**Nombres investigadores principales (IP):** José L. Cabeza Juan; M<sup>a</sup> Luisa González San José  
**Nº de investigadores/as:** 4      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos  
**Entidad/es financiadora/s:** Diputación Provincial de Burgos (Ver Certificado UBU2)  
**Fecha de inicio:** 10/06/1999-10/06/2001      **Cuantía total:** 30.051 €

**Nombre del proyecto:** Cátedra del vino  
**Nombres investigadores principales (IP):** José L. Cabeza Juan; M<sup>a</sup> Luisa González San José  
**Nº de investigadores/as:** 4      **Entidad de realización:** Universidad de Burgos  
**Entidad/es financiadora/s:** Diputación Provincial de Burgos (Ver Certificado UBU2)  
**Fecha de inicio:** 25/05/1995-25/05/1998      **Cuantía total:** 90.152 €

**Nombre del proyecto:** Modificaciones de las características sensoriales de alimentos inducidas por nuevas formulaciones: empleo de grasas modificadas  
**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José  
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos  
**Entidad/es financiadora/s:** Caja de Burgos  
**Fecha de inicio-fin:** 24/01/1995 - 31/12/1995      **Cuantía total:** 902 €

**Nombre del proyecto:** Maduración de frutos no climatéricos: interrelación IAA y ABA con el metabolismo fenólico  
**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José  
**Nº de investigadores/as:** 3      **Entidad de realización:** Univ. de Valladolid (Campus Burgos)  
**Entidad/es financiadora/s:** Universidad de Valladolid  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/1992 - 30/06/1994      **Cuantía total:** 2.640 €

- Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

**Nombre del proyecto:** Control de contenido en acrilamida en productos alimentarios mediante aditivación natural e inclusión de fracciones secundarias de procesos de horneado. MELANO. (INTERCONECTA 2018)  
**Nombres investigadores principales (IP):** Pilar Muñiz Rodriguez  
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos      **Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:** Tostados y Fritos, S.A.  
**Fecha de inicio:** 06/03/2019 – 05/11/2020      **Cuantía total:** 20.000€

**Nombre del proyecto:** Control de contenido en acrilamida en productos alimentarios mediante aditivación natural e inclusión de fracciones secundarias de procesos de horneado. MELANO. (INTERCONECTA 2018)

**Nombres investigadores principales (IP):** Pilar Muñiz Rodriguez

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:** Cerealto Antequera, S.L.

**Fecha de inicio:** 15/11/2018 – 31/12/2019

**Cuantía total:** 25.441 €

**Nombre del proyecto:** Control de contenido en acrilamida en productos alimentarios mediante aditivación natural e inclusión de fracciones secundarias de procesos de horneado. MELANO. (INTERCONECTA 2018)

**Nombres investigadores principales (IP):** Pilar Muñiz Rodriguez

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:** Galletas Siro, S.A.

**Fecha de inicio:** 15/11/2018 – 31/12/2019

**Cuantía total:** 25.000 €

**Nombre del proyecto:** Implementación de una Metodología para la evaluación sensorial normalizada aplicable por el comité calificador de los vinos de la Denominación de Origen Rueda.

**Nombres investigadores principales (IP):** Miriam Ortega Heras

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:** Consejo Regulador DO Rueda.

**Fecha de inicio:** 11/10/2017 – 11/12/2018

**Cuantía total:** 3.850€

**Nombre del proyecto:** Implementación de una Metodología para la evaluación sensorial normalizada aplicable por el comité calificador de los vinos de la Denominación de Origen Toro.

**Nombres investigadores principales (IP):** Miriam Ortega Heras

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:** Consejo Regulador DO Toro.

**Fecha de inicio:** 13/07/2017 – 13/12/2018

**Cuantía total:** 2.625 €

**Nombre del proyecto:** Implementación de una Metodología para la evaluación sensorial normalizada aplicable por el comité calificador de los vinos de la Denominación de Origen Bierzo.

**Nombres investigadores principales (IP):** Miriam Ortega Heras

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:** Consejo Regulador DO Bierzo.

**Fecha de inicio:** 30/06/2017 – 30/12/2018

**Cuantía total:** 3.850€

**Nombre del proyecto:** Implementación de una Metodología para la evaluación sensorial normalizada aplicable por el comité calificador de los vinos de la Denominación de Origen Cigales.

**Nombres investigadores principales (IP):** Miriam Ortega Heras

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:** Consejo Regulador Cigales.

**Fecha de inicio:** 16/06/2017 – 31/12/2018

**Cuantía total:** €

**Nombre del proyecto:** Implementación de una Metodología para la evaluación sensorial normalizada aplicable por el comité calificador de los vinos de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

**Nombres investigadores principales (IP):** Miriam Ortega Heras

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:** Consejo Regulador DO Ribera del Duero.

**Fecha de inicio:** 14/06/2017 – 14/12/2018

**Cuantía total:** 4.550 €

**Nombre del proyecto:** Estudio de perfil aromático de muestras de café soluble (A00P06)  
**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José  
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:** PROSOL, S.A. (Productos Solubles SA)  
**Fecha de inicio:** 02/04/2014 **Duración:** 4 meses **Cuantía total:** 12.235 €

**Nombre del proyecto:** Estudio de polifenoles en algas extraídas (A02M06)  
**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José  
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:** HISPANAGAR SA  
**Fecha de inicio:** 14/02/2012 **Duración:** 3 meses **Cuantía total:** 6.819,02 €

**Nombre del proyecto:** Extracción de alquilresorcinoles (AR) de gramíneas mediante tecnologías limpias y utilización de los extractos en matrices alimentarias (A14L06)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sagrario Beltrán Calvo  
**Grado de contribución:** Investigadora  
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:** HASENOSA (Harinas y Sémolas del Noroeste, S.A.)  
**Fecha de inicio:** 02/12/2011 **Duración:** 2 años **Cuantía total:** 21.970 €

**Nombre del proyecto:** Identificación, cuantificación y determinación de la actividad antioxidante de alquilresorcinoles de salvado de trigo obtenidos mediante extracción supercrítica (A16J06)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sagrario Beltrán Calvo  
**Grado de contribución:** Investigadora  
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:** HASENOSA (Harinas y Sémolas del Noroeste, SA)  
**Fecha de inicio:** 29/07/2009 **Duración:** 4 meses **Cuantía total:** 12.542 €

**Nombre del proyecto:** Informe de Calidad enológica de uvas, mostos y vinos  
**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José  
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:** Universidad Politécnica de Madrid (UPM)  
**Fecha de inicio:** 29/07/2009 **Duración:** 1 mes **Cuantía total:** 2.500 €

**Nombre del proyecto:** Evaluación de la composición volátil de vinos y de fracciones de estos, en series de 15 muestras/3 meses, por triplicado (A10I06)  
**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José  
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:** IDOKI SCF TECHNOLOGIES, S.L.  
**Fecha de inicio:** 15/05/2008 **Duración:** 3 meses **Cuantía total:** 1.725 €

**Nombre del proyecto:** Evaluación de la composición volátil de vinos, en series de 15 muestras/3 meses, por triplicado (A13H06)  
**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José  
**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:** IDOKI SCF TECHNOLOGIES, S.L.

**Fecha de inicio:** 10/10/2007

**Duración:** 6 meses

**Cuantía total:** 1.725 €

**Nombre del proyecto:** Formulación de conservantes de hollejo, romero y hoja de olivo y su aplicación en bacalao desalado y salsa bechamel

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballido

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:** IDOKI SCF TECHNOLOGIES S.L.

**Fecha de inicio:** 08/05/2007

**Duración:** 8 meses

**Cuantía total:** 7.590 €

**Nombre del proyecto:** Realización de trabajos técnicos en el área de conocimiento de las Ciencias de los Alimentos (A09H06)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:** IDOKI SCF TECHNOLOGIES S.L.

**Fecha de inicio:** 08/05/2007

**Duración:** 2 año

**Cuantía total:** 27.600 €

**Nombre del proyecto:** Estudio de vida útil de productos de repostería

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:** Sara Lee Bakery Iberian Investments SL

**Fecha de inicio:** 08/01/2004

**Duración:** 7 meses

**Cuantía total:** 4.510 €

**Nombre del proyecto:** Estudio de la calidad culinaria de la patata en cocido y en frito

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:** Grupo APPACALE, SA

**Fecha de inicio:** 12/12/2002

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 1.288 €

**Nombre del proyecto:** Aplicaciones enológicas de nuevas técnicas de concentración de mostos

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:** Técnica Pompe/Inoxfluid SL

**Fecha de inicio:** 01/02/2001

**Duración:** 7 meses

**Cuantía total:** 2.885 €

**Nombre del proyecto:** Posibles aplicaciones enológicas de la técnica de concentración a presión reducida y temperatura controlada

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:** Bodegas LAN SA

**Fecha de inicio:** 27/06/2000

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 1.804 €

**Nombre del proyecto:** Informe final sobre evaluación de la Aplicación del Análisis de Peligros y Control de Puntos críticos en la elaboración de Queso Fresco

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jose Manuel Ena Dalmau

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:** Angulo General Quesera SL

**Fecha de inicio:** 10/04/2000 **Duración:** 1 año **Cuantía total:** 7.213 €

**Nombre del proyecto:** Estudio científico-técnico sobre caracterización y tipificación de la morcilla de Burgos

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballino

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:** Asociación Promotora PRO-IGP MORCILLA DE BURGOS

**Fecha de inicio:** 12/05/1999 **Duración:** 2 años **Cuantía total:** 15.544 €

**Nombre de los proyectos (4):** Estudios de preferencias y aceptación de diversos alimentos (A01806/ A04706/ y otros sin referencia interna)

**Nombres investigadores principales (IP):** M<sup>a</sup> Luisa González San José

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:** Grupo el Árbol, Distribución y Supermercados SAUnigro.

**Fecha de inicio:** 12/03/1997 **Duración:** 4 años **Cuantía total:** 11.060 €

**Nombre del proyecto:** Análisis sensorial de los alimentos. Análisis de composición (A11506)

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Rovira Carballino

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:** Cooperativa Ganadera del Cerrato

**Fecha de inicio:** 19/06/1995 **Duración:** 1 año **Cuantía total:** 517 €

**Nombre del proyecto:** Evaluación Sensorial de la calidad de la carne de lechazo de razas churra y castellana

**Grado de contribución:** Investigadora

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Jaime Moreno

**Entidad de realización:** Universidad de Burgos **Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:** Cooperativa Ganadera del Cerrato

**Fecha de inicio:** 19/06/1995 **Duración:** 1 año **Cuantía total:** 900 €

#### - Propiedad industrial e intelectual:

**Título propiedad industrial registrada:** Patente de título "Sazonador de origen vegetal con propiedades conservantes, sustitutivo de la sal, y procedimiento de obtención del mismo

**Inventores/autores/obtentores:** M<sup>a</sup> Luisa González San José; Javier García Lomillo; Raquel del Pino Navarro; M<sup>a</sup> Dolores Rivero Pérez; Pilar Muñiz Rodríguez

**Entidad titular de derechos:** Universidad de Burgos

**Nº de solicitud:** P201300555

**País de inscripción:** España

**Fecha de registro:** 02/06/2013

**Fecha de concesión:** 23/06/2015

**C. Autón./Reg. de explotación:** España

**Empresas licitación:** NATAC SL

**Producción científica****- Artículos científicos ISI**

Sara Rebolleda, **Maria L. González-SanJosé**, María Teresa Sanz, Sagrario Beltrán \*, Angela G. Solaesa. Bioactive compounds of a wheat bran oily extract obtained with supercritical carbon dioxide. *Foods*, 9, 625, 14pp, 2020. **Q1**

G. Gerardi, M. Cavia-Saiz, M.D. Rivero-Pérez, **Maria L. Gonzalez-SanJose**; P. Muñiz. Wine pomace product modulates oxidative stress and microbiota in obesity high-fat diet-fed rats. *Journal of Functional Foods*, 68, 103903, (10pp), 2020. **Q1**

G. Gerardi, M. Cavia-Saiz, M.D. Rivero-Pérez, **Maria L. Gonzalez-SanJose**; P. Muñiz. The dose-response effect on polyphenol bioavailability after intake of white and red wine pomace products by Wistar rats. *Food & Function*, 11, 1661-1671 (7pp), 2020. **Q1**

G. Gerardi, M. Cavia-Saiz, R. Del Pino-García, M.D. Rivero-Pérez, **Maria L. Gonzalez-SanJose**; P. Muñiz. Wine pomace product ameliorates hypertensive and diabetic aorta vascular remodeling through antioxidant and anti-inflammatory actions. *Journal of Functional Foods*, 66, 103794 (7pp), 2020. **Q1**

M. Ortega-Heras, E. Villarroel, S. Mateos, J. García-Lomillo, J. Rovira, Maria L. Gonzalez-SanJose. Application of a seasoning obtained from red grape pomace as a salt replacer for the elaboration of marinated chicken breasts: study of their physical-chemical and sensory properties and microbiological stability. *CyTA-J Food*, 18 (1), 122-131, 2020.

G. Gerardi, M. Cavia-Saiz, M.D. Rivero-Pérez; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; P. Muñiz. Modulation of Akt-p38-MAPK/Nrf2/SIRT1 and NF-κB pathways by wine pomace product in hyperglycemic endothelial cell line. *Journal of Functional Foods*, 58, pp. 255-265, 2019. **Q1**

F. Santos, A.C. Correia, M. Ortega-Heras, J. García-Lomillo, **Maria L. Gonzalez-SanJose**, A.M. Jordão, M. Ricardo-da-Silva. Acacia, cherry and oak wood chips used for a short aging period of rosé wines: effects on general phenolic parameters, volatile composition and sensory profile. *Journal of Science and Food Agriculture*. 99, pp. 3588-3603, 2019. **Q1**

M. Ortega-Heras, I. Gómez, S. Pablos-Alcalde, **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Application of the Just-About-Right Scales in the Development of New Healthy Whole-Wheat Muffins by the Addition of a Product Obtained from White and Red Grape Pomace. *Foods*, 8, 419, 15 pp, 2019. **Q1**

A.M. Jordão, V. Lozano, **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Influence of different wood chip extracts species on color changes and anthocyanin content in synthetic wine solutions. *Foods*, 8, 254, 14 pp, 2019. **Q1**

M. G. Gerardi, M. Cavia-Saiz, M.D. Rivero-Pérez; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; P. Muñiz. Vascular barrier protective effects of wine pomace products in endothelial cells and spontaneously

hypertensive rats. **Free Radical Biology and Medicine**. 120, pp. S106, 2018. **Q1**

M. Cavia-Saiz, M. G. Gerardi, M.D. Rivero-Pérez; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; P. Muñiz. Prevention of endothelial dysfunction via cross-talk between Nrf2/ARE and IKK/NF-κB pathways by wine pomace product. **Free Radical Biology and Medicine**. 120, pp. S105, 2018. **Q1**

**Maria L. Gonzalez-SanJose**. Enoturismo y Entornos Sostenibles. **ARBOR Ciencia, Pensamiento y Cultura**. 193-785, julio-septiembre 2017, a399 (12pp). **Q1?**

Javier García-Lomillo; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; Raquel Del Pino-García; Miriam Ortega-Heras; Pilar Muñiz-Rodríguez. A new seasoning with potential effect against foodborne pathogens. **LWT Food Science and Technology**. 84, pp. 338 - 343. 2017. **Q1**

Javier García-Lomillo; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; Raquel Del Pino-García; M<sup>a</sup> Dolores Rivero-Pérez; Pilar Muñiz-Rodríguez. Alternative natural seasoning to improve the microbial stability of low-salt beef patties. **Food Chemistry**. 227, pp. 122 - 128. 2017. **Q1**

R. Del Pino-García; M.D. Rivero-Pérez; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; K.D. Croft; P. Muñiz. Antihyper-tensive and Antioxidant Effects of Supplementation with Red Wine Pomace in Spontaneously Hypertensive Rats. **Food & Function**. 8, pp. 2444 - 2454. 2017. **Q1**

Javier García-Lomillo; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; Raquel Del Pino-García; Miriam Ortega-Heras; Pilar Muñiz-Rodríguez. Antioxidant effect of seasonings derived from wine pomace on lipid oxidation in refrigerated and frozen beef patties. **LWT - Food Science and Technology**. 77, pp. 85 - 91. 2017. **Q1**

J. García-Lomillo, J.; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Applications of wine pomace in the food industry: approaches and functions. **Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety**. 16, pp. 3 - 22. 2017. **Q1**

Raquel Del Pino-García; María D. Rivero-Pérez; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; Miriam Ortega Heras; Muñiz; Pilar Muñiz. Chemopreventive Potential of Powdered Red Wine Pomace Seasonings against Colorectal Cancer in HT-29 Cells. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 65 - 1, pp. 66 - 73. 2017. **Q1**

J. García-Lomillo; O. Viegas; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; I.M.P.L.V.O. Ferreira. Influence of red wine pomace seasoning and high-oxygen atmosphere storage on carcinogens formation in barbecued beef patties. **Meat Science**. 125, pp. 10 - 15. 2017. **Q1**

R. Del Pino-García; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; M.D. Rivero-Pérez; J. García-Lomillo; P. Muñiz. The effects of heat treatment on the phenolic composition and antioxidant capacity of red wine pomace seasonings. **Food Chemistry**. 221, pp. 1723 - 1732. 2017. **Q1**

R. Del Pino-García; M.D. Rivero-Pérez; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; P. Castilla-Camina; K.D. Croft; P. Muñiz. Attenuation of oxidative stress in Type 1 diabetic rats supplemented with a seasoning obtained from winemaking by-products and its effect on endothelial function. **Food**



**& Function.** 7, pp. 4410 - 4421. 2016.

**Q1**

R. Del Pino-García; M.D. Rivero-Pérez; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; K.D. Croft; P. Muñiz. Bioavailability of phenolic compounds and antioxidant effects of wine pomace seasoning after oral administration in rats. **Journal of Functional Foods.** 25, pp. 486 - 496. 2016. **Q1**

J. Garcia-Lomillo; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; L.H. Skibsted; S. Jongberg. Effect of skin wine pomace and sulfite on protein oxidation in beef patties during high oxygen atmosphere storage. **Food and Bioprocess Technology.** 9, pp. 532 - 9542. 2016. **Q1**

R. Del Pino-García; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; M.D. Rivero-Pérez; J. García-Lomillo; P. Muñiz. Total antioxidant capacity of new natural powdered seasonings after gastrointestinal and colonic digestion. **Food Chemistry.** 211, pp. 707 - 714. 2016. **Q1**

R. Del Pino-García; G. Gerardi; M.D. Rivero-Pérez; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; J. García-Lomillo; P. Muñiz. Wine pomace seasoning attenuates hyperglycaemia-induced endothelial dysfunction and oxidative damage in endothelial cells. **Journal of Functional Foods.** 22, pp. 431 - 445. 2016. **Q1**

Javier García-Lomillo; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; Raquel Del Pino-García; Miriam Ortega-Heras; Pilar Muñiz-Rodríguez. Effect of a new natural seasoning on the formation of pyrazines in barbecued beef patties. **Journal of Chemistry.** 2016, pp. 1 - 7. 2016.

M. Mihnea; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; M. Ortega-Heras; S. Pérez-Magariño. A comparative study of the volatile content of Mencía wines obtained using different pre-fermentative maceration techniques. **LWT - Food Science and Technology.** 64, pp. 32 - 41. 2015. **Q1**

R. Del Pino-García; J. García-Lomillo; M.D. Rivero-Pérez; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; P. Muñiz. Adaptation and validation of QUick, Easy, New, CHEap, and Reproducible (QUENCHER) antioxidant capacity assays in model products obtained from residual wine pomace. **Journal of Agricultural and Food Chemistry.** 63 - 31, pp. 6922 - 6931. 2015. **Q1**

Sara Rebolleda; M<sup>a</sup> Teresa Sanz; Jose Manuel Benito; Sagrario Beltrán; Isabel Escudero; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Formulation and characterization of wheat bran oil-water nanoemulsions. **Food Chemistry.** 167, pp. 16 - 23. 2015. **Q1**

E. Costa; F. Cosme; M.D. Rivero-Pérez; A.M. Jordão; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Influence of wine region provenance on phenolic composition, antioxidant capacity and radical scavenger activity of traditional Portuguese red grape varieties. **European Food Research and Technology.** 241 - 1, pp. 61 - 73. 2015.

J. García-Lomillo; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; R. Del Pino-García; M.D. Rivero-Pérez; P. Muñiz-Rodríguez. Antioxidant and antimicrobial properties of wine by products and their potential uses in the food industry. **Journal of Agricultural and Food Chemistry.** 62, pp. 12595 - 12602. 2014. **Q1**

Susana Serio; Maria D Rivero-Perez; Ana C Correia; ANtonio M Jordao; **Maria L. Gonzalez-**

**SanJose.** Analysis of commercial grape raisins: phenolic content, antioxidant capacity and radical scavenger activity. **Ciencia e Técnica Vitivinícola.** 29 - 1, pp. 1 - 8. 2014.

S. Rebolleda; S. Beltrán; M.T. Sanz; **María L. Gonzalez-SanJose**; Supercritical fluid extraction of wheat bran oil: Study of extraction yield and oil quality. **European Journal of Lipid Science and Technology.** 116, pp. 319 - 327. 2014.

Javier García Lomillo; **María L. Gonzalez-SanJose.** Total antioxidant capacity of decaffeinated beverages. **Agro Food Industry Hi Tech.** 25 - 2, pp. 8 - 11. 2014.

S. Rebolleda; S. Beltrán; M.T. Sanz; **María L. Gonzalez-SanJose**; Á.G. Solaesa. Extraction of alkylresorcinols from wheat bran with supercritical CO<sub>2</sub>. **Journal of Food Engineering.** 119 - 4, pp. 814 - 821. 2013. **Q1**

M. Ortega-Heras; S. Pérez-Magariño; **María L. Gonzalez-SanJose.** Comparative study of the use of maceration enzymes and cold pre-fermentative maceration on phenolic and anthocyanic composition and colour of a Mencía red wine. **LWT - Food Science and Technology.** 48 - 1, pp. 1 - 8. 2012. **Q1**

M. Mihnea; **María L. Gonzalez-SanJose**; M. Ortega-Heras; S. Pérez-Magariño; N. García-Martin; L. Palacio; P. Prádanos; A. Hernández. Impact of must sugar reduction by membrane applications on volatile composition of Verdejo wines. **Journal of Agricultural and Food Chemistry.** 60 - 28, pp. 7050 - 7063. 2012. **Q1**

Del Pino-García; **María L. Gonzalez-SanJose**; M.D. Rivero-Pérez; P. Muñiz. Influence of the degree of roasting on the antioxidant capacity and genoprotective effect of instant coffee: Contribution of the melanoidin fraction. **Journal of Agricultural and Food Chemistry.** 60, pp. 10530 - 10539. 2012. **Q1**

Rebolleda; N. Rubio; S. Beltrán; M.T. Sanz; **María L. Gonzalez-SanJose.** Supercritical fluid extraction of corn germ oil: Study of the influence of process parameters on the extraction yield and oil quality. **Journal of Supercritical Fluids.** 72, pp. 270 - 277. 2012. **Q1**

A.M. Jordão; A.C. Correia; R. DelCampo; **María L. Gonzalez-SanJose.** Antioxidant capacity, scavenger activity, and ellagitannins content from commercial oak pieces used in winemaking. **European Food Research and Technology.** 235 - 5, pp. 817 - 825. 2012.

S. Pérez-Magariño; M. Ortega-Heras; **María L. Gonzalez-SanJose.** Wine consumption habits and consumer preferences between wines aged in barrels or with chips. **Journal of the Science of Food and Agriculture.** 91 - 5, pp. 943 - 949. 2011 **Q1**

I. Raudoniute; J. Rovira; P.R. Venskutonis; J. Damašius; M.D. Rivero-Pérez; **María L. Gonzalez-SanJose.** Antioxidant properties of garden strawberry leaf extract and its effect on fish oil oxidation. **International Journal of Food Science and Technology.** 46 - 5, pp. 935 - 943. 2011.

García-Martín N; Pérez-Magariño S; Ortega-Heras M; González-Huerta C; Mihnea M; **María L. Gonzalez-SanJose**; Palacio L; Prádanos P; Hernández A. Sugar reduction in white and red must

with nanofiltration membranes. **Desalination and Water Treatment**. 27, pp. 167 - 174. 2011.

M Ortega-Heras; S. Pérez-Magariño; E. Cano-Mozo; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Differences in the phenolic composition and sensory profile between red wines aged in oak barrels and wines aged with oak chips. **LWT - Food Science and Technology**. 43 - 10, pp. 1533 - 1541. 2010.  
**Q1**

M García-Martín; S. Perez-Magariño; M. Ortega-Heras; C. González-Huerta; M. Mihnea; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; L Palacio; P. Prádanos; A. Hernández. Sugar reduction in musts with nanofiltration membranes to obtain low alcohol-content wines. **Separation and Purification Technology**. 76 - 2, pp. 158 - 170. 2010.  
**Q1**

Jordao A; Gonçalves FJ; Correia AC; Cantao J; Rivero-Pérez MD; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Proanthocyanidin content, antioxidant capacity and scavenger activity of Portuguese sparkling wines (Bairrada Appellation of Origin). **Journal of the Science of Food and Agriculture**. 90, pp. 2144 - 2152. 2010.  
**Q1**

M. Ortega-Heras; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Binding capacity of brown pigments present in special Spanish sweet wines. **LWT - Food Science and Technology**. 42 - 10, pp. 1729 - 1737. 2009.  
**Q1**

M. Sánchez-Iglesias; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; S. Pérez-Magariño; M. Ortega-Heras; C. González-Huerta. Effect of micro-oxygenation and wood type on the phenolic composition and color of an aged red wine. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 57, pp. 11498 - 11509. 2009.  
**Q1**

S. González-Mateo; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; P. Muñiz. Presence of Maillard products in Spanish muffins and evaluation of colour and antioxidant potential. **Food and Chemical Toxicology**. 47 - 11, pp. 2798 - 2805. 2009.  
**Q1**

S. Pérez-Magariño; M. Ortega-Heras; E. Cano-Mozo; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. The influence of oak wood chips, micro-oxygenation treatment, and grape variety on colour, and anthocyanin and phenolic composition of red wines. **Journal of Food Composition and Analysis**. 22 - 3, pp. 204 - 211. 2009.  
**Q1**

M.D. Rivero-Pérez; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; M. Ortega-Herás; P. Muñiz. Antioxidant potential of single-variety red wines aged in the barrel and in the bottle. **Food Chemistry**. 111 - 4, pp. 957 - 964. 2008.  
**Q1**

M.D. Rivero-Pérez; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; P. Muñiz; S. Pérez-Magariño. Antioxidant profile of red-single variety wines microoxygenated before malolactic fermentation. **Food Chemistry**. 111 - 4, pp. 1004 - 1011. 2008.  
**Q1**

M.D. Rivero-Pérez; P. Muñiz; **Maria L. Gonzalez-SanJose** Contribution of anthocyanin fraction to the antioxidant properties of wine. **Food and Chemical Toxicology**. 46 - 8, pp. 2815 - 2822. 2008.  
**Q1**

J.J. Rodríguez-Bencomo; M. Ortega-Heras; S. Pérez-Magariño; C. González-Huerta; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Importance of chip selection and elaboration process on the aromatic composition of finished wines. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 56 - 13, pp. 5102 - 5111. 2008. **Q1**

M.S. Gião; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; P. Muñiz, M.D. Rivero-Pérez; M Kosinska; F.X. Malcata, M.E. Pintado. Protection of deoxyribose and DNA from degradation by using aqueous extracts of several wild plants. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. 88 - 4, pp. 633 - 640. 2008. **Q1**

V. Valls-Belles; M.d.C. Torres; L. Boix; P. Muñiz; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; P. Codoñer-Franch.  $\alpha$ -Tocopherol, MDA-HNE and 8-OHdG levels in liver and heart mitochondria of adriamycin-treated rats fed with alcohol-free beer. **Toxicology**. 249 - 2-3, pp. 97 - 101. 2008. **Q1**

M.O. Heras; M.D. Rivero-Pérez; S. Pérez-Magariño; C. González-Huerta; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Changes in the volatile composition of red wines during aging in oak barrels due to microoxygenation treatment applied before malolactic fermentation. **European Food Research and Technology**. 226 - 6, pp. 1485 - 1493. 2008. **T1**

**Maria L. Gonzalez-SanJose**; M Ortega-Heras M; S Pérez-Magariño. Micro-oxygenation treatment and sensory properties of young red wines. **Food Science and Technology International**. 14, pp. 123 - 130. 2008.

S. Pérez-Magariño; M. Sánchez-Iglesias; M. Ortega-Heras; C. González-Huerta; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Colour stabilization of red wines by micro-oxygenation treatment before malolactic fermentation. **Food Chemistry**. 101 - 3, pp. 881 - 893. 2007. **Q1**

M. Ortega-Heras; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; C. González-Huerta. Consideration of the influence of aging process, type of wine and oenological classic parameters on the levels of wood volatile compounds present in red wines. **Food Chemistry**. 103 - 4, pp. 1434 - 1448. 2007. **Q1**

M.S. Gião; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; M.D. Rivero-Pérez; C.I. Pereira; M.E. Pintado; F.X. Malcata. Infusions of Portuguese medicinal plants: Dependence of final antioxidant capacity and phenol content on extraction features. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. 87 - 14, pp. 2638 - 2647. 2007. **Q1**

MD Rivero-Pérez; P Muñiz; **M.L. González-SanJose**. Antioxidant profile of red wines evaluated by total antioxidant capacity, scavenger activity, and biomarkers of oxidative stress methodologies. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 55 - 14, pp. 5476 - 5483. 2007. **Q1**

S. Pérez-Magariño; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Polyphenols and colour variability of red wines made from grapes harvested at different ripeness grade. **Food Chemistry**. 96 - 2, pp. 197 - 208. 2006. **Q1**

S. Pérez-Magariño; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Effect of ripening stage of grapes on the low

molecular weight phenolic compounds of red wines. **European Food Research and Technology**. 220, pp. 597 - 606. 2005. **Revista dentro del 33%: Si**

D. Rivero; S. Pérez-Magariño; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; V. Valls-Belles; P. Codoñer; P. Muñiz. Inhibition of induced DNA oxidative damage by beers: Correlation with the content of polyphenols and melanoidins. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 53 - 9, pp. 3637 - 3642. 2005. **Q1**

M. Ortega-Heras; C. González-Huerta; P. Herrera; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Changes in wine volatile compounds of varietal wines during ageing in wood barrels. **Analytica Chimica Acta**. 513 - 1, pp. 341 - 350. 2004. **Q1**

S. Pérez-Magariño; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Evolution of Flavanols, Anthocyanins, and Their Derivatives during the Aging of Red Wines Elaborated from Grapes Harvested at Different Stages of Ripening. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 52 - 5, pp. 1181 - 1189. 2004. **Q1**

S. Pérez-Magariño; M. Ortega-Heras; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; Z. Boger. Comparative study of artificial neural network and multivariate methods to classify Spanish DO rose wines. **Talanta**. 62 - 5, pp. 983 - 990. 2004. **Q1**

V. Valls-Bellés; M.C. Torres; P. Muñiz; L. Boix; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; P. Codoñer-Franch. The protective effects of melanoidins in adriamycin-induced oxidative stress in isolated rat hepatocytes. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. 84 - 13, pp. 1701 - 1707. 2004. **Q1**

I. Revilla; M.L. González-San José. **Addition of pectolytic enzymes: An enological practice, which improves the chromaticity and stability of red wines**. *International Journal of Food Science and Technology*. **38- 1, pp. 29 - 36. 2003.** **T1**

S. Pérez-Magariño; **M.L. González-SanJosé**. Application of absorbance values used in wineries for estimating CIELAB parameters in red wines. **Food Chemistry**. 81 - 2, pp. 301 - 306. 2003. **Q1**

I. Revilla; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Compositional changes during the storage of red wines treated with pectolytic enzymes: Low molecular-weight phenols and flavan-3-ol derivative levels. **Food Chemistry**. 80 - 2, pp. 205 - 214. 2003. **Q1**

M. Ortega-Heras; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; S. Beltrán. Aroma composition of wine studied by different extraction methods. **Analytica Chimica Acta**. 458 - 1, pp. 85 - 93. 2002. **Q1**

S. Pérez-Magariño; M. Ortega-Heras; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Multivariate classification of rosé wines from different Spanish protected designations of origin. **Analytica Chimica Acta**. 458 - 1, pp. 187 - 190. 2002. **Q1**

I. Revilla; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Multivariate evaluation of changes induced in red wine

characteristics by the use of extracting agents. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 50 - 16, pp. 4525 - 4530. 2002. **Q1**

Pérez-Magariño S; **María L. Gonzalez-SanJose**. Prediction of red and rose wines CIELab parameters from simple absorbance measurements. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. 82 - 11, pp. 1319 - 1324. 2002. **Q1**

M.D. Rivero-Pérez; S. Pérez-Magariño; **María L. Gonzalez-SanJose**. Role of melanoidins in sweet wines. **Analytica Chimica Acta**. 458 - 1, pp. 169 - 175. 2002. **Q1**

V. Valls-Bellés; P. Muñiz; P. González; **María L. Gonzalez-SanJose**; S. Beltran. Mechanism of protection by epicatechin against tert-butylhydroperoxide induced oxidative cell injury in isolated rat hepatocytes and calf thymus DNA. **Process Biochemistry**. 37 - 6, pp. 659 - 664. 2002. **Q1**

S. Pérez-Magariño, **María L. Gonzalez-SanJose**. Physico-chemical parameters justifying the vintage qualifications in wines from Spanish Protected Designation of Origin. **European Food Research and Technology**. 214 - 5, pp. 444 - 448. 2002. **Revista dentro del 33%**

Revilla; **María L. Gonzalez-SanJose**. Effect of different oak woods on aged wine color and anthocyanin composition. **European Food Research and Technology**. 213 - 4-5, pp. 281 - 285. 2001.

Pérez-Magariño, S.; **María L. Gonzalez-SanJose**. Differentiation parameters of Ribera del Duero wines from other Spanish denominations of origin. **Food Science and Technology International**. 7 - 3, pp. 237 - 244. 2001.

S. Pérez-Magariño; **María L. Gonzalez-SanJose**. Influence of commercial pectolytic preparations on the composition and storage evolution of Albillo white wines. **International Journal of Food Science and Technology**. 36-7, pp. 789 - 796. 2001.

S. Pérez-Magariño; **María L. Gonzalez-SanJose**. Effect of pectolytic enzymes on the composition of white grape musts and wines. **Italian Journal of Food Science**. 12 - 2, pp. 153 - 162. 2000.

M. Collado-Fernández; **María L. Gonzalez-SanJose**; R. Pino-Navarro. Evaluation of turbidity: Correlation between Kerstesz turbidimeter and nephelometric turbidimeter. **Food Chemistry**. 71 - 4, pp. 563 - 566. 2000. **T1**

I. Revilla; S. Pérez-Magariño; **María L. Gonzalez-SanJose**; S. Beltrán. Identification of anthocyanin derivatives in grape skin extracts and red wines by liquid chromatography with diode array and mass spectrometric detection. **Journal of Chromatography A**. 847 - 1-2, pp. 83 - 90. 1999. **Q1**

S. Pérez-Magariño; I. Revilla; **María L. Gonzalez-SanJose**; S. Beltrán. Various applications of liquid chromatography-mass spectrometry to the analysis of phenolic compounds. **Journal of Chromatography A**. 847 - 1-2, pp. 75 - 81. 1999. **Q1**

Pérez-Magariño S.; Revilla I.; Izcarra E.; **María L. Gonzalez-SanJose**. Discrimination of DO wine vintages as a function of chemical composition. **Química Analítica. The international journal of the Spanish Society for Analytical Chemistry**.18, pp. 133 - 136. 1999.

A.M. Vivar-Quintana; **María L. Gonzalez-SanJose**; M. Collado-Fernández. Influence of canning process on colour, weight and grade of mushrooms. **Food Chemistry**. 66 - 1, pp. 87 -92. 1999.

Ortega M.; **María L. Gonzalez-SanJose**; Beltrán S. Metal content of Spanish red wines from certified denomination of origin. **Química Analítica. The international journal of the Spanish Society for Analytical Chemistry**.18, pp. 127 - 131. 1999.

Revilla; **María L. Gonzalez-SanJose**; M.C. Gómez-Cordovés. Note. Chromatic modifications of aged red wines depending on aging barrel type [Nota. Modificaciones cromáticas del vino tinto de crianza según el tipo de barrica en que envejece]. **Food Science and Technology International**. 5 - 2, pp. 177 - 181. 1999.

I. Revilla; **María L. Gonzalez-SanJose**. Methanol release during fermentation of red grapes treated with pectolytic enzymes. **Food Chemistry**. 63 - 3, pp. 307 - 312. 1998.

I. Revilla; **María L. Gonzalez-SanJose**. Effect of exogenous indoleacetic and abscisic acids on phenylalanine ammonia-lyase and tyrosine ammonia-lyase in strawberries (*Fragaria ananasa*). **Agrochimica**. 41 -1-2, pp. 20 - 26. 1997.

K.L. Bajaj; C.A. Diez De Bethencourt; B. Junquera; **María L. Gonzalez-SanJose**. In vitro enzymic oxidation of apple phenols. **Journal of Food Science and Technology**. 34 - 4, pp. 296 -302. 1997.

**María L. Gonzalez-SanJose**; Gómez-Cordovés M.C. Grape anthocyanins biosynthesis under different light treatments. **Plant Physiology and Biochemistry**. Special issue, pp. 316 - 317. 1996. **T1**

Gómez-Cordovés M.C; **María L. Gonzalez-SanJose**; Junquera B.; Estrella I. Correlation between flavonoids and color in red wines aged in wood. **American Journal of Enology and Viticulture**. 46 - 3, pp. 295 - 298. 1995. **Q1**

C. Gómez-Cordovés; **María L. Gonzalez-SanJose**. Interpretation of colour variables during the aging of red wines: Relationship with families of phenolic compounds. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 43 - 3, pp. 557 - 561. 1995. **Q1**

**María L. Gonzalez-SanJose**; Junquera B.; Diez C. Efectos de factores exógenos sobre la polimerización de los compuestos fenólicos en la uva (*Vitis vinifera*). **Agrochimica**. XXXIX - (5-6), pp. 252 - 259. 1995.

**María L. Gonzalez-SanJose**; Diez, C. Caracterización varietal en función de la composición antocianica de la uva: análisis discriminante. **Agrochimica**. XXXVII - (1-2), pp. 86 - 92. 1993.

**María L. Gonzalez-SanJose**; C. Diez. Relationship between anthocyanins and sugars during the

ripening of grape berries. **Food Chemistry**. 43 - 3, pp. 193 - 197. 1992.

**Q1**

**María L. Gonzalez-SanJose**; Diez C. Compuestos fenólicos en el hollejo de uvas tintas durante la maduración. **Agrochimica**. XXXVI - (1-2), pp. 63 - 70. 1992.

Junquera B.; **María L. Gonzalez-SanJose**; Diez C. El pardeamiento enzimático en uva y vino. -. **Revista Española de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Food Sci Tech Int desde 1995)**. 32 - 5, pp. 481 - 491. 1992.

**María L. Gonzalez-SanJose**; Junquera, B.; Diez, C. Niveles de clorofilas y carotenoides durante la maduración de la uva. **Agrochimica**. XXXVI - (6), pp. 462 - 470. 1992.

E Mollá; RM Estebán; FJ López-Andreu; **María L. Gonzalez-SanJose**. Crecimiento de frutos de tres cultivares de berenjena. **Phyton (International Journal of Experimental Botany)**, 52 (1), pp. 63-68. 1991.

**María L. Gonzalez-SanJose**; L.J.R. Barren; B. Junquera; L.M. Robredo. Application of principal component analysis to ripening indices for wine grapes. **Journal of Food Composition and Analysis**. 4 - 3, pp. 245 - 255. 1991.

**Revista dentro del 33%**

Robredo L.M.; Junquera B.; **María L. Gonzalez-SanJose**; Barrón L.J.R. Biochemical events during ripening of grape berries. **Italian Journal of Food Science**. 3, pp. 173 - 180. 1991.

**María L. Gonzalez-SanJose**; Barrón L.J.R.; Diez C. Evolution of anthocyanins during maturation of Tempranillo grape varieties using polynomial regression models. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. 51 - 3, pp. 337 - 343. 1990.

**Q1**

**María L. Gonzalez-SanJose**; G. Santa-Maria; C. Diez. Anthocyanins as parameters for differentiating wines by grape variety, wine-growing region, and winemaking methods. **Journal of Food Composition and Analysis**. 3 - 1, pp. 54 - 66. 1990.

**T1**

**María L. Gonzalez-SanJose**; Diez C.; Santa-María G; Garrido J.L. Análisis por cromatografía líquida de alta eficacia de los pigmentos antocianínicos de uvas de *Vitis vinifera* L. **An. Química, Serie C.84** - C, pp. 290 - 294. 1988.

#### **.- Artículos científicos en revistas no ISI**

A Lázaro-López; **María L. Gonzalez-SanJose**; V Gómez-Miguel. Una base de datos espacial integrada en un Sistema de Información Geográfica para la gestión del terroir: un nuevo sistema consistente e interactivo. **E3S Web of Conferences**. 50, 020008, pp. 1 - 6. 2018.

AM Jordao; V Lozano; A C Correia; **María L. Gonzalez-SanJose**. Impact of different wood chip species (oak, acacia and cherry) on evolution of individual anthocyanins, chromatic characteristics and antioxidant capacity in model wine solutions. **BIO Web of Conferences (Open Journal)** 9 - 02013, 5pp. 2017.

**María L. Gonzalez-SanJose**; V Gómez-Miguel; V Sotes. La Cultura del Vino, motor del desarrollo



sostenible de las regiones vitivinícolas. **BIO Web of Conferences**. 9 - 04003, pp. 1 - 9. 2017.

V Gómez-Miguel; V Sotes; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Teledetección no es Tele-advinación: La importancia de las causas en Viticultura de Precisión. **BIO Web of Conferences**. 9 - 010022, pp. 1 - 9. 2017.

AM Jordao; V Lozano; AC Correia; M Ortega-Heras; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Comparative analysis of volatile and phenolic composition of alternative wood chips from cherry, acacia and oak for potential use in enology. **BIO Web of Conferences**. 7 - 02012, pp. 1 - 5. 2016.

M Mihnea; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; MT Velasco-Lopez; MD Rivero-Perez; Miriam Ortega-Heras; S Perez-Magariño. Effect of prefermentative strategies on the composition of Prieto PicudoRed wines. **Open Access Library Journal**. 3, pp. e3197-1 - e3197-21. 2016.

V Gómez-Miguel; V Sotes; A Martinez; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Uso de la teledeteccion en los estudios del terroir para la viticultura de precision: Aplicacion en la DO Ca Rioja (España). **BIO Web of Conferences**. 7 - 01025, pp. 1 -7. 2016.

AM Jordão; AC Correia; A de Mari; V Martínez-Lozano; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Utilização de fragmentos de madeira na evolução de variáveis fenólicas e sensoriais num vinho tinto. **Revista Brasileira de Viticultura e Enologia**. 8 - 8, pp. 98 - 106. 2016.

Latifa El Mansouri; Dalila Boustia; Mounyr Balouiri; Abdessalam El Khanchoufi; MD Rivero-Pérez; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; Naima Chahmi; Sanae Achour; Bahia Bennani. Phytochemical Screening, Antioxidant and Anti-Inflammatory Properties of the Gum of Acacia Nilotica from Southeast of Morocco. **International Journal of Pharmacology and Clinical Trials**. 1, pp. 1 - 12. 2014.

AM Jordao; F Cosme, MD Rivero-Pérez, **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Phenolic composition and antioxidant capacities of Portuguese grape varieties. **BIO Web of Conferences**. 5, pp. 1 - 5. 2014.

J. García-Lomillo; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Plant antioxidants as food additives. **Food Science and Technology (London)**. 27 - 3, pp. 14 - 16. 2013.

**Maria L. Gonzalez-SanJose**; B. Angulo; MD Rivero-Perez; S Pérez-Mariño; M Ortega-Heras. Incidence des copeaux de bois sur les caractéristiques finales des vins rouges. **Revue du Oenologues**. 128, pp. 53 - 56. 2008.

Bleoju M.; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Study about the stability of and some technological properties of the pigment synthesized by *Epicoccum nigrum*. **Innovative Romanian Food Technology**. 1 - 1, pp. 36 - 44. 2007.

Pérez-Magariño S; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Relationships among colorimetric parameters of rosé wines determined by different methods. **Journal of Wine Research**. 17 - 1, pp. 11 - 19. 2006.

Revilla I; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Evolution during the storage of red wines treated with

pectolytic enzymes: new anthocyanin pigment formation. **Journal of Wine Research**. 12 - (3), pp. 183 - 197. 2001

Revilla I y **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Increase of red wine colour stability. **Czechian Journal of Food Science**. 18, pp. 215 - 217. 2000.

Pérez-Magariño S; M.D. Rivero; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Melanoidins in Brown Alcoholic Beverages. **Czechian Journal of Food Science**. 18, pp. 108 - 109. 2000.

Di Stefano, R.; **Maria L. Gonzalez-SanJose**. Evoluizione dei flavani e degli antociani in soluzione modello e in mosto. **Rivista di Viticoltura e Enologia**. XLIV - (1), pp. 53 - 69. 1991.

**Maria L. Gonzalez-SanJose**; Di Stefano R. Fattori che condizionano la stabilita degli antociani in soluzione (1<sup>o</sup> Contributo). **Rivista di Viticoltura e Enologia**. XLIII - (3), pp. 63 - 68. 1990.

**Maria L. Gonzalez-SanJose**; Pérez-Illarbe F.J. Ventajas del sep-pak sobre la cromatografía en columna en la separación de compuestos fenólicos de azalea rosa. **Cromatografía y Técnicas Afines**, 11 (2), pp.83-85. 1990.

**Maria L. Gonzalez-SanJose**; Diez C. Evolution des pigments anthocyaniques dans la maturation des fruits de *V. vinifera*, cv. Cencibel (2<sup>a</sup> apportation). **Bull. Liaison Groupe Polyphenols**.14, pp. 340 - 341. 1988.

Dapena E.; Mangas J.; **Maria L. Gonzalez-SanJose**; Diez C. Les phenols de la pomme cidriere et son rapport avec quelques groupes technologiques. **Bull. Liaison Groupe Polyphenols**. 14, pp. 334 - 335. 1988.

**Maria L. Gonzalez-SanJose**; Diez C. Presencia de pigmentos antociánicos en el reino vegetal con especial al género *Vitis*. **An. Edaf. Agrobiol**.XLV - (1-2), pp. 157 - 162. 1987.

**Maria L. Gonzalez-SanJose**; Garrido J.L.; Diez C.; Santa-María G. L'évolution des composes anthocyaniques au cours de la maturation des fruits des *V. vinifera* (VAR. CENCIBEL). **Bull. Liaison Groupe Polyphenols**. 13, pp. 389 - 393. 1986.

### .- Libros y Monografías

Ortega-Heras M.; S. Pérez-Magariño; M. Sánchez Iglesias; C. González-Huerta; M.D. Rivero; **M.L. González-SanJosé**. La microoxigenación, una técnica para la mejora de la calidad de vinos tintos. 143pp. Ed. **Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL)**, Valladolid, 2007.  
**Tipo de producción:** Libro **ISBN:** 84-935530-1-8.

Valls Bellés V. Codoñer Franch P.; **González-SanJosé M.L.**; P. Muñiz Rodríguez. Biodisponibilidad de los flavonoides de la cerveza. Efecto antioxidante "in vivo". **Monografías de Cerveza y Salud**, nº 14, 105pp. Ed. Centro de Información Cerveza y Salud, Cerveceros España. Madrid. 2005.

Acceso abierto: [http://www.cervezaysalud.es/wp-content/uploads/2015/05/Estudio\\_14.pdf](http://www.cervezaysalud.es/wp-content/uploads/2015/05/Estudio_14.pdf)

**Tipo de producción:** Monografía científica

**González-SanJosé M.L.**; P. Muñiz Rodríguez; V. Valls Bellés. Actividad Antioxidante de la cerveza: estudios in vitro e in vivo. **Monografías Cerveza y Salud**. 8, pp. 1 - 57. Centro de Información Cerveza y Salud, Cerveceros España. Madrid., 2001.

Acceso abierto: [http://www.cervezaysalud.es/wp-content/uploads/2015/05/Estudio\\_8.pdf](http://www.cervezaysalud.es/wp-content/uploads/2015/05/Estudio_8.pdf)

**Tipo de producción:** Monografía científica

Andrades MS; **González-SanJosé ML**. Influencia climática en la maduración de la uva: estudio de cultivares de la Rioja y de Madrid **PUB. Monográficos Zubia**. nº 7 “El vino”. 196. Monográficos Zubia. “El vino”.7, pp. 79 - 102. Instituto de Estudios Riojanos, 1995.

**Tipo de producción:** Monografía científica

### .- Capítulos de libros de editoriales prestigiosas y por invitación

Javier García-Lomillo; **M<sup>a</sup> Luisa González-SanJosé**. Pyrazines in Thermally Treated Foods. In: *Encyclopedia of Food Chemistry*. Vol. 2, pp. 353 - 362. **Elsevier**, 2019. **ISBN:** 978-0-12-8140260.

Vera Lavelli; William L. Kerr; Javier García-Lomillo; **M<sup>a</sup> Luisa González-SanJosé**. Applications of recovered bioactive compounds in food products. In: *Handbook of Grape Processing By-Products, sustainable solutions*. pp. 233 - 265. **Academic Press- Elsevier**, 2017. **ISBN:** 978-0-12-809870-7

**M<sup>a</sup> Luisa González-SanJosé**; M<sup>a</sup> Dolores Rivero Pérez; Pilar Muñiz Rodríguez. Methods to evaluate antioxidant properties of grape seeds. In: *Grape Seeds: Nutrient content, antioxidant properties and Health Benefits*. pp. 101 - 123. **Nova Science Publishers**, 2016. **ISBN:** 978-1-63484-592-2

**M<sup>a</sup> Luisa González-SanJosé**; Pilar Muñiz Rodríguez; Victoria Valls Bellés. Beer and its role in human health. In: *Fermented Foods in Health and Disease Prevention*. pp. 101 - 123. **Academic Press- Elsevier**, 2016. **ISBN:** 978-0-12-802309-9

Miriam Ortega Heras; **M<sup>a</sup> Luisa González-SanJosé**. Mannoproteins and enology: tartrate and protein stabilization. In: *Recent advances in wine stabilization and conservation technologies*. pp. 95 - 109. **Nova Science Publishers**, 2016. **ISBN:** 978-0-12-802309-9

**M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Liqueurs. In: *The Oxford Handbook of Food Fermentations*. pp. 304 - 342. **Oxford University Press**, 2014. **ISBN:** 978-0-19-974270-7

**M<sup>a</sup> Luisa González San José**. La evaluación sensorial. In: *La manzana y la sidra: bioprocesos, tecnologías de elaboración y control*. pp. 137-174. **Serida**, 2010. **ISBN:** 978-84-693-6631-8

Ortega Herás M; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Beers: wort production.

Pérez-Magariño S.; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Biotechnology in Food Production. In: *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*. pp. 500 - 506. **Elsevier Science Ltd**, 2003. **ISBN:** 0-12-227055-X

**M<sup>a</sup> Luisa González San José**; S. Pérez-Magariño. Liqueurs: composition. In: *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*. pp. 3553 - 3559. **Elsevier Science Ltd**, 2003. ISBN: 0-12-227055-X

- Artículos de Divulgación: revistas especializadas dirigidas al sector productivo

**M<sup>a</sup> Luisa González San José**.; A Tárrega; L. Laguna. Optimización y diseño de nuevos productos adaptados al mercado con el empleo de técnicas tipo “penalty” **ACE revista de enología científica y profesional**. 2018 (04-28), 7pp. Revista digital, [www.acenologia.com](http://www.acenologia.com), (ACE, Asociación Catalana de Enólogos). [Enlace](#)

**M<sup>a</sup> Luisa González San José**. La Cultura del Vino ¿moda o realidad? **ACE revista de enología científica y profesional**. 2014 – (02-28), 5pp. Revista digital, [www.acenologia.com](http://www.acenologia.com), (ACE, Asociación Catalana de Enólogos).

Ortega-Heras M; S Pérez-Magariño S; C González-Huerta; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Estudio comparativo del uso de cámaras frigoríficas y la adición de hielo seco en la maceración pre-fermentativa de vinos tintos y su efecto en la composición fenólica y el color. **Viticultura y Enología Profesional**.11, pp. 26 - 38. 2011.

Gómez-Miguel V.; V. Sotés; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Los factores del medio en la elección de subzonas. **Semana Vitivinícola**. 3337 - 8, pp. 2143-44, 2146-2149, 2151-52, 2153-2154. 2011.

Ortega-Heras M; S Pérez-Magariño S; C González-Huerta; MD Rivero Pérez; M Mihnea; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Efecto de la maceración pre-fermentativa en frío en la calidad de un vino tinto. **Alimentaria**. 10 - 418, pp. 76 - 83. 2010.

**M<sup>a</sup> Luisa González San José**; MD Rivero-Pérez; P Muñiz. Implicación de los compuestos fenólicos de bajo peso molecular en el potencial antioxidantes de vinos tintos españoles. **Alimentaria**. Marzo, pp. 88 - 91. 2008.

Pérez-Magariño S.; M. Ortega-Heras; M. Sánchez-Iglesias; C. González-Huerta; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Efecto de la microoxigenación en la composición aromática y en los parámetros cromáticos de vinos tintos de Castilla y León. **Viticultura y Enología Profesional**. 110, pp. 5 - 14. 2007.

Ortega-Heras M; S. Pérez-Magariño; C. González-Huerta; B. Angulo; M.D. Rivero; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Respuesta de un vino tinto de la variedad Mencía a la crianza alternativa con distintos chips. **Innovación y Tecnología Agroalimentaria**.1, pp. 155 - 172. 2007.

E Rodríguez; E Cano; S Pérez; M Ortega; C González; B Angulo; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Importancia de la elección del tipo de virutas de roble (Chips) en las características del vino final. **Alimentaria**. 377, pp. 94-103. 2006.

Izcara\_Esteban, E; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Composición fenólica y color de vinos tintos monovarietales descubados al mismo IPT: estudio comparativo de la evolución durante la crianza. **Tecnología del Vino**. 30, pp. 41-47. 2006.

Ortega-Heras M.; S. Pérez-Magariño; M. Sánchez-Iglesias; C. González-Huerta; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Utilización de la técnica de microoxigenación en vinos. **ACTA CL.** 28 - Oct, pp. 10 - 15. 2006.

E. Izcara\_Esteban; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Vinos monovarietales de variedades tintas descubados al mismo IPT: estudio comparativo del desarrollo de la fermentación y de sus características. **Tecnología del Vino.** 31 - (May-Jun), pp. 40 - 45. 2006.

Pérez-Magariño S; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Importancia del momento de vendimia en la obtención de vinos de crianza (II): repercusión sobre los compuestos fenólicos de bajo peso molecular. **Viticultura-Enología Profesional.** 99, pp. 29 - 35. 2005.

Pérez-Magariño S; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Importancia del momento de vendimia en la obtención de vinos de crianza: (I) Repercusión sobre los compuestos flavonoideos. **Viticultura-Enología Profesional.** 98, pp. 29 - 37. 2005.

**M<sup>a</sup> Luisa González San José**; V Gómez-Miguel. Influencia del suelo y el clima en la calidad de la uva. **Tecnología del Vino.** 27, pp. 25 - 33. 2005.

**M<sup>a</sup> Luisa González San José**; S Pérez-Magariño. Prácticas enológicas con efectos positivos sobre las características de los mostos. **Tecnología del Vino.** V 26 - (Sep-Oct), pp. 34 - 39. 2005.

González-SanJosé ML. Transferencia de color de la uva al vino. **ACE Revista de Enología (www.acenologia.com).** 2005 - 09.29, pp. 1 - 6. 2005.

Disponible en: [http://www.acenologia.com/ciencia72\\_01.htm](http://www.acenologia.com/ciencia72_01.htm).

S Pérez-Magariño; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Índices de madurez tecnológica basados en el contenido antocianico y flavánico. **Tecnología del Vino.** 20, pp. 61 - 66. 2004.

Pérez-Magariño S; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Efecto de la aplicación de la microoxigenación durante la fermentación de vinos tintos. **Tecnología del Vino.** 14 - (Nov-Dic), pp. 107 - 112. 2003.

**M<sup>a</sup> Luisa González San José**; E. Izcara. Incidencia de la Orientación del viñedo en el proceso de maduración de la uva de vinificación. **Tierras de Castilla y León.** 97, pp. 54 - 62. 2003.

Revilla I; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Efecto de la aplicación de enzimas pectinolíticas sobre la calidad del vino tinto. **Tecnología del Vino.** 2, 6 - (Julio-Agosto), pp. 71 - 78. 2002.

Pérez-Magariño S; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Influencia de aportes controlados de oxígeno sobre la calidad de vinos tintos d crianza. **Viticultura y Enología Profesional.** 82 - (Octubre/Diciembre), pp. 49 - 54. 2002.

Pérez-Magariño S; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Estrategias para la caracterización de productos acogidos a denominaciones de calidad. **Alimentaria.** 335 - (02), pp. 75 - 80. 2002.

Pérez-Magariño S; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Incidencia del cultivar en la composición fenólica y color de los vinos tintos. **Viticultura y Enología Profesional**. 80 - (Mayo/Junio), pp. 5 - 14. 2002.

Ortega-Heras M.; E. Izcarra; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**; R. Manrique; C. González. Mejora de la calidad de los vinos aplicando la concentración parcial de mostos. **Tecnología del Vino**. , 3, pp. 55 - 60. 2002.

**M<sup>a</sup> Luisa González San José**; P. Muñiz; V Valls-Bellés. Actividad antioxidante de la cerveza: estudios "in vitro" e "in vivo" (1<sup>a</sup> parte). **Cerveza y Malta**. 154 - XXXIX (2), pp. 47 - 54. 2002.

**M<sup>a</sup> Luisa González San José**; P. Muñiz; V Valls-Bellés. Actividad antioxidante de la cerveza: estudios "in vitro" e "in vivo" (2<sup>a</sup> parte). **Cerveza y Malta**. 155, XXXIX - (2), pp. 58 - 67. 2002.

Izcarra E; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Análisis de métodos rápidos de extracción para seguir la maduración fenólica de la uva. **Enólogos**. 14 - (III), pp. 14 - 18. 2001.

Pérez-Magariño S.; **M<sup>a</sup> Luisa González San José**. Efecto del remontado en las características finales de vinos tintos elaborados con cv. Tinto fino. **Viticultura y Enología Profesional**. 60, pp. 37 - 44. 1999.

**M<sup>a</sup> Luisa González San José**; Pérez-Magariño S. Efecto del uso de enzimas pectinolíticas en la elaboración de mostos blancos de la variedad Albillo. **Alimentación Equipos y Tecnología**. XVIII - (10), pp. 111 - 115. 1999.

#### Otras actividades:

**Comunicaciones a Congresos:** más de 200 a congresos Internacionales y unas 100 a nacionales

#### Períodos de actividad investigadora

**Nº de tramos investigación reconocidos:** 5

**Fecha final último tramo:** 31/12/2016

**Nº de tramos tecnológicos reconocidos:** 1

**Fecha reconocimiento:** 01/01/2019

## 4.- Gestión Académica

**Tipo Cargo Unipersonal:** Secretaria Académica de la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Campus Burgos, Universidad de Valladolid

**Fecha de concesión:** 26/11/1991

**Duración:** hasta 30/09/1994

*continúa como*

**Tipo Cargo Unipersonal:** Secretaria Académica de la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Ciencias Químicas, Universidad Burgos

**Fecha de concesión:** 01/10/1994

**Duración:** hasta 30/09/1996

**Tipo Cargo Unipersonal:** Coordinadora Académica de Titulaciones de la Facultad de Ciencias, Universidad de Burgos

**Fecha de concesión:** 22/07/2004

**Duración:** hasta 02/06/2005

*continúa como*

**Tipo Cargo Unipersonal:** Vicedecana de Relaciones Externas de la Facultad de Ciencias de la UBU

**Fecha de concesión:** 03/06/2005

**Duración:** hasta 31/05/2008

**Tipo Cargo Unipersonal:** Coordinadora del Máster en Cultura del Vino

**Fecha de concesión:** 20/04/2012

**Duración:** continúa

Fecha del CVA

22/03/2021

## Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y Apellidos	JORDI ROVIRA CARBALLIDO		
DNI		Edad	
Núm. identificación del investigador	Researcher ID		
	Scopus Author ID	7006248883	
	* Código ORCID	orcid.org/0000-0001-6664-9484	

\* Obligatorio

### A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Burgos		
Dpto. / Centro	Biotecnología y Ciencia de los Alimentos / Facultad de Ciencias		
Dirección	Calle Guiomar Fernández, 17 3ºB, 09006, Burgos		
Teléfono		Correo electrónico	<a href="mailto:jrovira@ubu.es">jrovira@ubu.es</a>
Categoría profesional	Catedrático de Universidad	Fecha inicio	2017
Palabras clave	Productos alimenticios		

### A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
CIENCIAS BIOLÓGICAS	Universidad de Navarra	1989
CIENCIAS BIOLÓGICAS	Universidad de Navarra	1985

### A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica

Proyectos competitivos financiados: 48

Contratos y convenios y Art. 83: 85

Publicaciones: 108

Aportaciones a congresos: 187

Tesis Dirigidas: 14

Patentes: 1

3 sexenios de investigación reconocidos el último con fecha 31/12/2013

1 sexenio tecnológico reconocido con fecha 31/12/2019

Índice -h: 27

## Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

### Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)

#### C.1. Publicaciones

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores

- 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.
- Artículo científico.** Mario González-Angulo; Charlien 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.
- Artículo científico.** Lourdes García-Sánchez; Beatriz Melero; Ana María Diez; Isabel Jaime; Antonio Canepa. (6/6). 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.



- 4 **Artículo científico.** Beatriz Manso; Beatriz Melero; Beatrix Stessel; 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.
- 5 **Artículo científico.** Lourdes García-Sánchez; Beatriz Melero; Isabel Jaime; Mirko Rossi; Irene Ortega; (AC). (6/6). 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.
- 6 **Artículo científico.** Beatriz Manso; Beatriz Melero; Beatrix Stessl; et al; ;. (8/9). 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.
- 7 **Artículo científico.** Beatriz Melero; Beatriz Manso; Beatrix Stessl; Marta Hernández; Martin Wagner; Jordi Rovira; David Rodríguez-Lázaro. (6/7). 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.
- 8 **Artículo científico.** Laura Tamkutė; Beatriz Melero; Jordi Rovira; Milda Pukalskienė; Petras Rimantas Venskutonis. (3/5). 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.
- 9 **Artículo científico.** Beatriz Melero; Beatrix Stessl; Beatriz Manso; Martin Wagner; Óscar J Esteban-Carbonero; Marta Hernández; Jordi Rovira; David A Rodríguez-Lázaro. (6/7). 2019. *Listeria monocytogenes* colonization in a newly established dairy processing facility *International Journal of Food Microbiology*. Elsevier. 289, pp.64-71. ISSN 0168-1605.
- 10 **Artículo científico.** Ivana Nikodinoska; Loredana Baffoni; Diana Di Gioia; Beatriz Manso; Lourdes García-Sánchez; Beatriz Melero; Jordi Rovira. (6/6). 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.
- 11 **Artículo científico.** Lourdes García-Sánchez; Beatriz Melero; Ana M Diez; Isabel Jaime; Jordi Rovira. (5/5). 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.
- 12 **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.
- 13 **Artículo científico.** Petras Rimantas Venskutonis; Nora Kryzeviciute; 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.
- 14 **Artículo científico.** Belén Berradre Sáenz; José Luis Yáñez Ortega; Lourdes García Sánchez; et al;. 2017. Epidemiología de la campilobacteriosis en Castilla y León durante el periodo 2008-2015 *Revista Española de Salud Pública*. Ministerio de Sanidad Servicios Sociales e Igualdad. 91-e201703030. ISSN 2173-9110.
- 15 **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.
- 16 **Artículo científico.** Ximena Carrión-Granda; Idoia Fernández-Pan; Isabel Jaime; Jordi Rovira. 2016. Improvement of the microbiological quality of ready-to-eat peeled shrimps (*Penaeus vannamei*) by the use of chitosan coatings *International Journal of Food Microbiology*. Elsevier. 232, pp.144-149. ISSN 0168-1605.

- 17 **Artículo científico.** Diana Di Gioia; Giuseppe Mazzola; Ivana Nikodinoska; et al;. 2016. Lactic acid bacteria as protective cultures in fermented pork meat to prevent Clostridium spp. growth International Journal of Food Microbiology. Elsevier. 235, pp.53-59. ISSN 0168-1605.
- 18 **Artículo científico.** Vaida Sulniuté; Isabel Jaime; Jordi Rovira. 2016. Rye and Wheat Bran Extracts Isolated with Pressurized Solvents Increase Oxidative Stability and Antioxidant Potential of Beef Meat Hamburgers Journal of Food Science. Wiley. 81-2, pp.H519-H527. ISSN 1750-3841.
- 19 **Artículo de divulgación.** Lourdes García-Sánchez; Juan Carlos Marijuán; Olga Vega; Beatriz Melero; Isabel Jaime; Jordi Rovira. 2016. Campylobacter en pollos: Prevención y control en la granja Producción Animal. Ediciones Técnicas Reunidas S.L.. 299, pp.45-51. ISSN 1578-1526.
- 20 **Capítulo de libro.** Lourdes García-Sánchez; Beatriz Melero; (AC). (3/3). 2018. Campylobacter in the Food Chain Advances in Food and Nutrition Research. Elsevier. 86, pp.215-252. ISSN 1043-4526.
- 21 **Capítulo de libro.** (AC); Beatriz Melero. (1/2). 2018. Protective cultures for the safety of animal derived foods Probiotics and prebiotics in animal health and food safety. Springer. Di Gioia, D and Biavati, B. Editors. pp.63-107. ISBN 978-3-319-71948-1.
- 22 **Capítulo de libro.** 2016. Sanitization Encyclopedia of Food and Health. Oxford Academic Press. Elsevier Ltd.. 4, pp.706-713. ISBN 978-0-12-384953-3.

## C.2. Proyectos

- 1 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.
- 2 Estudio de los mecanismos de patogenidad de Campylobacter jejuni como causante de cardiomiopatías 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 €.
- 3 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 €.
- 4 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 €.
- 5 AGI-2013-47694-R, Estudio de diferentes marcadores de virulencia de cepas infectivas de Campylobacter jejuni y Campylobacter coli en la cadena alimentaria de la carne de pollo MINECO. Adolfo Martínez Rodríguez. (CIAL/Universidad de Burgos/HUBU). 2014-2017. 129.200 €.
- 6 Estudio de la prevalencia de Campylobacter jejuni y C. coli a lo largo de la cadena alimentaria de carne de pollo, desde la granja hasta el consumidor, con especial mención a factores de virulencia y resistencia antimicrobiana Junta de Castilla y León. (Universidad de Burgos). 2015-2016. 29.000 €.
- 7 Protection of consumers by microbial risk mitigation through combating segregation of expertise. PROMISE. FP7-KBBE-2010-4. European Commission. Agreement Number 265877. FP7-KBBE-2010-4. Jordi Rovira Carballido. (Universidad de Burgos). 2012-2014. 177.900 €.
- 8 Estudio de la evolución de las poblaciones microbianas durante el procesado y conservación en dos productos cárnicos: fresco y sometido a tratamiento térmico Junta de Castilla y León. Jordi Rovira Carballido. (Universidad de Burgos). 2011-2013. 30.000 €.
- 9 Control and prevention of emerging and future pathogens at cellular and molecular level throughout the food chain. Contract nº 007081 European Commission. 6FP. KBBE. Jordi Rovira Carballido. (Universidad de Burgos). 2005-2010. 222.396 €.

## C.3. Contratos

- 1 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 €.
- 2 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 €.
- 3 Proyecto de colaboración de mapeo de *L. monocytogenes*. Parte II FRESCOS Y ELABORADOS DELISANO, SAU. Jordi Rovira Carballido. 2017-01/03/2017. 8.184 €.
- 4 BEVSTRSAM. High Pressure Processing (HPP) equipment for large beverage productions. SME Instrument Phase II Hiperbaric. Jordi Rovira Carballido. 2016-01/01/2018. 45.000 €.
- 5 Estudio de la capacidad antimicrobiana de compuestos naturales frente a *Campylobacter jejuni* aislados a partir de granjas y plantas de procesado de pollo ANDRES PINTALUBA, S.A.. Beatriz Melero Gil. 2016-01/03/2016. 5.000 €.
- 6 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 €.
- 7 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 €.
- 8 Estudio de vida útil microbiológica en productos de V gama Huercasa Quinta Gama, S. A.. David Rodríguez Lázaro. 2016-01/01/2018. 23.942 €.
- 9 Estudios científico.-técnicos para la mejora de la claidfad 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 €.
- 10 Proyecto de colaboarción de mapeo de *L. monocytogenes*. Parte I Martínez Loriente, S.A.. Beatriz Melero Gil. 2016-01/08/2016. 4.935 €.
- 11 Mejora del sistema de gestión de la calidad en una planta de procesado de marisco ANGULAS AGUINAGA BURGOS SL. Jordi Rovira Carballido. 26/10/2015-26/02/2016. 7.550 €.
- 12 Estudio de actividad antimicrobiana de un extracto natural Biofactoría Naturae et Salus, S.A. Jordi Rovira Carballido. 03/2015-01/11/2015. 14.900 €.

#### C.4. Patentes

Sagrario Beltrán Calvo; Rodrigo Martínez Velasco; Jordi Rovira Carballido; Isabel Jaime Moreno; María Teresa Sanz Díez. 2362522. Procedimiento para la obtención de concentrados aromáticos a partir de subproductos de mariscos mediante la extracción con fluidos supercríticos o subcríticos España. 07/07/2011. IDOKI SCF TECHNOLOGIES, S.L..



---

## Ministerio de Ciencia e Innovación

---

Modelo de CV de acuerdo al Formato Normalizado de la  
Fundación Española para la Ciencia y Tecnología (FECYT)

# Curriculum vitae

Nombre: Luis Javier Rodríguez Barron

Fecha: 14-10-2021

Número de páginas (ésta incluida): 56

Firmado: Luis Javier Rodríguez Barron

## Datos personales

---

Apellidos: Rodríguez Barron

Nombre: Luis Javier

DNI: [REDACTED]

Fecha de nacimiento: [REDACTED]

Sexo: V

---

## Situación profesional actual

---

Organismo: Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU)

Facultad, Escuela o Instituto: Facultad de Farmacia

Depto./Secc./Unidad estr.: Farmacia y Ciencias de los Alimentos

Dirección postal: Paseo de la Universidad 7, 01006 Vitoria-Gasteiz

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión): 34-945-013082

Fax: 34-945-013014

Correo electrónico: [luisjavier.rbarron@ehu.eus](mailto:luisjavier.rbarron@ehu.eus)

Especialización (Códigos UNESCO): 330900-330909-230103-230218

Categoría profesional: Catedrático de Universidad

Fecha de inicio: 05 de Julio de 2016

Situación administrativa:

Plantilla

Contratado

Interino

Becario

Otras situaciones especificar:

Dedicación

A tiempo completo

A tiempo parcial

Reconocimiento de quinquenios docentes: 6 (última fecha 14/02/2018; máximo 6 periodos de reconocimiento)

Reconocimiento de sexenios de investigación (CNEAI): 5 (último sexenio 2011-2016)

---

## Líneas de investigación

---

Breve descripción, por medio de palabras claves, de la especialización y líneas de investigación actuales.

Calidad y seguridad alimentaria. Ciencia y tecnología de productos de origen animal (leche, queso y carne): mejora de procesos de elaboración, tecnología de procesos, desarrollo de sabor y aroma, aspectos nutricionales y bioquímicos. Análisis de alimentos: técnicas cromatográficas HPLC-DAD-ELSD-FD y GC-FID-MS, y espectroscópicas (NIR). Evaluación de la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos de origen animal. Diseño de experimentos y análisis estadístico en ciencia y tecnología de alimentos. Tratamiento de datos mediante modelos y técnicas multivariantes en investigación aplicada a diversos campos de la ciencia.

---

### Indicadores e identificación de la actividad investigadora:

WoS Researcher ID: J-7035-2012

SCOPUS Author ID: 7102697229

Open Researcher and Contributor ID (ORCID): 0000-0002-2563-1082

Índice h: 25 (WoS)

Número total de artículos SCI y capítulos de libro: 95

Número total de artículos SCI en Q1: 65

Número total de citas: 1731

Número de citas por artículo: 18,22

### Formación académica

Titulación Superior	Centro	Fecha
Ciencias Químicas	Universidad Autónoma de Madrid	Junio 1985
Doctorado	Centro	Fecha
Ciencias Químicas	Universidad Autónoma de Madrid	Diciembre 1989

### Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
Becario FPI-Mº de Educación y Ciencia	Instituto de Fermentaciones Industriales - CSIC	01/01/86 a 31/12/89
Profesor Asociado (C=8H)	Universidad del País Vasco (UPV/EHU)	15/02/90 a 30/09/91
Profesor Titular Interino (C=8H)	Universidad del País Vasco (UPV/EHU)	01/10/91 a 25/03/92
Profesor Titular Universidad (C=8H)	Universidad del País Vasco (UPV/EHU)	26/03/92 a 04/07/16
<b>Catedrático de Universidad (C=8H)</b>	<b>Universidad del País Vasco (UPV/EHU)</b>	<b>05/07/16 hasta la actualidad</b>
Secretario Departamento Universitario	Dpto. Farmacia, Nutrición, Tecnología y Producción Animal de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU)	02/03/92 a 12/12/94
Director Departamento Universitario	Dpto. Farmacia, Nutrición, Tecnología y Producción Animal de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU)	13/12/94 a 07/01/97
Miembro Comité Calidad Titulaciones	Facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU)	08/01/97 a 28/07/98
Secretario de Campus	Vicerrectorado del Campus de Álava de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU)	29/07/98 a 03/05/05

### Idiomas (R = regular, B = bien, C = correctamente)

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Inglés	B	C	C
Euskera	B	B	B
Francés		R	

## Participación en Proyectos de I+D financiados en convocatorias públicas (Nacionales y/o internacionales)

---

Título del proyecto: Aspectos bioquímicos del proceso de maduración de frutos y su incidencia sobre las alteraciones fisiológicas en la post-recolección.

Entidad financiadora: CSIC

Entidades participantes: CSIC

Duración, desde: 1/01/1985 hasta: 31/12/1987

Investigador responsable: Dr. P. Cuñat

Número de investigadores participantes: --

---

Título del proyecto: Caracterización de alimentos. Uvas para vinificación y productos lácteos.

Entidad financiadora: CICYT

Entidades participantes: CSIC

Duración, desde: 1/01/1985 hasta: 31/12/1987

Investigador responsable: Dra. M. D. Cabezudo

Número de investigadores participantes: --

---

Título del proyecto: Characterization of sheeps and goats milk cheese.

Entidad financiadora: Unión Europea

Entidades participantes: ---

Duración, desde: 1/02/1988 hasta: 1/02/1990

Investigador responsable: Dra. M. Ramos González

Número de investigadores participantes: --

---

Título del proyecto: Efecto del tratamiento térmico y conservación de leche líquida y en polvo sobre las transformaciones de los carbohidratos y proteínas.

Entidad financiadora: CICYT

Entidades participantes: CSIC

Duración, desde: 15/11/1988 hasta: 1/01/1990

Investigador responsable: Dra. I. Martínez Castro

Número de investigadores participantes: --

---

Título del proyecto: Influencia del proceso de elaboración sobre la calidad organoléptica, físico-química y microbiológica del queso Idiazabal.

Entidad financiadora: Gobierno Vasco

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 24/08/1989 hasta: 24/08/1991

Investigador responsable: Dra. Y. Barcina

Número de investigadores participantes: --

---

Título del proyecto: Calidad y aceptabilidad del queso Idiazabal elaborado con un cultivo iniciador autóctono en diferentes épocas del año.

Entidad financiadora: Gobierno Vasco

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 18/02/1993 hasta: 31/12/1994

Investigador responsable: Dr. L. J. R. Barron

Número de investigadores participantes: 10

---

---

Título del proyecto: Autenticidad del queso Idiazabal elaborado en diferentes épocas del año.  
Entidad financiadora: CICYT  
Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra (UPNA), Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 25/05/1993 hasta: 24/05/1996  
Investigador responsable del proyecto coordinado: Dra. Y. Barcina  
Investigador responsable sub-proyecto UPV/EHU: Dra. M. de Renobales  
Número de investigadores participantes: 7 (sub-proyecto UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Tratamiento de alimentos con condensados de humo.  
Entidad financiadora: CICYT  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/05/1993 hasta: 31/04/1994  
Investigador responsable: Dra. M. D. Guillén  
Número de investigadores participantes: 7

---

Título del proyecto: Design and production of an enzymatic and microbial mixture to improve the process ewe's cheese (Spain, France, Italy and Portugal) safety and quality and to get a novel functional food as a response to European demand for new products low in cholesterol and protein-enriched.  
Entidad financiadora: Unión Europea (Programa AIR)  
Entidades participantes: Gaiker, Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Universidad Pública de Navarra (UPNA), Iparlat S.A., Onetik (Francia), Univ. College Cork (Irlanda), Biocatalysts Ltd (Reino Unido)  
Duración, desde: 1/01/1994 hasta: 30/06/1997  
Investigador responsable del proyecto coordinado: Dra. P. Aldámiz  
Investigador responsable del sub-proyecto UPV/EHU: Dra. M. de Renobales  
Número de investigadores participantes: 7 (sub-proyecto UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Tratamiento de alimentos con condensados de humo.  
Entidad financiadora: CICYT  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/06/1994 hasta: 31/05/1997  
Investigador responsable: Dra. M. D. Guillén  
Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Microflora de la leche y quesos de oveja con denominación de origen: identificación de las cepas de interés tecnológico y estudio de sus actividades enzimáticas.  
Entidad financiadora: Fondo de Cooperación Euskadi-Aquitania-Navarra  
Entidades participantes: Universidad País Vasco (UPV/EHU), Universidad Pública Navarra (UPNA), Universidad Burdeos II  
Duración, desde: 1/09/1995 hasta: 31/12/1996  
Investigador responsable sub-proyecto UPV/EHU: Dra. M. Virto  
Número de investigadores participantes: 7 (sub-proyecto UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Tipado molecular y aptitudes tecnológicas de cepas de Lactobacillus y de la flora secundaria aislada de leche cruda y de quesos de oveja con Denominación de Origen.  
Entidad financiadora: Fondo de Cooperación Euskadi-Aquitania-Navarra  
Entidades participantes: Universidad País Vasco (UPV/EHU), Universidad Pública Navarra (UPNA), Universidad Burdeos II  
Duración, desde: 1/10/1996 hasta: 31/12/1997  
Investigador responsable sub-proyecto UPV/EHU: Dra. M. Virto  
Número de investigadores participantes: 7 (sub-proyecto UPV/EHU)

---



---

Título del proyecto: Puesta a punto de técnicas analíticas de análisis sensorial aplicadas a quesos europeos elaborados con leche de oveja.

Entidad financiadora: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/10/1997 hasta: 31/12/1997

Investigador responsable: Dra. M. Albisu

Número de investigadores participantes: 5

---

Título del proyecto: Influencia del origen y tipo de cuajo sobre la fabricación del queso Idiazabal elaborado en diferentes épocas del año.

Entidad financiadora: Gobierno Vasco

Entidades participantes: Universidad País Vasco (UPV/EHU), CRDO Queso Idiazabal, Queserías Araia

Duración, desde: 1/10/1997 hasta: 31/12/1998

Investigador responsable: Dra. M. de Renobales

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Relaciones entre composición, propiedades y comportamiento de aromas de humo.

Entidad financiadora: CICYT

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/08/1997 hasta: 1/08/2000

Investigador responsable: Dra. M<sup>a</sup> D. Guillén Loren

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Sabor y aroma de los quesos de oveja con denominación de origen.

Entidad financiadora: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Entidades participantes: INIA, Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Universidad Pública de Navarra (UPNA)

Duración, desde: 1/01/1998 hasta: 31/12/2001

Investigador responsable: Dra. E. Fernández García.

Responsable del proyecto en UPV/EHU: Dr. L. J. R. Barron

Número de investigadores participantes: 7 (en UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Diseño de una mezcla de cuajo y lipasas comerciales para el desarrollo del sabor característico del queso Idiazabal.

Entidad financiadora: Gobierno Vasco

Entidades participantes: CRDO Queso Idiazabal, Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/1999 hasta: 31/12/2000

Investigador responsable: Dr. F. J. Pérez-Elortondo

Número de investigadores participantes: 7

---

Título del proyecto: Diseño de una mezcla de cuajo y lipasas comerciales para el desarrollo del sabor característico del queso de oveja.

Entidad financiadora: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU), CRDO Queso Idiazabal, Queserías Araia

Duración, desde: 1/10/1999 hasta: 30/09/2002

Investigador responsable: Dra. M. de Renobales

Número de investigadores participantes: 7

---

---

Título del proyecto: Caracterización de cuajos de cordero y optimización de sus métodos de fabricación para la recuperación de sabores tradicionales en quesos de oveja y cabra.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Universidad de Murcia

Duración, desde: 1/01/2001 hasta: 31/12/2003

Investigador responsable: Dra. M. de Renobales

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: El ahumado con aromas de humo como alternativa al ahumado tradicional. Optimización del proceso.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 9/07/2000 hasta: 8/07/2003

Investigador responsable: Dra. M<sup>a</sup> D. Guillén

Número de investigadores participantes: 9

---

Título del proyecto: Características nutricionales de quesos de leche cruda de oveja. Influencia del tipo de coagulante.

Entidad financiadora: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 16/12/2002 hasta: 15/12/2004

Investigador responsable: Dra. M. Virto Lekuona

Número de investigadores participantes: 3

---

Título del proyecto: Estudio bioquímico y molecular de la producción de compuestos de interés sensorial y sanitario en quesos de leche cruda de oveja.

Entidad financiadora: Subvención general grupos de investigación de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 13/09/2003 hasta: 13/09/2006

Investigador responsable: Dra. M. de Renobales

Número de investigadores participantes: 6

---

Título del proyecto: Efecto de los aromas de humo sobre la composición, textura, aroma, estabilidad oxidativa y seguridad de los alimentos con ellos tratados.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/12/2003 hasta: 30/11/2006

Investigador responsable: Dra. M<sup>a</sup> D. Guillén

Número de investigadores participantes: 10

---

Título del proyecto: Características de la producción de leche de oveja y su influencia en la sostenibilidad del sistema de pastoreo en el País Vasco

Entidad financiadora: Universidad del País Vasco (UPV/EHU). Cátedra UNESCO

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/2006 hasta: 1/01/2008

Investigador responsable: Dra. M. de Renobales

Número de investigadores participantes: 11

---

---

Título del proyecto: Caracterización sanitaria y propiedades tecnológicas de cepas de enterococos de interés alimentario.  
Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Programa SAIOTEK  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2006 hasta: 31/12/2007  
Investigador responsable: Dr. L.J. R Barron  
Número de investigadores participantes: 10

---

Título del proyecto: Condiciones de pastoreo a tiempo parcial: efecto sobre la calidad nutritiva y tecnológica de la leche.  
Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia. INIA  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU), NEIKER-Tecnalia  
Duración, desde: 1/10/2006 hasta: 1/10/2009  
Investigador principal proyecto coordinado: Dr. L.M. Oregi  
Investigador responsable en sub-proyecto UPV/EHU: Dra. M. de Renobales  
Número de investigadores participantes: 9 (sub-proyecto UPV/EHU)

---

Título del proyecto: K-EGOITZEN: Cambio climático y adaptación – Klima aldaketa: inpaktua eta egoikitzea.  
Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Programa ETORTEK  
Entidades participantes: LABEIN, AZTI, NEIKER, Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2007 hasta: 31/12/2009  
Investigador responsable: Dr. Oscar Santa Coloma  
Número de investigadores participantes: más de 20

---

Título del proyecto: Cuajo en pasta artesanal de cordero: mejora de la calidad sensorial de los quesos de oveja y diversificación de productos.  
Entidad financiadora: Programa de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica de productos industriales en Álava. Convenio Dpto. Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco y la UPV/EHU  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2008 hasta: 31/12/2008  
Investigador responsable: Dra. M. Virto  
Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Caracterización proteómica de cuajos y su aplicación en el desarrollo de aromas de quesos modelo.  
Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Programa SAIOTEK  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2008 hasta: 31/12/2009  
Investigador responsable: Dra. M. Virto  
Número de investigadores participantes: 3

---

Título del proyecto: Calidad funcional, tecnológica y sensorial de la leche y queso de ovejas alimentadas con suplementos de subproductos procedentes de empresas transformadoras de aceitunas.  
Entidad financiadora: Programa de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica en los ámbitos agrario, forestal, pesquero y alimentario. Convenio Dpto. Educación, Universidades e Investigación, Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco y la UPV/EHU  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2009 hasta: 31/12/2009  
Investigador responsable: Dra. M. de Renobales  
Número de investigadores participantes: 4

---

---

Título del proyecto: Sostenibilidad del pastoreo de montaña en el País Vasco: Importancia de la biodiversidad de especies en la calidad de la leche y el queso.

Entidad financiadora: Universidad del País Vasco (UPV/EHU). Cátedra UNESCO

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU), NEIKER, CRDO Queso Idiazabal

Duración, desde: 1/01/2010 hasta: 31/12/2011

Investigador responsable: Dr. L.J. R. Barron

Número de investigadores participantes: 9

---

Título del proyecto: Mejora de la calidad del queso Idiazabal: estudio, evaluación y valoración de defectos.

Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Programa SAIOTEK.

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/2010 hasta: 31/12/2011

Investigador responsable: Dra. M. Albisu

Número de investigadores participantes: 4

---

Título del proyecto: Valoración de subproductos de oleaginosas en alimentación de ovejas lecheras bajo etiquetas de calidad (DO Idiazabal, Ossau-Irati): efecto sobre la producción animal y la calidad de la leche y queso obtenidos.

Entidad financiadora: Fondos de Cooperación Euskadi-Aquitania. Gobierno Vasco

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU), NEIKER-Tecnalia

Duración, desde: 1/01/2010 hasta: 31/12/2011

Investigador responsable proyecto coordinado: Dra. N. Mandaluniz

Investigador responsable en sub-proyecto UPV/EHU: Dr. L.J.R. Barron

Número de investigadores participantes: 8 (sub-proyecto UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Caracterización de quesos de oveja elaborados en montaña (Sierra de Aralar).

Entidad financiadora: Programa de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica en los ámbitos agrario, forestal, pesquero y alimentario. Convenio Dpto. Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco y la UPV/EHU

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/2011 hasta: 31/12/2011

Investigador responsable: Dra. M. de Renobales

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco de Calidad y Seguridad de Quesos. Tipo B (IT389-10).

Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Departamento de Educación, Universidades e Investigación

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/2010 hasta: 31/12/2012

Investigador responsable: Dr. L.J. R. Barron

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Establecimiento de marcadores químicos para la diferenciación y autenticación de quesos de montaña.

Entidad financiadora: Programa de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica en los ámbitos agrario, forestal, pesquero y alimentario. Convenio Dpto. Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco y la UPV/EHU

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/2012 hasta: 31/12/2012

Investigador responsable: Dr. L.J. R. Barron

Número de investigadores participantes: 4

---

---

Título del proyecto: Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco. Grupo de Investigación Lactiker de Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal. Tipo B (IT766-13).

Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/2013 hasta: 31/12/2015

Investigador responsable: Dr. L.J. R. Barron

Número de investigadores participantes: 13

---

Título del proyecto: Caracterización de aminos biogénicas en diferentes matrices alimentarias (queso y vino).

Entidad financiadora: Programa de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica en los ámbitos agrario, forestal, pesquero y alimentario. Convenio Dpto. Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco y la UPV/EHU

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/2014 hasta: 31/12/2014

Investigador responsable: Dra. M Virto

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Integración multidisciplinar de los resultados y conocimientos derivados de la I+D+i para la gestión sostenible de las comunidades vegetales de los pastos del norte peninsular.

Entidad financiadora: MINECO. INIA. Acción Complementaria

Entidades participantes: SERIDA, CIFA, Universidad del País Vasco (UPV/EHU), HAZI, INTIA, ITACYL, Gobierno de Navarra, NEIKER-Tecnalia

Duración, desde: 1/10/2014 hasta: 30/09/2015

Investigador responsable: Dr. K. Osoro

Número de investigadores participantes: 23 (2 en la UPV/EHU)

---

Título del proyecto coordinado: Evaluación de la sostenibilidad del pastoreo de montaña: integración de aspectos productivos, medio ambientales y socio-económicos (SOSTEPASTO).

Título del sub-proyecto coordinado: Pastoreo de montaña: calidad y trazabilidad de alimentos tradicionales, biodiversidad, adaptación del sistema al cambio global y desarrollo rural (TRADEMON).

Entidad financiadora: MINECO – Retos de la Sociedad

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Neiker-Tecnalia (Sub-proyecto BIOPASTO)

Duración, desde: 1/01/2014 hasta: 30/09/2017

Investigador responsable del proyecto coordinado SOSTEPASTO: Dr. L.J.R. Barron

Investigadores responsables del sub-proyecto TRADEMON: IP1: Dr. L.J. R. Barron; IP2: Dra. A. Aldezabal

Número de investigadores participantes: 10 (sub-proyecto TRADEMON)

---

Título del proyecto: Descontaminación y reciclado de lactosuero producido en pequeñas queserías rurales: factores que afectan al rendimiento quesero y a la composición de lactosuero.

Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad. Programa de Acciones destinadas a la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica en los ámbitos Agrario, Forestal, Pesquero y Alimentario. Convenio con la UPV/EHU

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración, desde 1/01/2016 hasta 31/12/2016

Investigador responsable: Dr. L.J.R. Barron

Número de investigadores participantes: 3

---

---

Título del proyecto: Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco. Grupo de Investigación Lactiker de Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal. Tipo A (IT944-16).  
Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2016 hasta: 31/12/2021  
Investigador responsable: Dr. L.J. R. Barron  
Número de investigadores participantes: 13

---

Título del proyecto: Simbióticos encapsulados con capacidad de modular la respuesta inmune a través de la microbiota intestinal para el tratamiento y prevención del asma (BIOTASMA).  
Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad. Programa Elkartek. Proyectos de Investigación Fundamental Colaborativa  
Entidades participantes: Fundación Tecnalia Research and Innovation, Universidad del País Vasco (UPV/EHU), CIC BioGUNE, BIOARABA  
Duración, desde: 1/01/2019 hasta: 31/12/2020  
Investigador responsable: Dra. M. Chávarri (IP en UPV/EHU: N. Aldai)  
Número de investigadores participantes: 4 (UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Diversificación de las explotaciones de equino a través de la valorización de la leche de yegua.  
Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad. Convocatoria de Ayudas a la Cooperación previstas en el Decreto 43/2017  
Entidades participantes: EHMEZAFE, NSG, A+G Coop, Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2020 hasta: 31/12/2021  
Investigador responsable: EHMEZAFE (IP en UPV/EHU: N. Aldai)  
Número de investigadores participantes: 3 (UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Puesta en valor del cordero latxo que se produce aquí, y se consume aquí.  
Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad. Convocatoria de Ayudas a la Cooperación previstas en el Decreto 43/2017  
Entidades participantes: Asociación Larsabi, NSG, Api-Tropik, Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2020 hasta: 31/12/2021  
Investigador responsable: Asociación Larsabi (IP en UPV/EHU: N. Aldai)  
Número de investigadores participantes: 3 (UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Assessment and preliminary diagnosis of dissemination of antibiotic resistance genes through the food production chain in the Basque Country.  
Entidad financiadora: Universidad del País Vasco (UPV/EHU). Convocatoria de Proyectos Colaborativos.  
Entidades participantes: UPV/EHU  
Duración, desde: 1/01/2020 hasta: 31/12/2022  
Investigador responsable: Dra. M. Virto; Dra. M. La Cuesta  
Número de investigadores participantes: 7

---

Título del proyecto coordinado: Evaluación de la sostenibilidad de los sistemas de ovino lechero con diferente grado de intensificación: adaptación a escenarios de cambio (LiveSheep).  
Título del sub-proyecto coordinado: Análisis multidisciplinar de los sistemas de ovino lechero basados en pastoreo: adaptación a escenarios de cambio (ExtenSheep).  
Entidad financiadora: MICINN – Retos de la Sociedad  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Instituto de Ganadería de Montaña (CSIC-ULE)  
Duración, desde: 1/09/2021 hasta: 31/08/2024

Investigador responsable del proyecto coordinado LiveSheep y del subproyecto ExtenSheep: Dr. L.J.R. Barron  
Número de investigadores participantes: 11 (sub-proyecto ExtenSheep)

---

### Publicaciones o documentos científico-técnicos

---

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = revisión, E = editor, S = documento científico-técnico restringido)

#### Artículos científicos indexados ordenados por año de publicación

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Santa-Maria G.

Título: Lípidos en uvas: su composición triglicéridica.

Ref. Grasas Aceites

X revista

Clave: R

Volumen: 38

Páginas, inicial: 120

final: 123

Fecha: 1987

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Santa-Maria G.

Título: Non-aqueous reverse-phase HPLC analysis of triglycerides.

Ref. Chromatographia

X revista

Clave: R

Volumen: 23

Páginas, inicial: 20

final: 214

Fecha: 1987

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Santa-Maria G., Díez-Masa J.C.

Título: Influence of bonded-phase column type, mobile-phase composition, temperature and flow-rate in the analysis of triglycerides by reverse-phase high-performance liquid chromatography.

Ref. J. Liq. Chromatogr.

X revista

Clave: A

Volumen: 10

Páginas, inicial: 3193

final: 3212

Fecha: 1987

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Celaá V., Santa-Maria G., Corzo N.

Título: Determination of the triglyceride composition of grapes by HPLC.

Ref. Chromatographia

X revista

Clave: A

Volumen: 25

Páginas, inicial: 609

final: 612

Fecha: 1988

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Santa-Maria G.

Título: HPLC analysis of complex mixtures of triglycerides using gradient elutions and an ultraviolet detector.

Ref. Chromatographia

X revista

Clave: A

Volumen: 23

Páginas, inicial: 183

final: 188

Fecha: 1989

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Celaá V., Santa-Maria G.

Título: Triacylglycerol changes in grapes in late stages of ripening.

Ref. Phytochemistry

X revista

Clave: A

Volumen: 28

Páginas, inicial: 3301

final: 3305

Fecha: 1989

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Hierro M.T.G., Santa-Maria G.

Título: HPLC and GLC analysis of the triglyceride composition of bovine, ovine and caprine milk fat.

Ref. J. Dairy Res.

X revista

Clave: A

Volumen: 57

Páginas, inicial: 517

final: 526

Fecha: 1990

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

---

Autores (p.o. de firma): González-San José M.L., Barron L.J.R., Díez C.  
Título: Evolution of anthocyanins during maturation of tempranillo grape variety (*Vitis vinifera*) using polynomial regression models.

Ref. J. Sci. Food Agric. X revista  
Clave: A Volumen: 51 Páginas, inicial: 337 final: 343 Fecha: 1990

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Santa-María G.  
Título: A relationship between triglycerides and grape ripening indices.

Ref. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 37 Páginas, inicial: 37 final: 45 Fecha: 1990

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Santa-María G.

Título: Aplicación de la cromatografía líquida de alta eficacia al análisis de grasas y aceites de origen animal y vegetal.

Ref. Rev. Agroquím. Tecnol. Aliment. X revista  
Clave: A Volumen: 31 Páginas, inicial: 66 final: 99 Fecha: 1991

---

Autores (p.o. de firma): González-San José M.L., Barron L.J.R., Junquera B., Robredo L.M.

Título: Application of principal component analysis to ripening indices for wine grapes.

Ref. J. Food Comp. Anal. X revista  
Clave: A Volumen: 4 Páginas, inicial: 245 final: 255 Fecha: 1991

---

Autores (p.o. de firma): Robredo L.M., Junquera B., González-San José M.L., Barron L.J.R.

Título: Biochemical events during ripening of grape berries.

Ref. Ital. J. Food Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 3 Páginas, inicial: 173 final: 180 Fecha: 1991

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.

Título: Revisión: composición de la fracción lipídica del queso de vaca, oveja y cabra, y la influencia sobre su calidad.

Ref. Rev. Esp. Cien. Tecnol. Aliment. X revista  
Clave: R Volumen: 33 Páginas, inicial: 345 final: 363 Fecha: 1993

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.

Título: Changes in free fatty acids during the ripening of Idiazabal cheese: influence of brining time and smoking.

Ref. J. Dairy Res. X revista  
Clave: A Volumen: 61 Páginas, inicial: 281 final: 288 Fecha: 1994

---

Autores (p.o. de firma): Ruiz-Gutiérrez V., Barron L.J.R.

Título: Methods for the analysis of triacylglycerols.

Ref. J. Chromatogr. B X revista  
Clave: R Volumen: 671 Páginas, inicial: 133 final: 168 Fecha: 1995

---

Autores (p.o. de firma): Ruiz-Gutiérrez V., Barron L.J.R.

Título: Análisis estereoespecífico de los triacil-sn-glicerolés de las grasas naturales por métodos enzimáticos y cromatografía líquida de alta eficacia

Ref. Grasas Aceites X revista  
Clave: R Volumen: 46 Páginas, inicial: 376 final: 382 Fecha: 1995

---



---

Autores (p.o. de firma): Chávarri F., Virto M., Martín C., Nájera A.I., Santisteban A., Barron L.J.R., de Renobales M.

Título: Determination of free fatty acids in cheese: comparison of two analytical methods.

Ref. J. Dairy Res.

X revista

Clave: A

Volumen: 64

Páginas, inicial: 445

final: 452

Fecha: 1997

---

Autores (p.o. de firma): Perona J.S., Barron L.J.R., Ruiz-Gutiérrez V.

Título: Determination of rat liver triglycerides by gas-liquid chromatography and reversed-phase high performance liquid chromatography.

Ref. J. Chromatogr. B

X revista

Clave: A

Volumen: 706

Páginas, inicial: 173

final: 179

Fecha: 1998

---

Autores (p.o. de firma): Perona J.S., Barron L.J.R., Ruiz-Gutiérrez V.

Título: Molecular prediction of rat liver triglycerides by high performance liquid chromatography.

Ref. J. Liq. Chrom. Rel. Technol.

X revista

Clave: A

Volumen: 21

Páginas, inicial: 1185

final: 1197

Fecha: 1998

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barcina Y., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Determination of triacylglycerol composition of Idiazabal cheese.

Ref. Chromatographia

X revista

Clave: A

Volumen: 47

Páginas, inicial: 579

final: 586

Fecha: 1998

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barcina Y., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Changes in triacylglycerols during the ripening of Idiazabal cheese.

Ref. J. Agric Food Chem.

X revista

Clave: A

Volumen: 46

Páginas, inicial: 3252

final: 3256

Fecha: 1998

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barcina Y., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Influence of traditional smoking on the triglyceride composition during the ripening of Idiazabal cheese.

Ref. Z. Lebensm. Unters. Forsch.

X revista

Clave: A

Volumen: 207

Páginas, inicial: 197

final: 201

Fecha: 1998

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barcina Y., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Predicción molecular de los triglicéridos de la grasa láctea de oveja por cromatografía líquida de alta eficacia.

Ref. Grasas Aceites

X revista

Clave: A

Volumen: 50

Páginas, inicial: 289

final: 297

Fecha: 1999

---

Autores (p.o. de firma): Perona J.S., Ruiz-Gutiérrez V., Barron L.J.R.

Título: La cromatografía líquida de alta eficacia en la separación de triglicéridos de grasas animales complejas.

Ref. Grasas Aceites

X revista

Clave: R

Volumen: 50

Páginas, inicial: 298

final: 311

Fecha: 1999

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Perea S., Barcina Y., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: A reverse phase high-performance liquid chromatographic method for analyzing complex mixtures of triglycerides. Application to the fat fraction of an aged cheese.

Ref. J. Am. Oil Chem. Soc.

X revista

Clave: A

Volumen: 76

Páginas, inicial: 399

final: 407

Fecha: 1999

---

---

Autores (p.o. de firma): Chávarri F., Bustamante M.A., Santisteban A., Virto M., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Changes in free fatty acids during ripening of Idiazabal cheese manufactured at different times of the year.  
Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 82 Páginas, inicial: 885 final: 890 Fecha: 1999

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barcina Y., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Influence of salt content on the triglyceride composition of Idiazabal cheese during ripening  
Ref. Lait X revista  
Clave: A Volumen: 79 Páginas, inicial: 527 final: 534 Fecha: 1999

---

Autores (p.o. de firma): Larrayoz P., Martínez M., Barron L.J.R., Torre P., Barcina Y.  
Título: The evolution of free fatty acids during the ripening of Idiazabal cheese: influence of rennet type.  
Ref. Eur. Food Res. Technol. X revista  
Clave: A Volumen: 210 Páginas, inicial: 9 final: 12 Fecha: 1999

---

Autores (p.o. de firma): Perea S., de Labastida E.F., Nájera A.I., Chávarri F., Virto M., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Seasonal changes in the fat composition of *Lacha* sheep's milk used for Idiazabal cheese manufacture.  
Ref. Eur. Food Res. Technol. X revista  
Clave: A Volumen: 210 Páginas, inicial: 318 final: 323 Fecha: 2000

---

Autores (p.o. de firma): Bustamante M.A., Chávarri F., Santisteban A., Ceballos G., Hernández I., Miguélez M.I., Aramburu M., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Coagulating and lipolytic activities of artisanal lamb rennet pastes.  
Ref. J. Dairy Res. X revista  
Clave: A Volumen: 67 Páginas, inicial: 393 final: 402 Fecha: 2000

---

Autores (p.o. de firma): Chávarri F., Bustamante M.A., Santisteban A., Virto M., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Effect of milk pasteurization on lipolysis during ripening of ovine cheese manufactured at different times of the year.  
Ref. Lait X revista  
Clave: A Volumen: 80 Páginas, inicial: 433 final: 444 Fecha: 2000

---

Autores (p.o. de firma): Vicente M.S., Ibáñez F.C., Barcina Y., Barron L.J.R.  
Título: Casein breakdown during ripening of Idiazabal cheese: influence of starter and rennet type.  
Ref. J. Sci. Food Agric. X revista  
Clave: A Volumen: 81 Páginas, inicial: 210 final: 215 Fecha: 2001

---

Autores (p.o. de firma): Vicente M.S., Ibáñez F.C., Barcina Y., Barron L.J.R.  
Título: Changes in the free amino acid content during ripening of Idiazabal cheese: influence of starter and rennet type.  
Ref. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 72 Páginas, inicial: 309 final: 317 Fecha: 2001

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Fernández de Labastida E., Perea S., Chávarri F., de Vega M.C., Vicente M.S., Torres M.I., Nájera A.I., Virto M., Santisteban A., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Salmerón J., Mendía C., Torre P., Ibáñez F.C., de Renobales M.  
Título: Seasonal changes in the composition of bulk raw ewe's milk used for Idiazabal cheese manufacture.  
Ref. Int. Dairy J. X revista  
Clave: R Volumen: 11 Páginas, inicial: 771 final: 778 Fecha: 2001

---

Autores (p.o. de firma): Salmerón J., de Vega M.C., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Barron L.J.R.  
Título: Effect of pasteurization and seasonal variations in the microflora of ewe's milk for cheesemaking.  
Ref. Food Microbiol. X revista  
Clave: A Volumen: 19 Páginas, inicial: 167 final: 174 Fecha: 2002

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Effect of pH, temperature, CaCl<sub>2</sub> and enzyme concentration on the rennet clotting properties of milk: a multifactorial study.  
Ref. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 80 Páginas, inicial: 345 final: 352 Fecha: 2003

---

Autores (p.o. de firma): Virto M., Chávarri F., Bustamante M.A., Barron L.J.R., Aramburu M., Vicente M.S., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., de Renobales M.  
Título: Lamb rennet paste in ovine cheese manufacture. Lipolysis and flavour.  
Ref. Int. Dairy J. X revista  
Clave: A Volumen: 13 Páginas, inicial: 391 final: 399 Fecha: 2003

---

Autores (p.o. de firma): Bustamante M.A., Virto M., Aramburu M., Barron L.J.R., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., de Renobales M.  
Título: Lamb rennet paste in ovine cheese (Idiazabal) manufacture. Proteolysis and relationship between analytical and sensory parameters.  
Ref. Int. Dairy J. X revista  
Clave: A Volumen: 13 Páginas, inicial: 547 final: 557 Fecha: 2003

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Hernández I., Bilbao A., Flanagan C.E., Nájera A.I., Virto M., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., de Renobales M.  
Título: Changes in lipid fractions and sensory properties of Idiazabal cheese induced by lipase addition.  
Ref. J. Dairy Res. X revista  
Clave: A Volumen: 71 Páginas, inicial: 372 final: 379 Fecha: 2004

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Redondo Y., Flanagan C.E., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Nájera A.I., de Renobales M., Fernández-García E.  
Título: Comparison of the volatile composition and sensory characteristics of Spanish PDO cheeses manufactured from ewes' raw milk and animal rennet.  
Ref. Int. Dairy J. X revista  
Clave: A Volumen: 15 Páginas, inicial: 371 final: 382 Fecha: 2005

---

Autores (p.o. de firma): Hernández I., de Renobales M., Virto M., Pérez-Elortondo F.J., Barron L.J.R., Flanagan C., Albisu M.  
Título: Assessment of industrial lipases for flavour development in commercial Idiazabal (ewe's raw milk) cheese.  
Ref. Enzyme Microbiol. Technol. X revista  
Clave: A Volumen: 36 Páginas, inicial: 870 final: 879 Fecha: 2005

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Redondo Y., Aramburu M., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Nájera A.I., de Renobales M.  
Título: Variations in volatile compounds and flavour in Idiazabal cheese manufactured from ewes' raw milk in farmhouse and factory.  
Ref. J. Sci. Food Agric. X revista  
Clave: A Volumen: 85 Páginas, inicial: 1660 final: 1671 Fecha: 2005

---

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Redondo Y., Ortigosa M., Carbonell M., García S., Torre P., de Renobales M., Fernández-García E.

Título: Comparison of dynamic headspace methods used for the analysis of the volatile composition of Spanish PDO ewes' raw milk cheeses.

Ref. Lait X revista  
Clave: A Volumen: 85 Páginas, inicial: 491 final: 513 Fecha: 2005

---

Autores (p.o. de firma): Aldai N, Osoro K., Barron L.J.R., Nájera A.I.

Título: Gas-liquid chromatographic method for analysing complex mixtures of fatty acids including conjugated linoleic acids (cis9trans11 and trans10cis12 isomers) and long chain (n-3 or n-6) polyunsaturated fatty acids. Application to the intramuscular fat of beef meat.

Ref. J. Chromatogr. A X revista  
Clave: A Volumen: 110 Páginas, inicial: 133 final: 139 Fecha: 2006

---

Autores (p.o. de firma): Etayo I., Pérez-Elortondo F.J., Gil P., Albisu M., Virto M., Conde S., Barron L.J.R., Nájera A.I., Gómez-Hidalgo E., Delgado C., Guerra A., de Renobales M.

Título: Hygienic quality, lipolysis and sensory properties of Spanish Protected Designation of Origin ewes' milk cheeses manufactured with lamb rennet paste.

Ref. Lait X revista  
Clave: A Volumen: 86 Páginas, inicial: 415 final: 434 Fecha: 2006

---

Autores (p.o. de firma): Juan B., Barron L.J.R., Ferragut V., Trujillo A.

Título: Effect of high pressure treatment on volatile profile during ripening in ewe milk cheese.

Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 90 Páginas, inicial: 124 final: 135 Fecha: 2007

---

Autores (p.o. de firma): Juan B., Barron L.J.R., Ferragut V., Guamis B., Trujillo A.

Título: Changes in the volatile composition of a semi-hard ewe milk cheese induced by high-pressure treatment of 300 MPa.

Ref. J. Agric. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 55 Páginas, inicial: 747 final: 754 Fecha: 2007

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Redondo Y., Aramburu M., Gil P., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Nájera A.I., de Renobales M., Fernández-García E.

Título: Volatile composition and sensory properties of industrially produced Idiazabal cheese.

Ref. Int. Dairy J. X revista  
Clave: A Volumen: 17 Páginas, inicial: 1401 final: 1414 Fecha: 2007

---

Autores (p.o. de firma): Zabala A., Portillo M.P., Navarro V. Macarulla M.T., Barron L.J.R., Fernández-Quintela A.

Título: Quantitative gas chromatographic method for the analysis of cis-9, trans-11 and trans-10, cis-12 isomers of the conjugated linoleic acid in liver.

Ref. J. Chromatogr. B X revista  
Clave: A Volumen: 855 Páginas, inicial: 152 final: 158 Fecha: 2007

---

Autores (p.o. de firma): Hernández I., Barron L.J.R., Virto M., Pérez-Elortondo F.J., Flanagan C., Rozas U., Nájera A.I., Albisu M., Vicente M.S. de Renobales M.

Título: Lipolysis, proteolysis and sensory properties of ewe's raw milk cheese (Idiazabal) made with lipase addition.

Ref. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 116 Páginas, inicial: 158 final: 166 Fecha: 2009

---

Autores (p.o. de firma): Abilleira E., Collomb M., Schlichtherle-Cerny H., Virto M., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Winter/spring changes in fatty acid composition of farmhouse Idiazabal cheese due to different flock management systems.  
Ref. J. Agric. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 57 Páginas, inicial: 4746 final: 4753 Fecha: 2009

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barron L.J.R., Ribeiro P., Pélisier F., Abilleira E., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Salmerón J., Ruiz de Gordo J.C., Virto M., Oregi L., Ruiz R., de Renobales M.  
Título: Seasonal changes in the technological and compositional quality of ewe's raw milk from commercial flocks under part-time grazing.  
Ref. J. Dairy Res. X revista  
Clave: A Volumen: 76 Páginas, inicial: 301 final: 307 Fecha: 2009

---

Autores (p.o. de firma): Abilleira E., de Renobales M., Nájera A.I., Virto M., Ruiz de Gordo J.C., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Barron L.J.R.  
Título: An accurate quantitative method for the analysis of terpenes in milk fat by headspace solid-phase microextraction coupled to gas chromatography-mass spectrometry  
Ref. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 120 Páginas, inicial: 1162 final: 1169 Fecha: 2010

---

Autores (p.o. de firma): Abilleira E., Schlichtherle-Cerny H., Virto M., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Volatile composition and aroma-active compounds of farmhouse Idiazabal cheese made in winter and spring.  
Ref. Int. Dairy J. X revista  
Clave: A Volumen: 20 Páginas, inicial: 537 final: 544 Fecha: 2010

---

Autores (p.o. de firma): Abilleira E., Virto M., Nájera A.I., Salmerón J., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz de Gordo J.C., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Effects of seasonal changes in feeding management under part-time grazing on the evolution of the composition and coagulation properties of ewes' raw milk.  
Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 93 Páginas, inicial: 3902 final: 3909 Fecha: 2010

---

Autores (p.o. de firma): Abilleira E., Virto M., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz de Gordo J.C., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Effects of seasonal changes in feeding management under part-time grazing on terpene concentrations of ewe's milk.  
Ref. J. Dairy Res. X revista  
Clave: A Volumen: 78 Páginas, inicial: 129 final: 135 Fecha: 2011

---

Autores (p.o. de firma): de Renobales M., Amores G., Arranz J., Virto M., Barron L.J.R., Bustamante M.A., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Valdivielso I., Abilleira E., Beltrán de Heredia I., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz R., Albisu M., Mandaluniz N.  
Título: Part-time grazing improves sheep milk production and its nutritional characteristics.  
Ref. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 130 Páginas, inicial: 90 final: 96 Fecha: 2012

---

Autores (p.o. de firma): Virto M., Bustamante M.A., Ruiz de Gordo J.C., Amores G., Fernández-Caballero P.N., Mandaluniz N., Arranz J., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Interannual and geographical reproducibility of the nutritional quality of milk fat from commercial grazing flocks.  
Ref. J. Dairy Res. X revista

Clave: A      Volumen: 79      Páginas, inicial: 485      final: 494      Fecha: 2012

---

Autores (p.o. de firma): Amores G., Valdivielso I., Virto M., Salazar A., Vera R., Aguilar C., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Lipid and volatile fractions of hard and semi-hard farmhouse sheep milk cheeses from Chile.

Ref. Dairy Sci. Technol.      X revista

Clave: A      Volumen: 93      Páginas, inicial: 83      final: 98      Fecha: 2013

---

Autores (p.o. de firma): Aldai N., de Renobales M., Barron L.J.R., Kramer J.K.G.

Título: What are the *trans* fatty acids issues in foods after discontinuation of industrially produced trans fats? Ruminant products, vegetable oils, and synthetic supplements.

Ref. Eur. J. Lipid Sci. Technol.      X revista

Clave: R      Volumen: 115      Páginas, inicial: 1378      final: 1401      Fecha: 2013

---

Autores (p.o. de firma): Amores G., Virto M., Nájera A.I., Mandaluniz N., Arranz J., Bustamante M.A., Valdivielso I., Ruiz de Gordo J.C., García-Rodríguez A., Barron L.J.R., de Renobales M.

Título: Rapeseed and sunflower oilcake as supplements for dairy sheep: animal performance and milk fatty acid concentrations.

Ref. J. Dairy Res.      X revista

Clave: A      Volumen: 81      Páginas, inicial: 410      final: 416      Fecha: 2014

---

Autores (p.o. de firma): Valdivielso I., Bustamante M.A., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Simultaneous analysis of carotenoids and tocopherols in botanical species using one step solid-liquid extraction followed by high performance liquid chromatography.

Ref. Food Chem.      X revista

Clave: A      Volumen: 173      Páginas, inicial: 709      final: 717      Fecha: 2015

---

Autores (p.o. de firma): Valdivielso I., Bustamante M.A., Buccioni A., Franci O., Ruiz de Gordo J.C., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Commercial sheep flocks – fatty acid and fat-soluble antioxidant composition of milk and cheese related to changes in feeding management throughout lactation.

Ref. J. Dairy Res.      X revista

Clave: A      Volumen: 82      Páginas, inicial: 334      final: 343      Fecha: 2015

---

Autores (p.o. de firma): Valdivielso I., Bustamante M.A., Aldezabal A., Amores G., Virto M., Ruiz de Gordo J.C., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Case study of a commercial flock under extensive mountain grazing: Pasture derived lipid compounds in milk and cheese.

Ref. Food Chem.      X revista

Clave: A      Volumen: 197      Páginas, inicial: 622      final: 633      Fecha: 2016

---

Autores (p.o. de firma): Valdivielso I., Albisu M., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Changes in the volatile composition and sensory properties of cheeses made with milk from commercial flocks managed indoors, part-time grazing in valley, and extensive mountain grazing.

Ref. Int. Dairy J.      X revista

Clave: A      Volumen: 53      Páginas, inicial: 29      final: 36      Fecha: 2016

---

Autores (p.o. de firma): Zabaleta L., Albisu M., Ojeda M., Gil P.F., Etaio I., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Occurrence of sensory defects in semi-hard ewe's raw milk cheeses.

Ref. Dairy Sci. Technol. X revista  
Clave: A Volumen: 96 Páginas, inicial: 53 final: 65 Fecha: 2016

---

Autores (p.o. de firma): Zabaleta L., Gourrat K, Barron L.J.R., Albisu M., Guichard E.  
Título: Identification of odour-active compounds in ewe's raw milk commercial cheeses with sensory defects.  
Ref. Int. Dairy J. X revista  
Clave: A Volumen: 58 Páginas, inicial: 23 final: 30 Fecha: 2016

---

Autores (p.o. de firma): Bravo-Lamas L., Barron L.J.R., Kramer J.K.G., Etaio I., Aldai N.  
Título: Characterization of the fatty acid composition of lamb commercially available in northern Spain: Emphasis on the trans.18:1 and CLA content.  
Ref. Meat Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 117 Páginas, inicial: 108 final: 116 Fecha: 2016

---

Autores (p.o. de firma): Belaunzaran X., Lavín P., Barron L.J.R., Mantecón A.R., Kramer J.K.G., Aldai N.  
Título: An assessment of the fatty acid composition of horse-meat available at the retail level in northern Spain.  
Ref. Meat Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 124 Páginas, inicial: 39 final: 47 Fecha: 2017

---

Autores (p.o. de firma): Valdivielso I, de Renobales M., Aldai N., Barron L.J.R.  
Título: Changes in terpenoid composition of milk and cheese from commercial sheep flocks associated with seasonal feedings regimens throughout lactation.  
Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 100 Páginas, inicial: 96 final: 105 Fecha: 2017

---

Autores (p.o. de firma): Zabaleta L., Albisu M., Barron L.J.R.  
Título: Volatile compounds associated with desirable flavour and off-flavour generation in ewe's raw milk commercial cheeses.  
Ref. Eur. Food Res. Technol. X revista  
Clave: A Volumen: 243 Páginas, inicial: 1405 final: 1414 Fecha: 2017

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Bustamante M.A., Albisu M., Valdivielso I., Amores G., Mandaluniz N., Arranz J., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Fatty acids, vitamins and cholesterol content, and sensory properties of cheese made with milk from sheep fed rapeseed oilcake.  
Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 100 Páginas, inicial: 6962 final: 6071 Fecha: 2017

---

Autores (p.o. de firma): Etaio I, Gil P.F., Ojeda M., Barron L.J.R., Pérez-Elortondo F.J.  
Título: Assessment of sensory quality of calf chops with different fat cover by a trained panel using specific sensory method.  
Ref. Czech. J. Food Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 35 Páginas, inicial: 392 final: 400 Fecha: 2017

---

Autores (p.o. de firma): Bravo-Lamas L, Barron L.J.R., Farmer L., Aldai N.  
Título: Fatty acid composition of intramuscular fat and odour-active compounds of lamb commercialized in northern Spain.  
Ref. Meat Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 139 Páginas, inicial: 231 final: 238 Fecha: 2018

---

---

Autores (p.o. de firma): Bravo-Lamas L, Aldai N, Kramer J.K.G., Barron L.J.R.  
Título: Case study using commercial dairy sheep flocks: comparison of the fat nutritional quality of milk produced in mountain and valley farms.

Ref. LWT-Food Sci. Technol. X revista  
Clave: A Volumen: 89 Páginas, inicial: 374 final: 380 Fecha: 2018

---

Autores (p.o. de firma): Gamarra D., Aldai N., Arakawa A., Barron L.J.R., López-Oceja A., de Pancorbo M.M., Taniguchi M.  
Título: Distinct correlation between lipogenic gene expression and fatty acid composition of subcutaneous fat among cattle breeds.

Ref. BMC Vet. Res. X revista  
Clave: A Volumen: 14 Páginas, inicial: 1671 final: --- Fecha: 2018

---

Autores (p.o. de firma): Aldalur A., Bustamante M.A., Barron L.J.R.  
Título: Characterization of curd grain size and shape by 2-dimensional image analysis during the cheesemaking process in artisanal sheep dairies.

Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 102 Páginas, inicial: 1083 final: 1095 Fecha: 2019

---

Autores (p.o. de firma): Aldalur A., Ong L., Bustamante M.A., Gras, S.L., Barron L.J.R.  
Título: Impact of processing conditions on microstructure, texture and chemical properties of model cheese from sheep milk.

Ref. Food Bioprod. Process. X revista  
Clave: A Volumen: 116 Páginas, inicial: 160 final: 169 Fecha: 2019

---

Autores (p.o. de firma): Aldalur A., Bustamante M.A., Barron L.J.R.  
Título: Effect of technological settings on yield, curd, whey, and cheese composition during the cheese-making process from raw sheep milk in small rural dairies: Emphasis on cutting and cooking conditions.

Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 102 Páginas, inicial: 7813 final: 7825 Fecha: 2019

---

Autores (p.o. de firma): Moran L., Aldezabal A., Aldai N., Barron L.J.R.  
Título: Terpenoid traceability of commercial cheeses produced in mountain and valley farms: From pasture to mature cheese.

Ref. Food Res. Int. X revista  
Clave: A Volumen: 126 ID artículo: 108669 Fecha: 2019

---

Autores (p.o. de firma): Díez-Gutiérrez L., San Vicente L., Barron L.J.R., Villarán M.C., Chávarri M.  
Título: Gamma-aminobutyric acid and probiotics: Multiple health benefits and their future in the global functional food and nutraceuticals market.

Ref. J. Funct. Foods X revista  
Clave: A Volumen: 64 ID artículo: 103669 Fecha: 2020

---

Autores (p.o. de firma): Beldarrain, L.R., Etaio, I., Moran, L., Sentandreu, M.A., Barron L.J.R., Aldai, N.  
Título: Effect of ageing time on consumer preference and sensory description of foal meat.

Ref. Food Res. Int. X revista  
Clave: A Volumen: 129 ID artículo: 108871 Fecha: 2020

---



---

Autores (p.o. de firma): Aldalur A., Bustamante M.A., Salmerón J., Barron L.J.R.  
Título: Relationships between cheese processing conditions and curd and cheese properties to improve the yield of Idiazabal cheese made in small artisan dairies: a multivariate approach.

Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 104 Páginas, inicial: 253 final: 269 Fecha: 2021

---

Autores (p.o. de firma): Moran L., Barron L.J.R., Wilson S.S., O'Sullivan M.G., Kerry J.P., Prendiville R., Moloney A.P.  
Título: Effect of pelvic suspension and post-mortem ageing on the quality of the three muscles from Holstein Freisian bulls and steers.

Ref. J. Sci. Food Agric. X revista  
Clave: A Volumen: 101 Páginas, inicial: 1892 final: 1900 Fecha: 2021

---

Autores (p.o. de firma): Amores G., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Barron L.J.R.  
Título: To what extent do environmental or technological conditions affect the sensory differentiation of ewe's raw milk cheeses produced in valley or mountain farms?

Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 104 Páginas, inicial: 301 final: 307 Fecha: 2021

---

Autores (p.o. de firma): A. Berriozabalgoitia, Ruiz de Gordo J.C., de Renobales M., Amores G., Barron L.J.R., Amiano P., Dorrnsoro M., Perea Z., Virto M.

Título: The sum of plasma fatty acids iso 16:0, iso 17:0, trans11-18:1, cis9, trans11-CLA, and cis6-18:1 as biomarker of dairy intake established in an intervention study and validated in the EPIC cohort of Gipuzkoa.

Ref. Nutrients X revista  
Clave: A Volumen: 13 ID artículo: 702 Fecha: 2021

---

Autores (p.o. de firma): Moran L., Aldai, N., Barron L.J.R.

Título: Elucidating the combined effect of sample preparation and solid-phase microextraction conditions on the volatile composition of cooked meat analyzed by capillary gas chromatography coupled with mass spectrometry.

Ref. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 352 ID artículo: 129380 Fecha: 2021

---

Autores (p.o. de firma): Beldarrain L.R., Moran L., Sentandreu M.A., Insausti K., Barron L.J.R., Aldai N.

Título: Muscle and subcutaneous fatty acid composition and the evaluation of ageing time on meat quality parameters of Hispano-Bretón horse breed.

Ref. Animals X revista  
Clave: A Volumen: 11 ID artículo: 1421 Fecha: 2021

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Andonegui A., Gamboa G., Garmendia E., García O., Aldai N., Aldezabal A.

Título: Sustainability assessment of pasture-based dairy sheep systems: a multidisciplinary and multiscale approach.

Ref. Sustainability X revista  
Clave: A Volumen: 13 ID artículo: 3994 Fecha: 2021

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Nieto, S., Barron L.J.R., Albisu M.

Título: A review of the preservation of harg and semi-hard cheeses: quality and safety.

Ref. Int. J. Environ. Res. Public Health X revista  
Clave: R Volumen: 18 ID artículo: 9789 Fecha: 2021

---

---

Autores (p.o. de firma): Fuente-García C., Aldai N., Sentandreu E., Oliván M., Franco D., García-Torres S., Barron L.J.R., Sentandreu M.A.

Título: Caspase activity in post mortem muscle and its relation to cattle handling practices.

Ref. J. Sci. Food Agric. X revista

Clave: A Volumen: en prensa/ DOI: 10.1002/jsfa.11293

Fecha: 2021

---

### Libros y capítulos de libro ordenados por año de publicación

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Nájera A.I.

Título: High performance liquid chromatography methods to analyse triacylglycerol composition of natural fats.

Ref. X Libro: Research Advances in Oil Chemistry

Clave: CL Volumen: 1 Páginas, inicial: 41 final: 51 Fecha: 2000

Editorial (si libro): Mohan R.M. (Ed.). Global Research Network. ISBN: 81-87736-15-1

Lugar de publicación: Kerala (India)

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R.

Título: Lípidos.

Ref. X Libro: Bases de la Alimentación Humana

Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 197 final: 209 Fecha: 2008

Editorial (si libro): Rodríguez V.M., Simón E. (Eds.). Netbiblo. ISBN: 978-84-9745-215-1

Lugar de publicación: Oleiros (España)

---

Autores (p.o. de firma): Pérez-Elortondo F.J., Barron L.J.R.

Título: Componentes de la dieta con interés sensorial.

Ref. X Libro: Bases de la Alimentación Humana

Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 255 final: 267 Fecha: 2008

Editorial (si libro): Rodríguez V.M., Simón E. (Eds.). Netbiblo. ISBN: 978-84-9745-215-1

Lugar de publicación: Oleiros (España)

---

Autores (p.o. de firma): Agirre E., Anta A., Barron L.J.R.

Título: Development of a computational software to forecast ozone levels.

Ref. X Libro: Technology, Education and Development

Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 501 final: 510 Fecha: 2009

Editorial (si libro): Lazinica A, Calafate C. (Eds.). In Tech. ISBN: 978-953-307-007-0

Lugar de publicación: Vukovar (Croacia)

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R.

Título: Calidad y seguridad de alimentos fermentados autóctonos.

Ref. X Libro: Encuentros Sectoriales Universidad-Empresa

Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 11 final: 39 Fecha: 2009

Editorial (si libro): Vicerrectorado de Investigación. Servicio Editorial de la UPV/EHU. ISBN: 978-84-9860-260-9

Lugar de publicación: Bilbao (España)

---

Autores (p.o. de firma): Agirre E., Anta A., Barron L.J.R.

Título: Forecasting ozone levels using artificial neural networks.

Ref. X Libro: Forecasting Models. Methods and Applications

Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 207 final: 219 Fecha: 2010

Editorial (si libro): Concept Press. ISBN: 978-0-980733-006

Lugar de publicación: Kowloon (Hong Kong)

---

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Agirre E.  
Título: Guía de Métodos Estadísticos en Calidad y Seguridad Alimentaria.  
Ref. X Libro  
Clave: L Volumen: Páginas, inicial: final: Fecha: 2011  
Editorial (si libro): Barron L.J.R., Agirre E. (Eds.). ISBN: 978-84-615-1992-7  
Lugar de publicación: Vitoria-Gasteiz (España)

---

Autores (p.o. de firma): de Renobales M., Virto M., Barron L.J.R.  
Título: Rennets and sensory characteristics of traditional cheeses.  
Ref. X Libro: Handbook of Cheese in Health: Production, Nutrition and Medical Sciences  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 103 final: 122 Fecha: 2013  
Editorial (si libro): Preddy V., Patel V., Watson R.R. (Eds.). Wageningen Academic Publisher. ISBN: 978-90-8686-766-0  
Lugar de publicación: Wageningen (Países Bajos)

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Aldai N., Virto M., de Renobales M.  
Título: Chesses with protected land- and traditional-related labels: traceability and authentication.  
Ref. X Libro: Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 100 final: 119 Fecha: 2018  
Editorial (si libro): Papademas P., Bintsis T. (Eds.). Wiley. ISBN: 978-1-119-04615-8  
Lugar de publicación: Chichester (Reino Unido)

---

Autores (p.o. de firma): Moran L., Insausti K., Barron L.J.R., Aldai N.  
Título: Wild board – Production meat quality traits and derived products.  
Ref. X Libro: More than Beef, Pork and Chicken – The Production, Processing, and Quality Traits of Other Sources of Meat for Human Diet  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 211 final: 226 Fecha: 2019  
Editorial (si libro): Lorenzo J.M., Muneke P., Barba F.J., Toldrá F. (Eds.). Springer Nature. ISBN: 978-3-030-05483-0  
Lugar de publicación: Cham (Suiza)

---

### Artículos de divulgación científica y otras publicaciones ordenados por año de publicación

---

Autores (p.o. de firma): Celaá V., Corzo N., Barron L.J.R.  
Título: Extracción, purificación y análisis cromatográfico de triglicéridos.  
Ref. Aliment. Equip. Technol. X revista  
Clave: R Volumen: 7 Páginas, inicial: 247 final: 254 Fecha: 1989

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Santa-María G.  
Título: Los lípidos de los alimentos: aspectos nutricionales y efectos sobre la salud.  
Ref. Aliment. Equip. Technol. X revista  
Clave: R Volumen: 10 Páginas, inicial: 145 final: 150 Fecha: 1991

---

Autores (p.o. de firma): Vicente M.S., Ibáñez F.C., Barron L.J.R., Barcina Y.  
Título: Características del queso Idiazabal elaborado con adición de fermento y diferentes tipos de cuajo.  
Ref. Sustrai X revista  
Clave: A Volumen: 26 Páginas, inicial: 43 final: 44 Fecha: 1992

---

Autores (p.o. de firma): Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Barron L.J.R., Barcina Y.  
Título: Microbiological changes with brining time and smoking during the ripening of Idiazabal cheese.  
Ref. Chem. Mikrob. Tech. Lebensm. X revista  
Clave: A Volumen: 15 Páginas, inicial: 14 final: 32 Fecha: 1993

---

---

Autores (p.o. de firma): de Renobales M., Barron, L.J.R., Nájera, A.I., Ruiz de Gordo, J.C., Virto, M.

Título: Quesos, lípidos y salud.

Ref. Alimentación Nutrición Salud X revista

Clave: A Volumen: 15 Páginas, inicial: 80 final: 90 Fecha: 2008

---

Autores (p.o. de firma): de Renobales M., Barron L.J.R., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Albisu M., Nájera, A.I., Ruiz de Gordo, J.C.

Título: La investigación científica en el queso Idiazabal.

Ref. Rev. Int. Estudios Vascos X revista

Clave: A Volumen: 53 Páginas, inicial: 395 final: 431 Fecha: 2008

---

Autores (p.o. de firma): Mandaluniz N., Amores G., Virto M., Barron L.J.R., Beltrán de Heredia I., Abilleira E., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Arranz J., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz R., de Renobales M.

Título: Efecto del pastoreo sobre la calidad de la leche en la oveja Latxa.

Ref. ENBA X revista

Clave: A Volumen: 167 Páginas, inicial: 13 final: 15 Fecha: 2009

---

Autores (p.o. de firma): Arranz J., Amores G., Virto M., Barron L.J.R., Beltrán de Heredia I., Abilleira E., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz R., de Renobales M., Mandaluniz N.

Título: Efecto del pastoreo a tiempo parcial sobre la producción lechera de ovejas Latxas.

Ref. ENBA X revista

Clave: A Volumen: 170 Páginas, inicial: 13 final: 15 Fecha: 2009

---

Autores (p.o. de firma): Mandaluniz N., Amores G., Virto M., Barron L.J.R., Beltrán de Heredia I., Abilleira E., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Arranz J., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz R., de Renobales M.

Título: Uso de tortas de oleaginosas en ovino lechero: influencia sobre la producción y calidad de la leche.

Ref. ENBA X revista

Clave: A Volumen: 179 Páginas, inicial: 13 final: 15 Fecha: 2010

---

Autores (p.o. de firma): Mandaluniz N., Larronde E., Amores G., Virto M., Barron L.J.R., Abilleira E., Arranz J., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M.

Título: Complementar la dieta de las ovejas con alperujo proporciona lácteos más saludables.

Ref. Alim. Equip. Technol. X revista

Clave: A Volumen: 254 Páginas, inicial: 18 final: 22 Fecha: 2010

---

Autores (p.o. de firma): Agirre E., Anta A., Barron L.J.R.

Título: airEсан: ozono mailak auresateko sistema informatikoa.

Ref. Ekaia X revista

Clave: A Volumen: 23 Páginas, inicial: 65 final: 77 Fecha: 2010

---

Autores (p.o. de firma): Mandaluniz N., Larronde E., Amores G., Virto M., Arranz J., Barron L.J.R., Ruiz de Gordo J.C., Ruiz R., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M.

Título: Efecto de las tortas de oleaginosas sobre la calidad de la leche de oveja.

Ref. Albeitar X revista

Clave: A Volumen: 147 Páginas, inicial: 42 final: 44 Fecha: 2011

---

---

Autores (p.o. de firma): Agirre E., Anta A., Barron L.J.R.  
Título: Ozono maila maximoen bilakaera Beasain, Jaizkibel eta Valderejon (2004-2008).  
Ref. Ekaia X revista  
Clave: A Volumen: Berezia Páginas, inicial: 131 final: 146 Fecha: 2014

---

Autores (p.o. de firma): Valdivielso I., Barron L.J.R., Ruiz de Gordo J.C.  
Título: Calidad de leche y quesos de rebaños comerciales de oveja en manejo extensivo de montaña.  
Ref. Tierras Ovino X revista  
Clave: A Volumen: 10 Páginas, inicial: 58 final: 60 Fecha: 2015

---

Autores (p.o. de firma): Aurtenetxe M., Belaunzaran X., Bravo-Lamas L., Gamarra D., Barron L.J.R., Aldai N.  
Título: Caracterización comercial y nutricional de la grasa subcutánea de terneros y vacas de desvieje sacrificados en la Comunidad Autónoma del País Vasco.  
Ref. Archivos de Zootecnia X revista  
Clave: A Volumen: 66 Páginas, inicial: 433 final: 440 Fecha: 2017

---

Autores (p.o. de firma): Aldalur A., Bustamante M.A., Barron L.J.R.  
Título: Sostenibilidad de pequeñas queserías rurales: rendimiento quesero y problemática del lactosuero.  
Ref. Alimentaria X revista  
Clave: A Volumen: 488 Páginas, inicial: 94 final: 105 Fecha: 2017

---

### **Participación en contratos de I+D de especial relevancia con empresas y/o administraciones (nacionales y/o internacionales)**

---

Título del contrato/proyecto: Convenio de colaboración entre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Queso Idiazabal y la Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibertsitatea para la acreditación del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Farmacia  
Empresa/Administración financiadora: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Idiazabal  
Entidades participantes: Consejo Regulador y UPV/EHU.  
Duración, desde: 4-06-01 hasta: 31-12-02  
Investigador responsable: Dr. F.J. Pérez Elortondo  
Número de investigadores participantes: 7

---

Título del contrato/proyecto: Puesta a punto, operación, tratamiento y control de calidad de los niveles de ozono registrados en Kostaldea y Rioja Alavesa en el período 2001-2004.  
Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Ordenación del Territorio y Medio Ambiente.  
Entidades participantes: UPV/EHU.  
Duración, desde: 31-03-05 hasta: 30-03-06  
Investigador responsable: Dra. E. Agirre  
Número de investigadores participantes: 3

---

Título del contrato/proyecto: Elaboración y evaluación de un modelo de predicción, en tiempo real, de los niveles de ozono en Kostaldea y Rioja Alavesa  
Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Ordenación del Territorio y Medio Ambiente.  
Entidades participantes: UPV/EHU.  
Duración, desde: 20-05-05 hasta: 19-12-05  
Investigador responsable: Dra. E. Agirre  
Número de investigadores participantes: 3

---

---

Título del contrato/proyecto: Predicción de los niveles máximos de ozono diarios en Kostaldea y Alava septentrional. Determinación de las variables de entrada del modelo de predicción  
Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Ordenación del Territorio y Medio Ambiente.  
Entidades participantes: UPV/EHU.  
Duración, desde: 8-05-06 hasta: 31-12-06  
Investigador responsable: Dra. E. Agirre  
Número de investigadores participantes: 3

---

Título del contrato/proyecto: Análisis y desarrollo de un modelo informático de predicción de los niveles de ozono máximos diarios.  
Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Ordenación del Territorio y Medio Ambiente.  
Entidades participantes: UPV/EHU.  
Duración, desde: 23-04-07 hasta: 31-12-07  
Investigador responsable: Dra. E. Agirre  
Número de investigadores participantes: 3

---

Título del contrato/proyecto: Actualización de un modelo informático de predicción de los niveles de ozono máximo diarios  
Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Ordenación del Territorio y Medio Ambiente.  
Entidades participantes: UPV/EHU.  
Duración, desde: 10-06-08 hasta: 31-12-08  
Investigador responsable: Dra. E. Agirre  
Número de investigadores participantes: 3

---

Título del contrato/proyecto: Determinación matricial del modelo de predicción de los niveles máximos de ozono diarios en Mundana y Pagoeta construido sobre el periodo 2004-2007.  
Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Ordenación del Territorio y Medio Ambiente.  
Entidades participantes: UPV/EHU.  
Duración, desde: 10-06-08 hasta: 31-12-08  
Investigador responsable: Dra. E. Agirre  
Número de investigadores participantes: 3

---

Título del contrato/proyecto: Elaboración de un modelo de predicción de los niveles máximos de ozono diarios basados en la utilización del perceptrón multicapa en las estaciones de Beasain, Jaizkibel y Valderejo. Red control calidad del aire CAPV.  
Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca.  
Entidades participantes: UPV/EHU.  
Duración, desde: 5-10-09 hasta: 4-10-10  
Investigador responsable: Dra. E. Agirre  
Número de investigadores participantes: 3

---

Título del contrato/proyecto: Actualización modelo informático de predicción de los niveles máximos diarios de ozono. Red control calidad del aire CAPV.  
Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca.  
Entidades participantes: UPV/EHU.  
Duración, desde: 5-10-09 hasta: 4-10-10  
Investigador responsable: Dra. E. Agirre  
Número de investigadores participantes: 3

---

## Patentes y modelos de utilidad

---

Inventores (p. o. de firma): Agirre E., Anta A., Barron L.J.R.

Título: Sistema de Predicción de los Niveles de Ozono airEsan 1

Nº de solicitud: BI-55-08

País de prioridad: España

Fecha de prioridad: 01-07-08

Entidad titular: Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea

Países a los que se ha extendido: España

Empresas que la han explotado o la están explotando: Dpto. de Ordenación del Territorio y Medio Ambiente del Gobierno Vasco

---

**Estancias en Centros extranjeros**  
(estancias continuadas superiores a un mes)

CLAVE: D = doctorado, P = postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar).

---

Centro:			
Localidad	País:	Fecha	Duración (semanas):
Tema:			
Clave:			

---

Centro:			
Localidad:	País:	Fecha:	Duración (semanas):
Tema:			
Clave:			

---

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.



## Contribuciones a congresos científicos

### Congresos científicos de ámbito internacional ordenados por año de celebración

---

Autores: Barron L.J.R., Celaá V., Santa-Maria G.

Título: Análisis de triglicéridos por HPLC en fase inversa: estudio comparativo de fases ligadas ODS y OS.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 10º Encontro Anual da Sociedade Portuguesa de Quimica.

Publicación:

Lugar celebración: Porto (Portugal)

Fecha: 1987

---

Autores: Celaá V., Barron, L.J.R., Santa-Maria G.

Título: Aplicación de la HPLC y GLC a la identificación de especies moleculares de triglicéridos.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: II Congreso Latinoamericano de Cromatografía.

Publicación:

Lugar celebración: Buenos Aires (Argentina)

Fecha: 1988

---

Autores: Celaá V., Barron, L.J.R., Santa-Maria G.

Título: Application of the regression analysis to the evolution of lipids during the grape ripening.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 4<sup>ème</sup> Symposium International d'Oenologie "Actualités Oenologiques".

Publicación: Actualités Oenologiques 89. L'Institut d'Oenologie Université de Bordeaux II, Dunod, 1990, pp.106-111, Paris, France. ISBN: 2-04-019810-5

Lugar celebración: Bordeaux (Francia)

Fecha: 1989

---

Autores: González-San José M.L., Junquera B., Robredo L.M., Barron, L.J.R., Díez C.

Título: La maturation du raisin de vinification. Analyse factoriel.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: 4<sup>ème</sup> Symposium International d'Oenologie "Actualités Oenologiques".

Publicación: Actualités Oenologiques 89. L'Institut d'Oenologie Université de Bordeaux II, Dunod, 1990, pp. 501-505, Paris, France. ISBN: 2-04-019810-5

Lugar celebración: Bordeaux (Francia)

Fecha: 1989

---

Autores: Barron L.J.R., Hierro M.T.G., Santa-Maria G.

Título: Identificación de las especies moleculares de triglicéridos de la grasa láctea de vaca.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 23<sup>rd</sup> Dairy Congress.

Publicación:

Lugar celebración: Montreal (Canadá)

Fecha: 1990

---

Autores: Pérez-Elortondo F.J., Barcina Y., Barron L.J.R., Albisu M.

Título: Influencia del tiempo de salmuera sobre la actividad de agua y desarrollo microbiano del queso Idiazabal.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: III Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos.

Publicación:

Lugar celebración: Barcelona (España)

Fecha: 1991

---

Autores: Pérez-Elortondo F.J., Barcina Y., Barron L.J.R., Albisu M.

Título: Influencia del proceso de ahumado sobre la actividad de agua y desarrollo microbiano del queso Idiazabal.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: I Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética.

Publicación:

Lugar celebración: Toledo (España)

Fecha: 1991

---

- 
- Autores: Barcina Y., Larrayoz P., Torre P, Nájera A.I., Barron L.J.R.  
Título: Influence of the type of rennet in the free fatty acid content during the ripening of Idiazabal cheese.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: Food Control: On-Line for Improved Quality.  
Publicación:  
Lugar celebración: Porto (Portugal) Fecha: 1993
- 
- Autores: Barroso M., Barron L.J.R.  
Título: Optimization of the analytical conditions dealing with the volatile fraction of cheese using dynamic headspace and trap desorption by means of microwave energy.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: Euro Food Chem VIII.  
Publicación: Current Status and Future Trends in Analytical Food Chemistry. Sontag G., Pfannhauser W. (Eds.), Austrian Chemical Society, 1995, pp. 18-25, Vienna, Austria. ISBN: 3-900554-17X  
Lugar celebración: Vienna (Austria) Fecha: 1995
- 
- Autores: Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.  
Título: Triacylglycerol identificatiotn of the cheese fat made from sheep milk by molecular prediction in HPLC and GLC analysis.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: Euro Food Chem VIII.  
Publicación:  
Lugar celebración: Vienna (Austria) Fecha: 1995
- 
- Autores: Chávarri F., Virto M., Martín C., Nájera A.I., Santisteban A., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Comparison of 2 methods for the determination of free fatty acids in cheese: derivatization with tetramethyl ammonium hydroxide and separation of FFA by anion-exchange chromatography, followed by direct chromatography analysis.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 21<sup>st</sup> World Congress and Exhibition of the International Society for Fat Research (ISF).  
Publicación:  
Lugar celebración: The Hague (Holanda) Fecha: 1995
- 
- Autores: Perea S., Fernández de Labastida E., Nájera A.I., Chávarri F., Virto M., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Multivariate analysis for studying the effect of the lactation period and pasteurization on the composition of sheep milk fat.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 25<sup>th</sup> International Dairy Congress.  
Publicación:  
Lugar celebración: Aarhus (Dinamarca) Fecha: 1998
- 
- Autores: Chávarri F., Bustamante M.A., Santisteban A., Barron L.J.R., Virto M., de Renobales M.  
Título: Changes in FFA during ripening in Idiazabal cheese: effect of pasteurization and starter culture isolated from Idiazabal cheese.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 25<sup>th</sup> International Dairy Congress.  
Publicación:  
Lugar celebración: Aarhus (Dinamarca) Fecha: 1998
- 
- Autores: Nájera A.I., Barcina Y., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Changes in triglycerides in an aged cheese caused by different brining times  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 25<sup>th</sup> International Dairy Congress.  
Publicación:  
Lugar celebración: Aarhus (Dinamarca) Fecha: 1998
-

---

Autores: Pérez-Elortondo F.J., Aramburu M., Barron L.J.R., Albisu M., de Renobales M., Salmerón J.  
Título: Standardization of lamb's rennet manufacture by monitor of abomasum drying.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 6<sup>e</sup> Journées Européennes Agro-Industrie et Methodes Statistiques.  
Publicación: Societé Française de Statistique. 6<sup>e</sup> Journées Européennes Agro-Industrie et Methodes Statistiques. Université de Pau et des Pays de l'Adour, 2000, pp 22-22.9, Pau, France. ISBN: 2-908-930-63-3.  
Lugar celebración: Pau (Francia) Fecha: 2000

---

Autores: Hernández I., Virto M., Chavarri F., Ceballos G., Santisteban A., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Development of characteristic flavour in Idiazabal cheese adding commercial lipases.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 10th International Flavor Conference.  
Publicación: Food Flavours and Chemistry. Advances of the New Millenium, Proceedings of the 10<sup>th</sup> International Flavour Conference. Spanier A.M. (Ed.), The Royal Society of Chemistry, 2001, pp 151-159, Cambridge, UK. ISBN:0-85404-875-8.  
Lugar celebración: Pharos (Grecia) Fecha: 2000

---

Autores: Nájera A.I., Bilbao A., Barron L.J.R.  
Título: A high-performance liquid chromatography method for monitoring lipidic fractions during cheese ripening.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 23th International Symposium of Chromatography.  
Publicación:  
Lugar celebración: Londres (Reino Unido) Fecha: 2000

---

Autores: Redondo Y., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: A head-space gas chromatographic-mass spectrometric method for determining the aroma of ripened ewe's milk cheese.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 23th International Symposium of Chromatography.  
Publicación:  
Lugar celebración: Londres (Reino Unido) Fecha: 2000

---

Autores: Barron L.J.R., Fernández-García E., Torre P., Redondo Y., Ortigosa M., Carbonell M., García S., de Renobales M.  
Título: Dynamic headspace GC-MS analysis of the volatile fraction of five 'DO' spanish cheeses: an interlaboratory study.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 26th IDF World Dairy Congress.  
Publicación:  
Lugar celebración: Paris (Francia) Fecha: 2002

---

Autores: Hernández I., de Renobales M., Virto M., Barron L.J.R., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Flanagan C.  
Título: Two ways to obtain the characteristic flavour in Idiazabal cheese.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 26th IDF World Dairy Congress.  
Publicación:  
Lugar celebración: Paris (Francia) Fecha: 2002

---

Autores: Nájera A.I., Bilbao A., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: HPLC analysis of lipidic fractions: effect of lipase addition to accelerate cheese ripening.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 27th symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques.  
Publicación:  
Lugar celebración: Niza (Suiza) Fecha: 2003

---

---

Autores: Virto M., Albisu M., Fernández P., Flanagan C., Pérez-Elortondo F.J., Barron L.J.R., Nájera A.I., de Renobales M.  
Título: Microbiological quality of ewe's milk cheese made with lamb rennet paste.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: International Dairy Federation Symposium on Cheese Ripening, Characterization & Technology  
Publicación:  
Lugar celebración: Praga (Chequia) Fecha: 2004

---

Autores: de Renobales M., Albisu M., Gil P., Etayo I., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Barron L.J.R., Nájera A.I.  
Título: Hygienic quality of PDO sheep's milk cheeses manufactured with lamb rennet pastes.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: International Symposium on the Future of the Sheep and Goat Dairy Sectors.  
Publicación:  
Lugar celebración: Zaragoza (España) Fecha: 2004

---

Autores: de Renobales M., Laencina J., Ferrandini E., López M.B., Virto M., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Barron L.J.R., Nájera A.I., Guerra A., Delgado C.  
Título: Characterization of lamb rennet paste and optimisation of processing methods to recover traditional flavours in sheep and goat milk cheeses.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: International Symposium on the Future of the Sheep and Goat Dairy Sectors.  
Publicación:  
Lugar celebración: Zaragoza (España) Fecha: 2004

---

Autores: Agirre E., Ibarra G., Anta A., Barron L.J.R.  
Título: Evaluation of a multiplayer perceptron based model to forecast O<sub>3</sub> and NO<sub>2</sub> hourly levels.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 12<sup>th</sup> International Conference on Modelling, Monitoring and Management of Air Pollution.  
Publicación: Air Pollution XII. Brebbia C.A. (Ed.), Wit Press, 2004, pp. 49-55, Southampton, UK. ISBN: 1-85312-722-1.  
Lugar celebración: Rodas (Grecia) Fecha: 2004

---

Autores: Juan B., Barron L.J.R., Ferragut V., Trujillo A.J.  
Título: High-pressure-treatment effect on the volatile fraction of ewe's milk cheese.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: Innovations in Traditional Foods – INTRAFOD 2005- EFFoST.  
Publicación: Innovations in Traditional Foods – Congress Proceedings, Volume II. Fito P., Toldrá F. (Ed.), Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia – Elsevier, 2005, pp. 1293-1296, Valencia, España, ISBN: 84-9705-881-X.  
Lugar celebración: Valencia (España) Fecha: 2005

---

Autores: Agirre E., Anta, A., Barron L.J.R., Albizu M.  
Título: Relevancia de las variables meteorológicas en el diseño de un modelo de predicción de los niveles de ozono, en tiempo real, basado en el uso de redes neuronales.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: XXIX Jornadas Científicas de la Asociación Meteorológica Española. 7<sup>o</sup> Encuentro Hispano-Luso de Meteorología.  
Publicación:  
Lugar celebración: Pamplona (España) Fecha: 2006

---

Autores: Agirre E., Anta A., Barron L.J.R., Albizu M.  
Título: Ozone concentrations in Kostaldea in the period 2001-2004.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 6<sup>th</sup> International Conference on Coastal Environment 2006.  
Publicación: Environmental Problems in Coastal Regions VI including Oil Spill Studies. Brebbia C.A. (Ed.), Wit Press, 2006, pp. 369-376, Southampton, UK. ISBN: 1-84564-167-1.  
Lugar celebración: Rodas (Grecia) Fecha: 2006

---

- 
- Autores: Agirre E., Anta A., Barron L.J.R., Albizu M.  
Título: A multilayer perceptron-based model to forecast hourly ozone levels in Kostaldea.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: International Congress of Mathematicians.  
Publicación:  
Lugar celebración: Madrid (España) Fecha: 2006
- 
- Autores: Abilleira E., Nájera A.I., Barron L.J.R., Ribeiro P., Salmerón J., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Ruiz de Gordo J.C., Oregi L., Ruiz R., de Renobales M.  
Título: Influence of feeding on rheology and textural properties of ewe's raw milk curd.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 13th World Congress of Food Science & Technology. IUFOST 2006.  
Publicación:  
Lugar celebración: Nantes (Francia) Fecha: 2006
- 
- Autores: Juan B., Barron L.J.R., Ferragut V., Trujillo A.J.  
Título: Volatile profile of high-pressure-treated ewe milk cheese.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 13th World Congress of Food Science & Technology. IUFOST 2006.  
Publicación:  
Lugar celebración: Nantes (Francia) Fecha: 2006
- 
- Autores: Fernández-Caballero P.N., Barron L.J.R., Virto M., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Ruiz de Gordo J.C., Oregi L., Ruiz R., Nájera A.I., de Renobales M.  
Título: Pasture feeding increases the concentration of conjugated linoleic acid (CLA) in ewe's raw milk and cheese.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 4<sup>th</sup> Euro Fed Lipid Congress.  
Publicación:  
Lugar celebración: Madrid (España) Fecha: 2006
- 
- Autores: Agirre E., Anta A., Barron L.J.R., Albizu M.  
Título: La utilización de variables meteorológicas en la elaboración de un modelo de predicción de los niveles máximos de ozono diarios.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: APMC 2007. 5º Simposio de Meteorología e Geofísica. 8º Encontro Luso-Espanhol de Meteorologia.  
Publicación:  
Lugar celebración: Peniche (Portugal) Fecha: 2007
- 
- Autores: Agirre E., Anta A., Barron L.J.R., Albizu M.  
Título: The role of the multilayer perceptron in the elaboration of prognostic models to forecast ozone levels.  
Tipo de participación: comunicación virtual  
Congreso: INTED 2007. International Association for Technology, Education and Development (IATED).  
Publicación: INTED 2007. International Technology, Education and Development Conference, Abstracts Book. Gómez Chova L., Martí Berenguer D., Cancel torres I. (Eds). IATED, 2007, pp.447, Valencia, España. ISBN: 978-84-611-4516-4.  
Lugar celebración: Valencia (España) Fecha: 2007
- 
- Autores: de Renobales M., Abilleira E., Fernández-Caballero P., Barron L.J.R., Nájera A.I., Virto M., Salmerón J., Bustamante M., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz de Gordo J.C., Oregi L., Ruiz R.  
Título: Grazing influences the technological and nutritional quality of sheep's milk and cheese.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 14th FAO-CIHEAM Mountain Pastures Network.  
Publicación: Journal of the Mountain Agriculture of the Balkans, 2007, 194-200. ISSN: 1311-0489  
Lugar celebración: Troyan (Bulgaria) Fecha: 2007
-

---

Autores: Abilleira E., Barron L.J.R., Nájera A.I., Salmerón J., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Ruiz de Gordo J.C., Oregi L., Ruiz R., de Renobales M.

Título: Calcium levels and cheesemaking aptitude of raw milk from sheep flocks under part time grazing.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 5th IDF Symposium on Cheese Ripening.

Publicación:

Lugar celebración: Berna (Suiza)

Fecha: 2008

---

Autores: Fernández P.N., Hernández I., Virto M., de Renobales M., Ruiz de Gordo J.C., Barron L.J.R., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J.

Título: Tyrosine decarboxylase activity in *Enterococcus* strain.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 5th IDF Symposium on Cheese Ripening.

Publicación:

Lugar celebración: Berna (Suiza)

Fecha: 2008

---

Autores: Ruiz de Gordo J.C., Bustamante M., de Renobales M., Virto M., Barron L.J.R., Nájera A.I., Albisu M., Pérez Elortondo F.J.

Título: Total Antioxidant Capacity of Sheep's Milk

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 5th IDF Symposium on Cheese Ripening.

Publicación:

Lugar celebración: Berna (Suiza)

Fecha: 2008

---

Autores: Agirre E., Barron L.J.R., Anta A., Albizu M.

Título: The use of computational methods in the forecast of air pollutant concentrations.

Tipo de participación: Comunicación virtual

Congreso: International Technology, Education and Development Conference – INTED 2008.

Publicación: ISBN: 978-84-612-0912-1

Lugar celebración: Valencia (España)

Fecha: 2008

---

Autores: Barron L.J.R., Agirre E.

Título: Statistical techniques as analytical tools in the study and research of food safety and quality.

Tipo de participación: comunicación virtual

Congreso: International Conference on Education and New Learning Technologies – EDULEARN09.

Publicación: ISBN: 978-84-612-9802-0

Lugar celebración: Barcelona (España)

Fecha: 2009

---

Autores: Abilleira E., Barron L.J.R., Arranz J., Virto M., Nájera A.I., Beltrán de Heredia I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz R., Ruiz de Gordo J.C., Mandaluniz N., de Renobales M.

Título: Terpene content in ewe's milk: feeding management

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 60<sup>th</sup> Annual Meeting of the European Federation of Animal Science.

Publicación:

Lugar celebración: Barcelona (España)

Fecha: 2009

---

Autores: Arranz J., Amores G., Virto M., Barron L.J.R., Beltrán de Heredia I., Abilleira E., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M., Mandaluniz N.

Título: Effect of alfalfa supplementation on grazing time and milk parameters in a rationed dairy sheep grazing system.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 60<sup>th</sup> Annual Meeting of the European Federation of Animal Science.

Publicación:

Lugar celebración: Barcelona (España)

Fecha: 2009

---

---

Autores: Amores G., Virto M., Arranz J., Barron L.J.R., Abilleira E., Beltrán de Heredia I., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Mandaluniz N., de Renobales M.

Título: Effect of part-time grazing and alfalfa hay supplementation on fatty acid content of sheep's milk.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 13th Seminar of the FAO-CIHEAM Sub-network on Sheep and Goat Nutrition.

Publicación: Options Méditerranéennes A, 99: 349-352, 2011

Lugar celebración: León (España)

Fecha: 2009

---

Autores: Ruiz de Gordo J.C., Bustamante M., Arranz J., Virto M., Barron L.J.R., Beltrán de Heredia I., Amores G., Abilleira E., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Mandaluniz N., de Renobales M.

Título: Increase in water-soluble total antioxidant capacity of sheep's milk as a result of increased grazing time.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 13th Seminar of the FAO-CIHEAM Sub-network on Sheep and Goat Nutrition.

Publicación: Options Méditerranéennes A, 99:267-271, 2011

Lugar celebración: León (España)

Fecha: 2009

---

Autores: Valdivielso I., Barron L.J.R., Amores G., Virto M., Arranz J., Beltrán de Heredia I., Ruiz R., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Mandaluniz N., de Renobales M.

Título: Influence of part-time grazing management on lipid fractions (fatty acid and triglycerides) of sheep's milk.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 61<sup>st</sup> Annual Meeting of the European Association for Animal Production.

Publicación: ISBN: 978-90-8686-152-1

Lugar celebración: Heraklion (Grecia)

Fecha: 2010

---

Autores: Mauleón J.R., Barron L.J.R., Virto M., Mandaluniz N., Amores G., Pérez-Elortondo F.J., Arranz J., Abilleira E., Beltrán de Heredia I., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., de Renobales M.

Título: Traditional part-time grazing: a more sustainable sheep milk and cheese production in the Basque country.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: EurSafe 2010.

Publicación: Global Food Security: ethical and legal changes. Romeo C.M., Escajedo L., Emaldi A. (Eds.), Wageningen Academic Publishers, Wageningen, The Netherlands, 2010, pp. 129-131. ISBN: 978-90-8686-154-5

Lugar celebración: Bilbao (España)

Fecha: 2010

---

Autores: Mandaluniz N., Larronde E., Amores G., Virto M., Arranz J., Barron L.J.R., Ruiz de Gordo J.C., Ruiz R., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M.

Título: Oil-cake's supplementation on dairy sheep- (1) Effect on milk yield and composition.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: FAO-CIHEAM Network on Sheep and Goats Sub-Network on Production Systems.

Publicación:

Lugar celebración: Zaragoza (España)

Fecha: 2010

---

Autores: Amores G., Virto M., Arranz J., Barron L.J.R., Abilleira E., Ruiz de Gordo J.C., Ruiz R., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Larronde E., Mandaluniz N., de Renobales M.

Título: Oil-cake's supplementation on dairy sheep- (1) Effect on milk fatty acid content.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: FAO-CIHEAM Network on Sheep and Goats Sub-Network on Production Systems.

Publicación:

Lugar celebración: Zaragoza (España)

Fecha: 2010

---

Autores: Abilleira E., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Nájera A.I., Virto M., Ruiz de Gordo J.C., Amores G., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Sensory properties and volatile composition of Idiazabal PDO cheeses elaborated under different production conditions.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 4th European Conference on Sensory and Consumer Research.

Publicación:

Lugar celebración: Vitoria-Gasteiz (España)

Fecha: 2010

---

Autores: Mandaluniz M., Barron L.J.R., Amores G., Arranz J., Virto M., Abilleira E., Aldezabal A., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M.

Título: Effect of the reduction of indoor supplementation on grazing time and sheep milk quality.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 23th European Grassland Federation. General Meeting on Grassland in a Changing World.

Publicación: Grassland Science in Europe 15: 607-609, 2010

Lugar celebración: Kiel (Alemania)

Fecha: 2010

---

Autores: Barron L.J.R., Amores G., Abilleira E., Virto M., Arranz J., Nájera A.I., Beltrán de Heredia I., Ruiz de Gordo J.C., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Mandaluniz M., de Renobales M.

Título: Part-time grazing and oilseed-cake supplements improve the nutritional and sensory quality of sheep's milk and cheese.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk.

Publicación:

Lugar celebración: Atenas (Grecia)

Fecha: 2011

---

Autores: Bustamante M.A., Valdivielso I., Ruiz de Gordo J.C., Barron L.J.R., Nájera A.I., Amores G., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., de Renobales M., Virto M.

Título: Optimization of HPLC analytical parameters to determine carotenoids and tocopherols in botanical species from mountain pastures.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk.

Publicación:

Lugar celebración: Atenas (Grecia)

Fecha: 2011

---

Autores: Valdivielso I., Bustamante M.A., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Virto M., Amores G., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Analysis of terpenoids and other volatile compounds in botanical species from mountain pastures and milk.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk.

Publicación:

Lugar celebración: Atenas (Grecia)

Fecha: 2011

---

Autores: Zabaleta L., Ojeda M., Etaio I., Gil P.F., Salmerón J., Amores G., Virto M., Nájera A.I., Ruiz de Gordo J.C., Pérez-Elortondo F.J., Barron L.J.R., de Renobales M., Albisu M.

Título: Main sensory defects in Spanish raw milk cheeses.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk.

Publicación:

Lugar celebración: Atenas (Grecia)

Fecha: 2011

---

Autores: Zabaleta L., Barron L.J.R., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Nájera A.I., Agirre E., Ruiz de Gordo J.C., Amores G., Menéndez S., de Renobales M., Albisu M.

Título: Multiple correspondence analysis to uncover associations among cheese's sensory variables

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: Sensometrics 2012.

Publicación:

Lugar celebración: Rennes (Francia)

Fecha: 2012

---

Autores: Valdivielso I., Franci O., Buccioni A., Barron L.J.R.

Título: Fatty acid content in raw milk cheeses from mountain pastures

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 11th Euro Fed Lipid Congress.

Publicación:

Lugar celebración: Antalya (Turquía)

Fecha: 2013

---



- 
- Autores: Barron L.J.R., Bustamante M.A., Valdivielso I., Ruiz de Gordoa J.C.  
Título: Vitamin E and A content in raw milk cheeses from mountain pastures.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 11th Euro Fed Lipid Congress.  
Publicación:  
Lugar celebración: Antalya (Turquía) Fecha: 2013
- 
- Autores: Barron L.J.R., Aldezabal A., Valdivielso I., Bustamante M.A., Amores G., Virto M., Ruiz de Gordoa J.C., de Renobales M.  
Título: Potential lipid markers of plant species from grasslands to authenticate mountain dairy foods.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: European Grassland Federation 2014.  
Publicación: Grassland Science in Europe 19: 671-673 2014  
Lugar celebración: Aberystwyth (Reino Unido) Fecha: 2014
- 
- Autores: Valdivielso I., Aldai N., Barron L.J.R.  
Título: Terpenoids as potential markers of raw milk from sheep reared on the mountains.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 12th Euro Fed Lipid Congress.  
Publicación:  
Lugar celebración: Montpellier (Francia) Fecha: 2014
- 
- Autores: Zabaleta L., Albisu M., Gourrat K., Barron L.J.R., Guichard E.  
Título: Identificación and quantification of the odour active compounds in sheep's raw milk cheeses with flavor defect.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 14th Weurman Flavour Research Symposium.  
Publicación: Flavour Science, Proceedings of the XIV Weurman Flavour Research Symposium. Taylor A.J., Mottram D.S. (Eds.), Context Products, Leicestershire, UK, 2015, pp. 575-578. ISBN: 978-1-8990437-0-5  
Lugar celebración: Cambridge (Reino Unido) Fecha: 2014
- 
- Autores: Barron L.J.R., Valdivielso I., Bustamante M.A., Ruiz de Gordoa J.C., de Renobales M.  
Título: Authenticity of dairy products from mountain grazing sheep.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and non-Cow milk.  
Publicación:  
Lugar celebración: Limassol (Chipre) Fecha: 2015
- 
- Autores: Bustamante M.A., Albisu M., Valdivielso I., Amores G., Zabaleta L., Ruiz de Gordoa J.C., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Arranz J., Barron L.J.R., de Renobales M., Mandaluniz M., Nájera A.I.  
Título: Changes in the composition of total fatty acids, tocopherols and retinoids, and cholesterol concentration in milk from rapessed oilcake fed sheep.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and non-Cow milk.  
Publicación:  
Lugar celebración: Limassol (Chipre) Fecha: 2015
- 
- Autores: Ruiz de Gordoa J.C., Bustamante M.A., Valdivielso I., de Renobales M., Amores G., Virto M., Nájera A.I., Barron L.J.R.  
Título: Total antioxidant capacity of the soluble fraction of sheep, goat and cow's milk  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and non-Cow milk  
Publicación:  
Lugar celebración: Limassol (Chipre) Fecha: 2015
-

- 
- Autores: Berriozabalgoitia A., Virto M., Ruiz de Gordo J.C., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Biomarkers for dairy food intake-Analysis of individual lipid classes or of total lipids in plasma?  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and non-Cow milk.  
Publicación:  
Lugar celebración: Limassol (Chipre) Fecha: 2015
- 
- Autores: Zabaleta L., Barron L.J.R., Albisu M.  
Título: Volatile profile in ewe's raw milk cheeses with flavor defects  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and non-Cow milk.  
Publicación:  
Lugar celebración: Limassol (Chipre) Fecha: 2015
- 
- Autores: Ferrinho A.M., Bravo-Lamas L., Mueller L.F., Kramer J.K.G., Barron L.J.R., Baldi F., Aldai N., Pereira A.S.C.  
Título: Effect of cottonseed with or without vitamin E and length of finishing in Nellore beef cattle: Fatty acid composition of meat.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 61st International Congress of Meat Science and Technology, Think meat Think healthy.  
Publicación: Proceedings – Abstracts Session 5 Adaptation and fetal programming 5.27, 2015, pp. 122. ISBN: 978-273-801-3798.  
Lugar celebración: Clermont-Ferrand (Francia) Fecha: 2015
- 
- Autores: Bravo-Lamas L., Barron L.J.R., Etaio I., Kramer J.K.G., Aldai N.  
Título: Characterization and variability of fatty acid composition of lamb commercialized in northern Spain: Emphasis on trans-18:1 and CLA content and profile.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 61st International Congress of Meat Science and Technology, Think meat Think healthy.  
Publicación: Proceedings – Abstracts Session 10 Meat in human nutrition 10.11, 2015, pp. 258. ISBN: 978-273-801-3798  
Lugar celebración: Clermont-Ferrand (Francia) Fecha: 2015
- 
- Autores: Aurtenetxe M., Bravo-Lamas L., Belaunzaran X., Gamarra D., Barron L.J.R., Kramer J.K.G., Aldai N.  
Título: Fat composition of youthful and mature beef in northern Spain.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 61st International Congress of Meat Science and Technology, Think meat Think healthy.  
Publicación: Proceedings – Abstracts Session 5 Adaptation and fetal programming 5.39, 2015, pp. 128. ISBN: 978-273-801-3798  
Lugar celebración: Clermont-Ferrand (Francia) Fecha: 2015
- 
- Autores: Bravo-Lamas L., Barron L.J.R., Morales R., Etaio I., Kramer J.K.G., Aldai N.  
Título: Caracterización y variabilidad en la composición de ácidos grasos del cordero comercializado en el norte de España: énfasis en el perfil de los trans-18:1 y CLA.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: XXIV Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal y XL Congreso de la Sociedad Chilena de Producción Animal (SOCHIPA).  
Publicación:  
Lugar celebración: Puerto Varas (Chile) Fecha: 2015
- 
- Autores: Aurtenetxe M., Bravo-Lamas L., Belaunzaran X., Gamarra D., Barron L.J.R., Kramer J.K.G., Aldai N.  
Título: Comparación del perfil de ácidos grasos de la carne de vacuno joven frente a la carne de vacuno mayor en el norte de España.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: XXIV Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal y XL Congreso de la Sociedad Chilena de Producción Animal (SOCHIPA).  
Publicación:  
Lugar celebración: Puerto Varas (Chile) Fecha: 2015

- 
- Autores: Aldalur A., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Cheesemaking processing conditions: cheese yield and whey composition in small rural dairies.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: IDF Parallel Symposia: Dairy Products Concentration and Drying. Cheese Science and Technology.  
Publicación:  
Lugar celebración: Dublín (Irlanda) Fecha: 2016
- 
- Autores: Bravo-Lamas L., Aldai N., Kramer J.K.G., Barron L.J.R.  
Título: Differences in nutritional quality of milk produced from ewes reared in mountain versus valley areas.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 19th Meeting of the FAO-CIHEAM Mountain Pastures sub-network.  
Publicación: Options Méditerranéennes. Series A: Mediterranean Seminars, 2016, number 116, pp.131-135. ISBN: 2-85352-559-7  
Lugar celebración: Zaragoza (España) Fecha: 2016
- 
- Autores: Arzak M., Odriozola I., García-Baquero G., Barron L.J.R., Aldezabal A.  
Título: Habitat selection of dairy-sheep in Atlantic mountain grasslands.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 19th Meeting of the FAO-CIHEAM Mountain Pastures sub-network.  
Publicación: Options Méditerranéennes. Series A: Mediterranean Seminars, 2016, number 116, pp.227-230. ISBN: 2-85352-559-7  
Lugar celebración: Zaragoza (España) Fecha: 2016
- 
- Autores: Garmendia E., Gamboa G., Aldezabal A., Andonegi A., Etxano I., García O., Barron L.J.R.  
Título: The contribution of traditional mountain livestock grazing to a sustainable food system.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 5th International Degrowth Conference.  
Publicación:  
Lugar celebración: Budapest (Hungria) Fecha: 2016
- 
- Autores: Bravo-Lamas L., Aldai N., Kramer J.K.G., Barron L.J.R.  
Título: Differences in altitude and available pasture on ewe milk fatty acid profile.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 14th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats, and Lipids: Innovative Approaches towards a Sustainable Future.  
Publicación:  
Lugar celebración: Ghent (Bélgica) Fecha: 2016
- 
- Autores: Barron L.J.R., Aldai N., Valdivielso I.  
Título: Sesquiterpenoid ratios to authenticate dairy products from mountain grasslands.  
Congreso: 14th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats, and Lipids: Innovative Approaches towards a Sustainable Future.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Publicación:  
Lugar celebración: Ghent (Bélgica) Fecha: 2016
- 
- Autores: Aldalur A., Barron L.J.R., Bustamante M.A.  
Título: Two-dimension image analysis applied to curd grains characterization and syneresis control during cheesemaking.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: IDF World Dairy Summit: Dare to Dairy.  
Publicación:  
Lugar celebración: Rotterdam (Países Bajos) Fecha: 2016
- 
- Autores: Albisu A., Zabaleta M, Barron L.J.R.  
Título: Cheese quality improvement with sensory quality control.  
Tipo de participación: Ponencia Invitada  
Congreso: CINSA Congreso Internacional de Nutrición y Seguridad Alimentaria.  
Publicación:

Lugar celebración: Tabua (Portugal)

Fecha: 2016

---

Autores: Garmendia E., Andonegi A., Aldezabal A., Gamboa G., Etxano I., García O., Barron L.J.R.

Título: Socio-ecological and nutritional benefits of traditional mountain sheep grazing.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: International Colloquium – The Future of Food and Challenges for Agriculture in the 21st Century

Publicación: The Future of Food and Challenges for Agriculture in the 21st Century – Publicación on line: [www.elikadura21.eus](http://www.elikadura21.eus)

Lugar celebración: Vitoria-Gasteiz (España)

Fecha: 2017

---

Autores: Bustamante M.A., Nájera A.I., Velasco O., Arzak M., Aldezabal A., Barron L.J.R.

Título: Tocopherols and tocotrienols in plant species from Atlantic mountain and valley grasslands.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 19<sup>th</sup> European Grassland Federation Symposium.

Publicación: Grassland Science in Europe, vol. 22, 2017, pp. 128-133. ISBN: 978-88-901771-9-4

Lugar celebración: Alghero (Italia)

Fecha: 2017

---

Autores: Barron L.J.R., Bustamante M.A., Aldai N., Valdivielso I.

Título: Multiple chemical markers to authenticate mountain PDO Idiazabal cheese.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: 12<sup>th</sup> International Meeting on Mountain Cheese.

Publicación: Proceedings of 12<sup>th</sup> International Meeting on Mountain Cheese, pp. 91-94. ISBN: 978-88-6938-059-4

Lugar celebración: Padua (Italia)

Fecha: 2017

---

Autores: Bravo-Lamas L., Barron L.J.R., Farmer L., Aldai N.

Título: Odour-active compounds of lamb commercialized in northern Spain.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 63<sup>rd</sup> International Congress of Meat Science and Technology.

Publicación: Proceedings of 63<sup>rd</sup> International Congress of Meat Science and Technology. Nurturing Locally, Growing Globally, pp. 198-199. ISBN: 978-90-8686-313-6

Lugar celebración: Cork (Irlanda)

Fecha: 2017

---

Autores: Bravo-Lamas L., Aldai N., Kramer J.K.G., Barron L.J.R.

Título: Fatty acid composition of cheeses made from raw milk of grass-fed ewes obtained from valley and mountain farms.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 15<sup>th</sup> Euro Fed Lipid Congress.

Publicación:

Lugar celebración: Uppsala (Suecia)

Fecha: 2017

---

Autores: Bravo-Lamas L., Bustamante M.A., Aldai N., Nájera A.I., Mandaluniz N., Barron L.J.R.

Título: Effect of livestock stocking rate on fatty acid and tocol composition of milk from sheep managed under part-time grazing.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: Joint Seminar of the Sub-Networks on Production Systems and on Nutrition. FAO-CIHEAM Network on Sheep and Goats.

Publicación: Options Méditerranéennes. Series A: Mediterranean Seminars (en prensa)

Lugar celebración: Vitoria-Gasteiz (España)

Fecha: 2017

---

Autores: Morán L., Aldezabal A., Aldai N., Barron L.J.R.

Título: Effect of plant diversity of mountain pastures and sampling period on terpenoid profile of Idiazabal PDO cheese. A case study.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 1<sup>st</sup> European Symposium on Livestock Farming in Mountain Areas.

Publicación:

Lugar celebración: Bolzano (Italia)

Fecha: 2018

---

Autores: Beldarrain L.R., Moran L., Etaio I., Barron L.J.R., Sentandreu M.A., Blanco-Doval A., Aldai N.

Título: Effect of ageing time on pH, color and consumer acceptability of foal meat.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 65<sup>th</sup> International Congress of Meat Science and Technology. Meat for Diversifying Markets

Publicación:

Lugar celebración: Postdam (Alemania)

Fecha: 2019

---

Autores: Vivanco C., Moran L., Barron L.J.R., Aldai N.

Título: Characterization of volatile compounds of Iberian Red Deer (*Cervus elaphus hispanicus*) meat cooked by two different methods.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 2<sup>nd</sup> Food Chemistry Conference – Shaping the Future of Food Quality, Safety, Nutrition and Health

Publicación:

Lugar celebración: Sevilla (España)

Fecha: 2019

---

Autores: Moran L., Vivanco C., Aldai N., Beldarrain L.R., Barron L.J.R.

Título: Effect of cooking method and extraction temperature on meat volatile profile analysed by SPME-GC/MS.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 2<sup>nd</sup> Food Chemistry Conference – Shaping the Future of Food Quality, Safety, Nutrition and Health

Publicación:

Lugar celebración: Sevilla (España)

Fecha: 2019

---

Autores: Galán E., Garmendia E., Andondegí A., Aldezabal A., Barron L.J.R., del Prado A., Gamboa G., García O., Pardo G.

Título: Integration of ecological, socio-economic and food quality indicators of extensive sheep grazing systems in mountain marginal lands: the case of Cantabrian Mountain Range (Northern Spain).

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 17<sup>th</sup> Swiss Geoscience Meeting

Publicación:

Lugar celebración: Fribourg (Switzerland)

Fecha: 2019

---

Autores: Morán L., Barron L.J.R., Aldai N., Moloney A.P.

Título: Feasibility of visible-near infrared reflectance (Vis-NIR) spectroscopy to authenticate commercial meat marketed as steer beef.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 71<sup>st</sup> Annual Meeting of the European Federation of Animal Science

Publicación:

Lugar celebración: Porto (Portugal) – On line

Fecha: 2020

---

Autores: Beldarrain L.R., Etaio I., Morán L., Sentandreu M.A., Insausti K., Barron L.J.R., Aldai N.

Título: Effect of ageing time on consumer preference, sensory in-mouth description and texture of horse meat.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: 71<sup>st</sup> Annual Meeting of the European Federation of Animal Science

Publicación:

Lugar celebración: Porto (Portugal) – On line

Fecha: 2020

---

Autores: Blanco-Doval A., Díez-Ramos M., Morán L., Barron L.J.R., Aldai N.

Título: Extensive equid milk as an alternative and sustainable dairy product.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 71<sup>st</sup> Annual Meeting of the European Federation of Animal Science

Publicación:

Lugar celebración: Porto (Portugal) – On line

Fecha: 2020

---

## Congresos científicos de ámbito nacional y regional ordenados por año de celebración

---

Autores: Barron L.J.R., Celaá V., Santa-Maria G.

Título: Influencia de la temperatura y proporción de tetrahidrofurano en el análisis de triglicéridos por HPLC en fase inversa.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: 21 Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química.

Publicación:

Lugar celebración: Santiago de Compostela (España) Fecha: 1986

---

Autores: Barron L.J.R., Celaá V., Santa-Maria G.

Título: Análisis cualitativo de los triglicéridos de la uva. Variedad Cencibel.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: IV Jornadas Universitarias de Viticultura y Enología en Jerez.

Publicación: IV Jornadas Universitarias de Viticultura y Enología en Jerez. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, 1987, pp. 133-140. ISBN: 84-7786-996-0

Lugar celebración: Puerto Real (España) Fecha: 1987

---

Autores: Barron L.J. R., Celaá V., Santa-Maria G., Martínez-Castro I.

Título: Composición triglicéridica de la uva: HPLC y GLC.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 4ª Jornadas de Análisis Instrumental.

Publicación:

Lugar celebración: Barcelona (España) Fecha: 1987

---

Autores: Barron L.J.R., Celaá V., Corzo N., Santa-Maria G.

Título: Comportamiento de los triglicéridos durante la maduración de la uva variedad Airen (*Vitis vinifera*).

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: 22 Bienal de la Real Sociedad Española de Química.

Publicación:

Lugar celebración: Murcia (España) Fecha: 1988

---

Autores: Hierro M.T.G., Barron L.J.R., Santa-Maria G.

Título: Composición triglicéridica de grasas y aceites naturales por HPLC.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 23 Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química.

Publicación:

Lugar celebración: Salamanca (España) Fecha: 1990

---

Autores: Barron L.J.R., Hierro M.T.G., Santa-Maria G.

Título: Efecto de la temperatura y del modificador orgánico en el análisis de triglicéridos por HPLC en gradiente de elución.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: XIX Reunión Anual del Grupo de Cromatografía y Técnicas Afines.

Publicación:

Lugar celebración: Barcelona (España) Fecha: 1990

---

Autores: Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.

Título: Influencia del tiempo de salmuera sobre los ácidos grasos libres en los primeros estados de maduración del queso.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: XX Reunión Científica del Grupo de Cromatografía y Técnicas Afines.

Publicación:

Lugar celebración: San Sebastián (España) Fecha: 1991

---

- 
- Autores: Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.  
Título: Influencia del ahumado sobre los ácidos grasos libres durante la maduración del queso Idiazabal.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: XXI Reunión Científica del Grupo de Cromatografía y Técnicas Afines.  
Publicación:  
Lugar celebración: Granada (España) Fecha: 1992
- 
- Autores: Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.  
Título: Estudio de un método HPLC para el análisis cuantitativo de triglicéridos del queso de oveja.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: XXII Reunión Científica del Grupo de Cromatografía y Técnicas Afines.  
Publicación:  
Lugar celebración: Barcelona (España) Fecha: 1993
- 
- Autores: Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.  
Título: Predicción molecular de mezclas complejas de triglicéridos analizados por HPLC en gradiente de elución. Aplicación a la grasa de queso de oveja.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 25 Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química.  
Publicación:  
Lugar celebración: Vitoria-Gasteiz (España) Fecha: 1994
- 
- Autores: Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.  
Título: Aplicación de la cromatografía líquida de alta eficacia al estudio de los triglicéridos del queso durante la maduración.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 8ª Jornadas de Análisis Instrumental.  
Publicación:  
Lugar celebración: Barcelona (España) Fecha: 1996
- 
- Autores: Virto M., Chávarri F., Santisteban A., Barron L.J.R., De Renobales M.  
Título: Lipólisis y desarrollo del sabor: quesos.  
Tipo de participación: conferencia invitada  
Congreso: XX Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular.  
Publicación:  
Lugar celebración: Madrid (España) Fecha: 1997
- 
- Autores: Perea S., Nájera A.I., Barron L.J.R.  
Título: Estudio de la composición triglicéridica de la leche de oveja en distintas épocas del año.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 26 Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química.  
Publicación:  
Lugar celebración: Cádiz (España) Fecha: 1997
- 
- Autores: Agirre E., Albizu M.V., Barron L.J.R., Anta A.  
Título: Elaboración de un modelo estadístico de predicción a corto plazo de los niveles horarios de O<sub>3</sub> y NO<sub>2</sub> en la ciudad de Bilbao.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: CONAMA.  
Publicación:  
Lugar celebración: Madrid (España) Fecha: 2004
-

- 
- Autores: Fernández-Caballero P.N., Virto M., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Determinación de ácido linoleico conjugado (CLA) en quesos de leche cruda de oveja (Idiazabal).  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
Publicación:  
Lugar celebración: Burgos (España) Fecha: 2005
- 
- Autores: Barron L.J.R., Gómez E., Juan B., Perera N., Nájera A.I., Trujillo A.J., de Renobales M.  
Título: Optimización de las condiciones de análisis de la fracción volátil de quesos de oveja mediante SPME-GC-MS.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 11as Jornadas de Análisis Instrumental.  
Publicación:  
Lugar celebración: Barcelona (España) Fecha: 2005
- 
- Autores: Nájera A.I., Gómez E., Virto M., Etayo I., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Cambios en las fracciones lipídicas y en el aroma de quesos de oveja elaborados con cuajo de cordero en pasta.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 11as Jornadas de Análisis Instrumental.  
Publicación:  
Lugar celebración: Barcelona (España) Fecha: 2005
- 
- Autores: Agirre E., Barro, L.J.R., Anta A.  
Título: Ozono troposférico en Kostaldea en el período 2001-2004.  
Tipo de participación: conferencia invitada  
Congreso: 2ª Jornada Técnica sobre Contaminación Atmosférica.  
Publicación:  
Lugar celebración: Baracaldo (España) Fecha: 2006
- 
- Autores: Agirre E., Barron L.J.R., Anta A.  
Título: Un sistema de predicción de los niveles máximos de ozono diarios.  
Tipo de participación: conferencia invitada  
Congreso: 3ª Jornada Técnica sobre Contaminación Atmosférica.  
Publicación:  
Lugar celebración: San Sebastián (España) Fecha: 2008
- 
- Autores: Arranz J., Amores G., Virto M., Barron L.J.R., Beltrán de Heredia I., Abilleira E., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M., Mandaluniz N.  
Título: Efecto del pastoreo a tiempo parcial sobre la producción lechera de ovejas latxas.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 34 Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia (SEOC).  
Publicación: 34 Congreso de la SEOC, Diputación Provincial Huesca, 2009, pp. 443-446. ISBN: 978-84-933556-3-0  
Lugar celebración: Barbastro (España) Fecha: 2009
- 
- Autores: de Renobales M., Barron L.J.R., Amores G., Virto M., Arranz J., Abilleira E., Beltrán de Heredia I., Ruiz de Gordo J.C., Fernández-Caballero P.N., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Mandaluniz N.  
Título: Calidad nutricional de la leche de oveja en función de la alimentación con pasto y el tiempo de pastoreo.  
Tipo de participación: ponencia invitada  
Congreso: XXXII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular.  
Publicación:  
Lugar celebración: Oviedo (España) Fecha: 2009
-



---

Autores: Abilleira E., Barron L.J.R., Virto M., Nájera A.I., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Ruiz de Gordo J.C., Amores G., de Renobales M.

Título: Cambios en la composición de ácidos grasos y compuestos volátiles con impacto aromático en queso de oveja según la alimentación de los animales.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: XXXII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular.

Publicación:

Lugar celebración: Oviedo (España)

Fecha: 2009

---

Autores: Mandaluniz M., Larrondo E., Amores Virto M., Barron L.J.R., Abilleira E., Arranz J., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M.

Título: Calidad de la leche de ovejas alimentadas con subproductos procedentes de empresas transformadoras de aceitunas: resultados preliminares.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 35 Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia (SEOC).

Publicación: 35 Congreso de la SEOC. Instituto Tecnológico Agrario, Conserjería de Agricultura y Ganadería, Junta de Castilla y León, 2010, pp. 97-100. ISBN: 978-84-938243-0-3

Lugar celebración: Valladolid (España)

Fecha: 2010

---

Autores: Bustamante M.A., Valdivielso I., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Amores G., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., de Renobales M., Virto M., Barron L.J.R.

Título: Development of a method to quantify tocopherols and retinoids in cow, ewe and goat milk.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: XII Scientific Meeting of the Spanish Society of Chromatography and Related Techniques.

Publicación:

Lugar celebración: Tarragona (España)

Fecha: 2012

---

Autores: Valdivielso I., Estrada O., Bustamante M.A., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Amores G., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., de Renobales M., Virto M., Barron L.J.R.

Título: Determination of terpenoids in milk: comparison of two analytical methods.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: XII Scientific Meeting of the Spanish Society of Chromatography and Related Techniques.

Publicación:

Lugar celebración: Tarragona (España)

Fecha: 2012

---

Autores: Virto M., Berriozabalgoitia A., Ruiz de Gordo J.C., Amores G., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Determinación de biomarcadores de ingesta de grasa láctea.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: VII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Publicación:

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2013

---

Autores: Nájera A.I., Bustamante M.A., Albisu M., Valdivielso I., Amores G., Zabaleta L., Ruiz de Gordo J.C., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Arranz J., Barron L.J.R., de Renobales M., Mandaluniz N.

Título: Feeding rapeseed oilcake to sheep improves nutritional quality of Idiazabal cheese.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 14<sup>as</sup> Jornadas de Análisis Instrumental.

Publicación:

Lugar celebración: Barcelona (España)

Fecha: 2014

---

- 
- Autores: Bravo-Lamas L., Barron L.J.R., Etaio I., Aldai N.  
Título: Perfil de ácidos grasos de la carne de cordero comercializada en la CAPV y Navarra.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: XVI Jornadas sobre Producción Animal  
Publicación: XVI Jornadas sobre Producción Animal, Asociación Interprofesional de Desarrollo Agrario, 2015, pp. 648-650.  
ISBN: 978-84-606-7971-4.  
Lugar celebración: Zaragoza (España) Fecha: 2015
- 
- Autores: Aldezabal A., Arzak M., Etxano I., Barron L.J.R.  
Título: Mendiko larratze-sistema: elikagai tradizionalen kalitatea eta trazabilizatea, biodibertsitatea, klima-aldaketagatik sistema egokitzapena eta nekazar guneen garapena (TRADEMON proiektua).  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: Natur Zientzien 2. Topaketa - Udako Euskal Unibertsitatea  
Publicación:  
Lugar celebración: Donostia (España) Fecha: 2015
- 
- Autores: Aldezabal A., Andonegi A., Amonarriz U., Arakistain J., Barron L.J.R.  
Título: Ardien dietak metano-emisioetan eta esne-kalitatean duen eragina: mendiko eta bailarako artaldean arteko konparaketa.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: Natur Zientzien 3. Topaketa - Udako Euskal Unibertsitatea- Euskal Naturak  
Publicación:  
Lugar celebración: Vitoria-Gasteiz (España) Fecha: 2018
- 
- Autores: Beldarrain L.R., Moran L., Aldazabal G.F., Barron L.J.R., Sentandreu M.A., Aldai N.  
Título: Efecto del tiempo de maduración sobre el pH y color de la carne de potro.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: XVIII Jornadas sobre Producción Animal  
Publicación: XVIII Jornadas sobre Producción Animal. Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario, 2019, pp. 564-566. ISBN: 978-84-09-10960-9.  
Lugar celebración: Zaragoza (España) Fecha: 2019
- 
- Autores: Moran L., Prendiville R., Aldai N., Barron L.J.R., Moloney A.P.  
Título: Efecto de la aplicación de intervenciones post-mortem sobre la textura de la carne añejo y cebón.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: XVIII Jornadas sobre Producción Animal  
Publicación: XVIII Jornadas sobre Producción Animal. Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario, 2019, pp. 573-575. ISBN: 978-84-09-10960-9.  
Lugar celebración: Zaragoza (España) Fecha: 2019
- 
- Autores: Beldarrain L.R., Etaio I., Moran L., Ojeda M., Aldazabal G.F., Sentandreu M.A., Barron L.J.R., Aldai N.  
Título: Efecto del tiempo de maduración sobre la aceptabilidad en boca y visual de la carne de potro.  
Tipo de participación: comunicación poster y oral (tipo flash)  
Congreso: III Congreso de la Asociación Española de Profesionales de Análisis Sensorial.  
Publicación: III Congreso de la Asociación Española de Profesionales de Análisis Sensorial. AEPAS, Basque Culinary Center, AZTI, 2019, pp. 124-125. ISBN: 978-84-944022-6-5.  
Lugar celebración: Donostia (España) Fecha: 2019
- 
- Autores: Beldarrain L.R., Etaio I., Barron L.J.R., Insausti K., Aldai N.  
Título: Ontze denborak zaldi-haragian duen eragina: kontsumitzailearen iritzia.  
Tipo de participación: comunicación poster y oral (tipo flash)  
Congreso: Ikerketa Nazioarteko Ikerketa Euskaraz. Udako Euskal Unibertsitatea.  
Publicación:  
Lugar celebración: Vitoria-Gasteiz (España) Fecha: 2021
-

---

Autores: Blanco-Doval A., Bustamante MA., Barron L.J.R., Aldai N.

Título: Maneiu estensiboan ekoiztutako behor esena abeltzaintza-dibersifikazio moduan: esnearen kalitatearen azterketa.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: Ikerketa Nazioarteko Ikerketa Euskaraz. Udako Euskal Unibertsitatea.

Publicación:

Lugar celebración: Vitoria-Gasteiz (España)

Fecha: 2021

---

## Tesis Doctorales dirigidas

---

Título: Estudio de la fracción lipídica durante la maduración del queso Idiazabal. Influencia de los procesos tecnológicos del tiempo de salmuera y ahumado.

Doctoranda: Ana Isabel Nájera Ortigosa

Co-directora: Yolanda Barcina Angulo

Universidad: Universidad de Zaragoza

Facultad / Escuela: Facultad de Veterinaria

Fecha: 1996

---

Título: Influencia del tipo de cuajo y adición de cultivo iniciador sobre los compuestos nitrogenados durante la maduración del queso Idiazabal.

Doctoranda: María Soledad Vicente Martín

Co-directora: Yolanda Barcina Angulo

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: 1998

---

Título: Influencia de los sistemas de producción ovina en las características físico-químicas y nutricionales de la leche y sus propiedades tecnológicas.

Doctoranda: Eunáte Abilleira Cillero

Co-directora: M<sup>a</sup> Dolores Virto Lekuona

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: 2010

---

Título: Efecto de los sistemas de manejo en pastoreo sobre la calidad de la leche y el queso.

**Tesis Internacional**

Doctoranda: Izaskun Valdivielso Zubiria

Co-director: Juan Carlos Ruiz de Gordoá Arroniz

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: 2015

---

Título: Caracterización de defectos sensoriales en quesos de leche cruda de oveja.

**Tesis Internacional**

Doctoranda: Laura Zabaleta Unanue

Co-directora: Marta Albisu Aguado

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: 2017

---

Título: Evaluación de la calidad nutricional y sensorial de productos tradicionales de oveja del norte peninsular.

**Tesis Internacional**

Doctoranda: Leire Bravo Lamas

Co-directora: Noelia Aldai Elkoro-Irribé

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: 2017

---

Título: Factores tecnológicos que afectan a las propiedades del queso, rendimiento lactosuero generado a partir de leche cruda de oveja durante la producción de queso en pequeñas queserías rurales.

**Tesis Internacional**

Doctoranda: Ane Aldalur Soto

Co-directora: María Ángeles Bustamante Gallego

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: 2019

## Tesis Doctorales en fase de realización inscritas en Programas de Doctorado

---

Título: Obtención de alimentos saludables y/o probióticos a partir de subproductos agroalimentarios mediante tecnologías de fermentación.

**Tesis Internacional**

Doctoranda: Lucía Camino Díez Gutiérrez

Co-directora: María Blanca Chávarri Hueda (Tecnalia)

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: tesis en fase de realización inscrita en el Programa de Doctorado de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU

---

Título: Leche de yegua como alternativa láctea: producción, calidad nutricional y aspectos funcionales

**Tesis Internacional**

Doctoranda: Ana Blanco Doval

Co-directora: Noelia Aldai Elkoro-Iribe

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: tesis en fase de realización inscrita en el Programa de Doctorado de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU

---

## Participación en comités y representaciones internacionales

---

Título del Comité: Comité de auto-evaluación de la Calidad de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Entidad de la que depende: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Tema: Programa Nacional para la Evaluación de la Calidad de las Universidades. Ministerio de Educación y Cultura.

Fecha: 1997-1998

---

Título del Comité: Evaluación de la Calidad de las Titulaciones en Ciencias y/o Tecnologías de los Alimentos. Red AGESCTA

Entidad de la que depende: Programa Alfa de la Comunidad Europea-Dirección General IB.

Tema: Representante de la UPV/EHU en la red AGESCTA.

Fecha: 1998-2000

---

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

## Experiencia en organización de actividades de I+D

Organización de congresos, seminarios, jornadas, etc., científicos-tecnológicos

---

Título: Miembro del Comité Científico de la 25 Reunión Bienal de la RSEQ. Responsable del Symposium de Química Agrícola y Tecnología de los Alimentos.

Tipo de actividad: Congreso Científico

Ámbito: Nacional

Fecha: 25/09/1994

---

Título: Miembro del Comité Científico de la 26 Reunión Bienal de la RSEQ. Responsable del Symposium de Química Agrícola y Tecnología de los Alimentos.

Tipo de actividad: Congreso Científico

Ámbito: Nacional

Fecha: 23/09/1997

---

Título: Miembro del Comité Científico del I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Tipo de actividad: Congreso Científico

Ámbito: Nacional

Fecha: 30/05/2001

---

Título: Miembro del Comité Organizador de la I Jornada de Quesos de Oveja.

Tipo de actividad: Jornada Científica

Ámbito: Nacional

Fecha: 17/10/2001

---

Título: Miembro del Comité Organizador del International Workshop on Quality and Sustainability of Food Products from Animal Origin. Grupo de Investigación Lactiker.

Tipo de actividad: Jornada Científica

Ámbito: Internacional

Fecha: 18-19/11/2013

---

Título: Coordinador Científico del Curso Internacional Valorización de Productos Lácteos de Ovinos y Caprinos en el Área Mediterránea. Tecnologías Actuales y Perspectivas de Mercado. IAMZ-CIHEAM y UPV/EHU (Grupo de Investigación Lactiker).

Tipo de actividad: Curso de Especialización

Ámbito: Internacional

Fecha: 15-19/05/2017

---

Título: Miembro del Comité Organizador de las Actividades de Despliegue de la Estrategia de Especialización Inteligente – RIS3 Euskadi en el ámbito de la alimentación.

Tipo de actividad: Cursos de Formación

Ámbito: Regional

Fecha: 2018-2019

---

Título: Miembro del Comité Científico del International Scientific Conference on Raw Milk (FACE-Network)

Tipo de actividad: Reunión Científica

Ámbito: Internacional

Fecha: 23-25/10/2019

---

## Experiencia de gestión de I+D

Gestión de programas, planes y acciones de I+D

---

Título: Calidad y aceptabilidad del queso Idiazabal elaborado con un cultivo iniciador autóctono en diferentes épocas del año.  
Tipo de actividad: Dirección de Proyecto de Investigación. Departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco.  
Fecha: 18/02/1993 a 31/12/1994

---

Título: Sabor y aroma de los quesos de oveja con denominación de origen.  
Tipo de actividad: Dirección del Grupo de Investigación de la UPV/EHU en el Proyecto. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.  
Fecha: 1/01/1998 a 31/12/2001

---

Título: Caracterización sanitaria y propiedades tecnológicas de cepas de enterococos de interés alimentario.  
Tipo de actividad: Dirección de Proyecto de Investigación. Programa SAIOTEK. Departamento de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno Vasco  
Fecha: 1/01/2006 a 31/12/2007

---

Título: Sostenibilidad del sistema de pastoreo en el País Vasco: Importancia de la biodiversidad de especies en la calidad de leche y queso de oveja.  
Tipo de actividad: Dirección de Proyecto de Investigación. Cátedra Unesco. Universidad del País Vasco UPV/EHU.  
Fecha: 1/01/2010 a 31/12/2011

---

Título: Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco de Calidad y Seguridad de Quesos. Tipo B (IT389-10).  
Tipo de actividad: Dirección de Grupo Multidisciplinar de Investigación para período trianual. Departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco.  
Fecha: 1/01/2010 a 31/12/2012

---

Título: Centro de Investigación y Estudios Avanzados (CIEA) Lucio Lascaray del Campus de Álava de la Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea – Espacio concedido al Grupo de Calidad y Seguridad de Quesos  
Tipo de actividad: Gestión de la actividad investigadora del Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco de Calidad y Seguridad de Quesos en el CIEA.  
Fecha: desde 1/01/2011

---

Título: Establecimiento de marcadores químicos para la diferenciación y autenticación de quesos de montaña  
Tipo de actividad: Dirección de Proyecto de Investigación. Investigación Focalizada Agricultura 2012. Universidad del País Vasco UPV/EHU y Departamento de Agricultura del Gobierno Vasco.  
Fecha: 1/01/2012 a 31/12/2012

---

Título: Unidad de Formación e Investigación (UFI) de Calidad y Seguridad Alimentaria de la Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea.  
Tipo de actividad: Miembro del Consejo de Coordinación de la UFI de Calidad y Seguridad Alimentaria. IP del Grupo de Investigación Lactiker constituyente de la UFI.  
Fecha: 1/01/2012 a 31/12/2014

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.



---

Título: Evaluation and production of high quality meat from ruminants for human consumption. Programa Ramón y Cajal (MICINN RYC-2011-08593; Investigadora: Dra. N. Aldai)

Tipo de actividad: Director en la UPV/EHU

Fecha: 1/02/2012 a 31/01/2017

---

Título: Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco. Grupo Lactiker de Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal. Tipo B (IT766-13).

Tipo de actividad: Dirección de Grupo Multidisciplinar de Investigación para período trianual. Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura del Gobierno Vasco.

Fecha: 1/01/2013 a 31/12/2015

---

Título: Evaluación de la sostenibilidad del pastoreo de montaña de ovejas lecheras: integración de aspectos productivos, medio ambientales y socio-económicos.

Tipo de actividad: Dirección del Proyecto Coordinado formado por dos sub-proyectos de los Centros de Investigación UPV/EHU y NEIKER-Tecnalia. Proyecto financiado en convocatoria MINECO-Programa Retos de la Sociedad (código sub-proyecto coordinador AGL2013-48361-C2-1-R).

Fecha: 1/01/2014 a 31/12/2016

---

Título: Descontaminación y reciclado de lactosuero producido en pequeñas queserías rurales: factores que afectan al rendimiento quesero y a la composición del lactosuero.

Tipo de actividad: Dirección de Proyecto de Investigación. Investigación Focalizada Agricultura 2016. Universidad del País Vasco UPV/EHU y Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco.

Fecha: 1/01/2016 a 31/12/2016

---

Título: Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco. Grupo Lactiker de Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal. Tipo A (IT944-16).

Tipo de actividad: Dirección de Grupo Multidisciplinar de Investigación para período sextoanual. Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura del Gobierno Vasco.

Fecha: 1/01/2016 a 31/12/2021

---

Título: Evaluación de la sostenibilidad de los sistemas de ovino lechero con diferente grado de intensificación: adaptación a escenarios de cambio.

Tipo de actividad: Dirección del Proyecto Coordinado formado por dos sub-proyectos de los Centros de Investigación UPV/EHU e IGM (CSIC-ULE). Proyecto financiado en convocatoria MICINN-Programa Retos de la Sociedad (código sub-proyecto coordinador PID2020-113395RB-C21).

Fecha: 1/09/2021 a 31/08/2024

---

**Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar**  
(utilice únicamente el espacio equivalente a una página).

---

Director de 1 Contrato de Investigador Ramón y Cajal (desde 02/2012 hasta la actualidad).  
Director de 1 Beca Pre-doctoral FPI del MEC.  
Director de 5 Becas Pre-doctoral del Departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco.  
Director de 1 Beca Pre-doctoral de la UPV/EHU.  
Director de 1 Beca del MEC del Subprograma de Formación de Post-Grado en el extranjero.  
Director de 2 Becas de Colaboración para Alumnos/as del MEC.  
Director de 1 Contrato de Investigador Postdoctoral en Proyecto de Investigación (Art. 22 Ley de la Ciencia  
Director de 13 Contratos de Colaborador en Proyecto de Investigación (PIC UPV/EHU).

Director de 4 tesinas de licenciatura en la especialidad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UPV/EHU.  
Director de 8 trabajos de investigación para la obtención de la Suficiencia Investigadora en Programa de Doctorado de la UPV/EHU.  
Director/Tutor de 31 Trabajos de Fin de Máster de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU  
Director de 1 Estancia de Investigación de Profesor Ayudante (Universidad Pública de Navarra).

Miembro de Tribunal en 8 Tesis Doctorales.  
Miembro de Tribunal de Plazas de Profesorado Universitario Funcionario (6), Permanente (3) y en Comisiones de Evaluación de Bolsas de Sustitución de Profesorado y Concursos de Profesor Asociado

Profesor del Programa de Doctorado Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos, del Departamento de Farmacia, Nutrición, Tecnología y Producción Animal de la UPV/EHU, desde el bienio 92/94 hasta 04/06.  
Profesor del Programa de Doctorado de Calidad y Seguridad Alimentaria del Departamento de Farmacia y Ciencias de los Alimentos de la UPV/EHU desde el curso 05/06 hasta la actualidad. Este Programa de Doctorado fue distinguido con la Mención de Calidad del MEC en el período 2005-2012 y con la Mención de Calidad hacia la Excelencia del MEC para el período 2011-2014  
Proponente y Profesor del Máster de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU desde el curso 07/08 (inicio del Máster) hasta la actualidad.  
Miembro de la Comisión Académica del Máster de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU (curso 07/08 hasta la actualidad) y del Programa de Doctorado de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU (curso 12/13 hasta la actualidad).  
Responsable del Máster de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU desde Octubre de 2020.  
Coordinador del Programa de Doctorado de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU desde Octubre de 2020.  
Profesor miembro de la Comisión del Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la UPV/EHU en calidad de Coordinador de 4º Curso desde el curso 10/11 hasta el curso 19/20.  
Profesor Tutor de Prácticas Tuteladas en Empresas Alimentarias en la UPV/EHU.  
Profesor Invitado por la Universidad de Antioquia (Colombia) como asesor para la creación de una Maestría en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias (Mayo 2001).

Presidente del Grupo Especializado de la RSEQ de Química Agrícola y Alimentaria desde septiembre 1995 hasta septiembre 1997.

Miembro del equipo redactor del Diseño Curricular Base del Módulo Operaciones de Proceso de Acondicionamiento de Aceites y Jugos, del Ciclo Formativo Elaboración de Aceites y Jugos, para la Formación Profesional (Departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco, 1997).

Asesor del Servicio de Asesoramiento Educativo (SAE) de la UPV/EHU para la elaboración de la Guía de la Titulación de diferentes propuestas de Grado en formato ECTS. Evaluador del Vicerrectorado de Calidad e Innovación Docente (Servicio SAE) de la planificación académica de diversas propuestas de Grado en la UPV/EHU.

Evaluador de la ANEP en el campo de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (desde 01/01/2009).

Asesor de la Agencia de Calidad del Sistema Universitario Vasco (UNIBASQ) desde el año 2014 y de Calidad de Evaluación de la Calidad de Castilla y León desde el año 2015.

Ponente/conferenciante en más de treinta Cursos y Jornadas relacionadas con la Ciencia y Tecnología de los Alimentos especialmente destinadas a la difusión y transferencia de tecnología al sector productivo lácteo y cárnico.

Participante en numerosos cursos y jornadas formativas en la especialidad de Análisis de Alimentos, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Diseño Experimental y Estadística Aplicada, Nuevas Tecnologías de la Información y Docencia, Implantación de Créditos ECTS, Auditoría para Acreditación de Laboratorios, Calidad en la docencia universitaria, Asesoría en Diseño de Titulaciones en formato ECTS.

Recensor de trabajos de investigación en revistas científicas indexadas (SCI) desde el año 1998 hasta la actualidad (ordenadas por orden alfabético):

Analytica Chimica Acta  
Australian Journal of Dairy Technology  
Chemical Papers  
Dairy Science & Technology  
Food Chemistry  
Food Reviews International  
Food Research International  
Food Science and Technology International  
International Dairy Journal  
International Journal of Food Engineering  
International Journal of Food Microbiology  
International Journal of Molecular Science  
Italian Journal of Food Science  
Journal of Agricultural and Food Chemistry  
Journal of Dairy Research  
Journal of Dairy Science  
Journal of Food Biochemistry  
Journal of Food Composition and Analysis  
Life Sciences  
LWT-Food Science and Technology)  
Small Ruminant Research  
Trends in Food Science and Technology



**Isabel Revilla Martín**

Generado desde: Universidad de Salamanca

Fecha del documento: 11/06/2021

**v 1.4.0**

7acba3066496e835b28e528c3d052d29

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>

**Isabel Revilla Martín**

Apellidos: **Revilla Martín**  
 Nombre: **Isabel**  
 DNI: [REDACTED]  
 Fecha de nacimiento: [REDACTED]  
 Sexo: **Mujer**  
 Nacionalidad: **España**  
 País de nacimiento: **España**  
 Provincia de contacto: **Zamora**  
 Dirección de contacto: [REDACTED]  
 Código postal: [REDACTED]  
 País de contacto: **España**  
 Ciudad de contacto: **ZAMORA**  
 Teléfono fijo: [REDACTED]  
 Correo electrónico: **irevilla@usal.es**

**Situación profesional actual**

**Entidad empleadora:** Universidad de Salamanca  
**Departamento:** Universidad de Salamanca, Universidad de Salamanca  
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad **Gestión docente (Sí/No):** No  
**Fecha de inicio:** 31/05/2008  
**Modalidad de contrato:** Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Primaria (Cód. Unesco):** 330900 - Tecnología de los alimentos  
**Funciones desempeñadas:** Titular de Universidad

**Cargos y actividades desempeñados con anterioridad**

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	UNIVERSIDAD DE SALAMANCA	Titular de Escuela Universitaria	07/08/2002
2		Profesor Titular de Esc. Univ.	07/08/2002
3		Profesor Titular Esc. Univ. Interino	22/10/1999
4	INEM (Labal.RM)	Profesor	07/06/1999
5	Universidad de Burgos	Becario proyecto	01/10/1998
6	INAVI	Becario AECI	01/01/1999
7	University of Reading	Becario post-doctoral	01/01/1999
8	INEM (Labal.RM)	Profesor	16/03/1998
9	Universidad de Burgos	Becario pre-doctoral FPI (JCyL)	01/07/1994
10	Universidad Federal de SantaMaria (Brasil)	Becario AECI	05/08/1996
11	Universidad de Valladolid	Becario colaboración	01/09/1992



	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
12	Universidad de Salamanca	Profesor Titular de Universidad	31/05/2008

- 1 Entidad empleadora:** UNIVERSIDAD DE SALAMANCA  
**Categoría profesional:** Titular de Escuela Universitaria  
**Fecha de inicio-fin:** 07/08/2002 - 30/05/2008  
**Gestión docente (Sí/No):** No  
**Duración:** 5 años - 9 meses - 23 días
- 2 Categoría profesional:** Profesor Titular de Esc. Univ.  
**Fecha de inicio-fin:** 07/08/2002 - 30/05/2008  
**Gestión docente (Sí/No):** No  
**Duración:** 5 años - 9 meses - 23 días
- 3 Categoría profesional:** Profesor Titular Esc. Univ. Interino  
**Fecha de inicio-fin:** 22/10/1999 - 06/08/2002  
**Gestión docente (Sí/No):** No  
**Duración:** 2 años - 9 meses - 15 días
- 4 Entidad empleadora:** INEM (Labal.RM)  
**Categoría profesional:** Profesor  
**Fecha de inicio-fin:** 07/06/1999 - 22/10/1999  
**Gestión docente (Sí/No):** No  
**Duración:** 4 meses - 15 días
- 5 Entidad empleadora:** Universidad de Burgos  
**Categoría profesional:** Becario proyecto  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/1998 - 01/03/1999  
**Gestión docente (Sí/No):** No  
**Duración:** 5 meses
- 6 Entidad empleadora:** INAVI  
**Categoría profesional:** Becario AECl  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1999 - 02/01/1999  
**Gestión docente (Sí/No):** No  
**Duración:** 1 día
- 7 Entidad empleadora:** University of Reading  
**Categoría profesional:** Becario post-doctoral  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1999 - 02/01/1999  
**Gestión docente (Sí/No):** No  
**Duración:** 1 día
- 8 Entidad empleadora:** INEM (Labal.RM)  
**Categoría profesional:** Profesor  
**Fecha de inicio-fin:** 16/03/1998 - 30/05/1998  
**Gestión docente (Sí/No):** No  
**Duración:** 2 meses - 14 días
- 9 Entidad empleadora:** Universidad de Burgos  
**Categoría profesional:** Becario pre-doctoral FPI (JCyL)  
**Fecha de inicio-fin:** 01/07/1994 - 01/07/1997  
**Gestión docente (Sí/No):** No  
**Duración:** 3 años
- 10 Entidad empleadora:** Universidad Federal de SantaMaria (Brasil)  
**Categoría profesional:** Becario AECl  
**Fecha de inicio-fin:** 05/08/1996 - 04/10/1996  
**Gestión docente (Sí/No):** No  
**Duración:** 2 meses

11



**Entidad empleadora:** Universidad de Valladolid

**Categoría profesional:** Becario colaboración

**Fecha de inicio-fin:** 01/09/1992 - 01/06/1993

**Gestión docente (Sí/No):** No

**Duración:** 9 meses

**12 Entidad empleadora:** Universidad de Salamanca

**Categoría profesional:** Profesor Titular de  
Universidad

**Fecha de inicio:** 31/05/2008

**Modalidad de contrato:** Funcionario/a

**Gestión docente (Sí/No):** No



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

- 1** **Nombre del título:** Licenciado en Ciencias Químicas  
**Entidad de titulación:** UNED  
**Fecha de titulación:** 01/09/2003  
**Título homologado:** No
- 2** **Nombre del título:** Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Entidad de titulación:** Facultad de Ciencia y Tecnología de Alimentos (UVA)  
**Fecha de titulación:** 10/10/1993  
**Título homologado:** No

### Doctorados

**Programa de doctorado:** Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Entidad de titulación:** Universidad de Burgos  
**Fecha de titulación:** 06/05/1999  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No  
**Premio extraordinario doctor:** No  
**Título homologado:** No

### Formación especializada, continuada, técnica, profesionalizada, de reciclaje y actualización (distinta a la formación académica reglada y a la sanitaria)

- 1** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Introducción al análisis de datos con SPSS para Windows y su aplicación en la investigación  
**Ciudad entidad titulación:** SALAMANCA, España  
**Entidad de titulación:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACION  
**Fecha de finalización:** 11/06/2014 **Duración en horas:** 12 horas
- 2** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Jornada sobre seguimiento de nuevos títulos y sus sistemas de garantía de calidad  
**Entidad de titulación:** Universidad de Salamanca  
**Fecha de finalización:** 16/10/2009 **Duración en horas:** 4 horas
- 3** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Almacenamiento de productos químicos-etiquetado  
**Ciudad entidad titulación:** ZAMORA, España





**Entidad de titulación:** Universidad de Salamanca

**Fecha de finalización:** 02/06/2006

**Duración en horas:** 4 horas

**4 Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** Nuevas estrategias metodológicas en la evaluación sensorial de alimentos

**Ciudad entidad titulación:** Mexico D.F, México

**Entidad de titulación:** UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉJICO

**Fecha de finalización:** 21/01/2001

**Duración en horas:** 35 horas

### **Cursos y seminarios recibidos de perfeccionamiento, innovación y mejora docente, nuevas tecnologías, etc., cuyo objetivo sea la mejora de la docencia**

**1 Título del curso/seminario:** La elaboración de las rúbricas para la evaluación de competencias

**Ciudad entidad organizadora:** SALAMANCA, Castilla y León, España

**Entidad organizadora:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACION

**Duración en horas:** 8 horas

**Fecha de inicio-fin:** 21/06/2017 - 21/06/2017

**2 Título del curso/seminario:** Taller de gestion del tiempo en docentes

**Ciudad entidad organizadora:** SALAMANCA, Castilla y León, España

**Entidad organizadora:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACION

**Duración en horas:** 8 horas

**Fecha de inicio-fin:** 05/06/2017 - 06/06/2017

**3 Título del curso/seminario:** Mejorar la docencia universitaria. Innovación de la sesión expositiva y fomento de la participación del alumnado

**Ciudad entidad organizadora:** SALAMANCA, España

**Entidad organizadora:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACION

**Duración en horas:** 8 horas

**Fecha de inicio-fin:** 09/06/2016 - 10/06/2016

**4 Título del curso/seminario:** El uso avanzado del iPad en la docencia universitaria

**Ciudad entidad organizadora:** SALAMANCA, España

**Entidad organizadora:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACION

**Duración en horas:** 4 horas

**Fecha de inicio-fin:** 17/06/2014 - 17/06/2014

**5 Título del curso/seminario:** Desarrollo de competencias para el profesorado universitario. Estrategias para docencia

**Ciudad entidad organizadora:** SALAMANCA, España

**Entidad organizadora:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACION

**Duración en horas:** 10 horas

**Fecha de inicio-fin:** 02/06/2014 - 03/06/2014

**6 Título del curso/seminario:** Evaluación y desarrollo de la formación en competencias

**Ciudad entidad organizadora:** SALAMANCA, España

**Entidad organizadora:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACION

**Duración en horas:** 10 horas

**Fecha de inicio-fin:** 22/06/2011 - 24/06/2011



- 7** **Título del curso/seminario:** Taller avanzado de Studium: Libro de calificaciones  
**Ciudad entidad organizadora:** ZAMORA, España  
**Entidad organizadora:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACION  
**Duración en horas:** 3 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 17/05/2011 - 17/05/2011
- 8** **Título del curso/seminario:** Guía en 5 pasos para adaptar una asignatura al EEEs apoyándose en Eduroed (Moodle)  
**Ciudad entidad organizadora:** ZAMORA, España  
**Entidad organizadora:** SERVICIO DE CURSOS EXTRAORDINARIOS (UNIVERSIDAD DE SALAMANCA)  
**Duración en horas:** 20 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 07/07/2008 - 08/07/2008
- 9** **Título del curso/seminario:** Elaboración de Guías Docenes: diseño por competencias y distribución del Crédito Europeo (ECTS)  
**Ciudad entidad organizadora:** SALAMANCA, España  
**Entidad organizadora:** Universidad de Salamanca  
**Duración en horas:** 6 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 07/02/2008 - 08/02/2008
- 10** **Título del curso/seminario:** II Jornadas de Innovación Educativa. El Espacio Europeo de Educación Superior: una oportunidad para las Enseñanzas Técnicas  
**Ciudad entidad organizadora:** ZAMORA, España  
**Entidad organizadora:** SERVICIO DE CURSOS EXTRAORDINARIOS (UNIVERSIDAD DE SALAMANCA)  
**Duración en horas:** 20 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 19/06/2007 - 22/06/2007
- 11** **Título del curso/seminario:** I Jornadas de Innovación Educativa de la Escuela Politécnica Superior de Zamora. Las Enseñanzas Técnicas ante el Espacio Europeo de Educación Superior  
**Ciudad entidad organizadora:** ZAMORA, España  
**Entidad organizadora:** SERVICIO DE CURSOS EXTRAORDINARIOS (UNIVERSIDAD DE SALAMANCA)  
**Duración en horas:** 20 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 20/06/2006 - 22/06/2006
- 12** **Título del curso/seminario:** Creación de paginas web con Dreamweaver  
**Ciudad entidad organizadora:** ZAMORA, España  
**Entidad organizadora:** SERVICIO DE CURSOS EXTRAORDINARIOS (UNIVERSIDAD DE SALAMANCA)  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 07/03/2006 - 09/03/2006
- 13** **Título del curso/seminario:** Nuevas metodologías docentes en el EEEs  
**Ciudad entidad organizadora:** SALAMANCA, España  
**Entidad organizadora:** SERVICIO DE CURSOS EXTRAORDINARIOS (UNIVERSIDAD DE SALAMANCA)  
**Duración en horas:** 8 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 18/11/2005 - 18/11/2005
- 14** **Título del curso/seminario:** El Espacio Europeo de Educación Superior y la Universidad del Siglo XXI  
**Ciudad entidad organizadora:** ZAMORA, España  
**Entidad organizadora:** SERVICIO DE CURSOS EXTRAORDINARIOS (UNIVERSIDAD DE SALAMANCA)  
**Duración en horas:** 20 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 12/09/2005 - 14/09/2005



## Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Inglés		C1	C1	C1	C1
Francés		C1	C1	C1	B1
Portugués		C1	C1	C1	A1

## Actividad docente

### Formación académica impartida

- 1 Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición Animal Aplicada  
**Fecha de inicio:** 12/02/2016 **Fecha de finalización:** 08/04/2016  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 40  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias Agrarias y Ambientales  
**Departamento:** Construcción y Agronomía
- 2 Nombre de la asignatura/curso:** Análisis químicos y Levaduras en Enología  
**Tipo de asignatura:** Otros  
**Fecha de inicio:** 29/02/2016 **Fecha de finalización:** 05/04/2016  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 11  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Facultad, instituto, centro:** Universidad de Salamanca  
**Departamento:** Construcción y Agronomía
- 3 Nombre de la asignatura/curso:** Prácticas de Vinificación  
**Tipo de programa:** Otros  
**Titulación universitaria:** Sin informar  
**Fecha de inicio:** 01/10/2010 **Fecha de finalización:** 30/06/2011  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 10  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Facultad, instituto, centro:** Universidad de Salamanca
- 4 Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Dietética  
**Fecha de inicio:** 08/10/2009 **Fecha de finalización:** 05/11/2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 10  
**Entidad de realización:** Universidad de la Experiencia de Castilla y León



- 5 Nombre de la asignatura/curso:** Prácticas de Vinificación  
**Tipo de programa:** Otros  
**Titulación universitaria:** Sin informar  
**Fecha de inicio:** 01/10/2008 **Fecha de finalización:** 30/06/2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 10  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Facultad, instituto, centro:** Universidad de Salamanca
- 6 Nombre de la asignatura/curso:** Jueces y Condiciones de las Pruebas. Tipos de pruebas sensoriales: Pruebas Afectivas. Tipos de pruebas sensoriales: Pruebas Descriptivas. V Curso extraordinario Introducción al Análisis Sensorial de Alimentos. E.P.S de Zamora  
**Fecha de inicio:** 27/03/2006 **Fecha de finalización:** 15/04/2006  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 30
- 7 Nombre de la asignatura/curso:** OPERACIONES BASICAS. Clases teóricas y prácticas en la titulación de Ingeniería Técnica Agrícola: Especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias de la Universidad de Salamanca. Área de Tecnología de los Alimentos.  
**Fecha de inicio:** 01/10/1999 **Fecha de finalización:** 30/09/2004  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 9  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Facultad, instituto, centro:** Universidad de Salamanca
- 8 Nombre de la asignatura/curso:** Jueces y Condiciones de las Pruebas. Tipos de pruebas sensoriales: Pruebas Afectivas. Tipos de pruebas sensoriales: Pruebas Descriptivas. IV Curso extraordinario Introducción al Análisis Sensorial de Alimentos. E.P.S de Zamora  
**Fecha de inicio:** 09/02/2004 **Fecha de finalización:** 19/02/2004  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas
- 9 Nombre de la asignatura/curso:** Concepto de dieta equilibrada  
**Fecha de inicio:** 01/10/1996 **Fecha de finalización:** 15/09/2003  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas
- 10 Nombre de la asignatura/curso:** Jueces y Condiciones de las Pruebas. Tipos de pruebas sensoriales: Pruebas Afectivas. Tipos de pruebas sensoriales: Pruebas Descriptivas. III Curso extraordinario Introducción al Análisis Sensorial de Alimentos. E.P.S de Zamora  
**Fecha de inicio:** 10/02/2003 **Fecha de finalización:** 18/02/2003  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas
- 11 Nombre de la asignatura/curso:** Efecto de la aplicación de enzimas pectinolíticos sobre la calidad de vinos tintos. Jornadas de Divulgación Enológica. Utiel, Valencia  
**Fecha de inicio:** 06/07/2002 **Fecha de finalización:** 06/07/2002  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas
- 12 Nombre de la asignatura/curso:** Jueces y Condiciones de las Pruebas. Tipos de pruebas sensoriales: Pruebas Afectivas. Tipos de pruebas sensoriales: Pruebas Descriptivas. II Curso extraordinario Introducción al Análisis Sensorial de Alimentos. E.P.S de Zamora  
**Fecha de inicio:** 26/11/2001 **Fecha de finalización:** 04/12/2001  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas



- 13** **Nombre de la asignatura/curso:** Efecto de la aplicación de enzimas pectinolíticos sobre la calidad de vinos tintos. Jornadas de Divulgación Enológica. Roa Burgos  
**Fecha de inicio:** 06/09/2001 **Fecha de finalización:** 06/09/2001  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas
- 14** **Nombre de la asignatura/curso:** Efecto de la aplicación de enzimas pectinolíticos sobre la calidad de vinos tintos. Jornadas de Divulgación Enológica. Manzanares, Ciudad Real  
**Fecha de inicio:** 23/08/2001 **Fecha de finalización:** 23/08/2001  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas
- 15** **Nombre de la asignatura/curso:** Recolección y operaciones post-cosecha, Elaboración del aceite de orujo de aceituna, Calidad del aceite de oliva, Características físico-químicas del aceite de oliva, Aprovechamiento de subproductos de la almazara; Ciencia y Tecnología del Aceite de Oliva  
**Fecha de inicio:** 10/07/2001 **Fecha de finalización:** 16/07/2001  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas
- 16** **Nombre de la asignatura/curso:** Jueces y Condiciones de las Pruebas. Tipos de pruebas sensoriales: Pruebas Afectivas. Tipos de pruebas sensoriales: Pruebas Descriptivas. I Curso extraordinario Introducción al Análisis Sensorial de Alimentos. E.P.S de Zamora  
**Fecha de inicio:** 24/03/2001 **Fecha de finalización:** 04/05/2001  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas
- 17** **Nombre de la asignatura/curso:** Auxiliar de laboratorio de industria de alimentos  
**Fecha de inicio:** 01/09/1998 **Fecha de finalización:** 30/11/1998  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 300
- 18** **Nombre de la asignatura/curso:** Técnico de control de calidad de industrias alimentarias  
**Fecha de inicio:** 01/06/1998 **Fecha de finalización:** 30/09/1998  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 400
- 19** **Nombre de la asignatura/curso:** Analista de alimentos  
**Fecha de inicio:** 01/03/1998 **Fecha de finalización:** 31/05/1998  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 350
- 20** **Nombre de la asignatura/curso:** Ejemplos sencillos de elaboración de dietas alimenticias  
**Fecha de inicio:** 01/02/1995 **Fecha de finalización:** 28/02/1995  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas
- 21** **Nombre de la asignatura/curso:** Actividad física y gasto energético  
**Fecha de inicio:** 01/11/1993 **Fecha de finalización:** 30/11/1993  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas
- 22** **Nombre de la asignatura/curso:** Calidad de alimentos ecológicos  
**Fecha de inicio:** 15/05/2016  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2  
**Entidad de realización:** FACULTAD DE BIOLOGIA. UNIVERSIDAD DE BARCELONA  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Biología.



**Ciudad entidad realización:** España

- 23 Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de las Industrias Agroalimentarias de Origen Animal  
**Tipo de programa:** Máster oficial  
**Titulación universitaria:** Sin informar  
**Fecha de inicio:** 01/09/2013  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 60  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias Agrarias y Ambientales
- 24 Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de las Industrias Agroalimentarias de Origen Vegetal  
**Tipo de programa:** Máster oficial  
**Titulación universitaria:** Sin informar  
**Fecha de inicio:** 01/09/2013  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 40  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias Agrarias y Ambientales
- 25 Nombre de la asignatura/curso:** Ingeniería Técnica Agrícola: Especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias - INGENIERIA ENOLOGICA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2011  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 45  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Facultad, instituto, centro:** Universidad de Salamanca
- 26 Nombre de la asignatura/curso:** Ingredientes y Aditivos Alimentarios. Función Tecnológica  
**Tipo de programa:** Máster oficial  
**Titulación universitaria:** Sin informar  
**Fecha de inicio:** 31/10/2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 8  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE VALLADOLID  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela Tecnica Superior Ingeniería Agrícola
- 27 Nombre de la asignatura/curso:** Curso de Ganadería ecológica: Investigación en rumiantes  
**Fecha de inicio:** 20/10/2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 3  
**Entidad de realización:** DELEGACION TERRITORIAL DE SALAMANCA. JUNTA C-L
- 28 Nombre de la asignatura/curso:** Fichas de cata  
**Fecha de inicio:** 02/07/2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1  
**Entidad de realización:** SERVICIO DE CURSOS EXTRAORDINARIOS (UNIVERSIDAD DE SALAMANCA)



- 29** **Nombre de la asignatura/curso:** Elaboración de guías docentes: Diseño por competencias y distribución del crédito Europeo (ECTS): Rama: Ingeniería y Arquitectura (Béjar)  
**Fecha de inicio:** 19/02/2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 12  
**Entidad de realización:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN (IUCE)
- 30** **Nombre de la asignatura/curso:** Elaboración de guías docentes: Diseño por competencias y distribución del crédito Europeo (ECTS): Rama: Ingeniería y Arquitectura (Zamora)  
**Fecha de inicio:** 05/02/2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 12  
**Entidad de realización:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN (IUCE)
- 31** **Nombre de la asignatura/curso:** Seguridad de alimentos. Infección, intoxicación y contaminación de origen alimentario  
**Fecha de inicio:** 28/01/2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2  
**Entidad de realización:** Universidad de la Experiencia de Castilla y León
- 32** **Nombre de la asignatura/curso:** Principios de nutrición y aspectos básicos de alimentación humana  
**Fecha de inicio:** 21/01/2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2  
**Entidad de realización:** Universidad de la Experiencia de Castilla y León
- 33** **Nombre de la asignatura/curso:** Consumo: pasado, presente y futuro  
**Fecha de inicio:** 14/01/2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2  
**Entidad de realización:** Universidad de la Experiencia de Castilla y León
- 34** **Nombre de la asignatura/curso:** Calidad de la carne de lechazo ecológico frente al lechazo convencional  
**Fecha de inicio:** 19/12/2008  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1
- 35** **Nombre de la asignatura/curso:** Elaboración de guías docentes: Diseño por competencias y distribución del crédito Europeo (ECTS): Rama: Ingeniería y Arquitectura (Ávila)  
**Fecha de inicio:** 10/03/2008  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 12  
**Entidad de realización:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN (IUCE)
- 36** **Nombre de la asignatura/curso:** Ingeniería Técnica Agrícola: Especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias - TECNOLOGÍA DE LA CONGELACIÓN DE ALIMENTOS  
**Fecha de inicio:** 01/10/1999  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 4,5  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca



**Facultad, instituto, centro:** Universidad de Salamanca

- 37 Nombre de la asignatura/curso:** Ingeniería Técnica Agrícola: Especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias - INGENIERIA DE LAS INDUSTRIAS CARNICAS  
**Fecha de inicio:** 01/10/1999  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 6  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Facultad, instituto, centro:** Universidad de Salamanca

## Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1 Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL TIPO DE ENVASADO Y EL TIEMPO DE CONGELACIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN DE CUAJADAS CONGELADAS DE LECHE DE OVEJA.  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup> Angeles Andrés Gallego  
**Calificación obtenida:** 6.5  
**Fecha de defensa:** 08/09/2020  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 2 Título del trabajo:** Tendencias actuales en el análisis sensorial de alimentos: nuevas tecnologías para la caracterización de productos  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** César Jiménez González  
**Calificación obtenida:** 7.5  
**Fecha de defensa:** 08/09/2020  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 3 Título del trabajo:** <B>"Efecto de las condiciones de crianza sobre la producción y la calidad de la carne de pollos ecológicos"</B>  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Carlos Palacios Riocerezo; Ainhoa Sarmiento García  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 20/12/2019  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 4 Título del trabajo:** Caracterización de la composición química y propiedades funcionales de los propóleos  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Eddy Valentín Betances Salcedo; Vivar-Quintana, A. M.; Gómez, M. I.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Calificación obtenida:** sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 27/06/2018  
**Doctorado Europeo:** No





**Mención de calidad:** No

- 5** **Título del trabajo:** Efecto del uso de *Torulasporea delbrueckii* y *Saccharomyces cerevisiae* sobre la fermentación y la calidad final de vinos de semicrianza de Toro  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Diego Cano del Arco  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 02/2018  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 6** **Título del trabajo:** Evaluación de la capacidad antioxidante y su relación con la composición fenólica en lentejas  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Laura Vicente Pascual  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 18/09/2017  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 7** **Título del trabajo:** Estudio de la influencia del uso de levaduras no-*Saccharomyces* sobre la fermentación y la calidad de vino D.O. Toro  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Rodríguez-Cousiño, N.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Laura Fernández Alves-Pinto  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9,5  
**Fecha de defensa:** 24/07/2017  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 8** **Título del trabajo:** Uso de la espectrometría en el infrarrojo cercano (NIRS) con sonda de fibra óptica para la predicción de parámetros de composición de lenteja  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** González- Martín M. I.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Cristina Lastras Jiménez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 24/07/2017  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 9** **Título del trabajo:** Influencia de la sustitución de la grasa de cerdo por aceites vegetales sobre la calidad de Chorizo Zamorano  
**Tipo de proyecto:** Otros  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Miriam Hernández Jiménez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9,3  
**Fecha de defensa:** 14/07/2017



**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No

- 10** **Título del trabajo:** Diseño y evaluación de un sistema de extracción de zumos múltiple. Estudio y análisis de la calidad y estabilidad de los zumos  
**Tipo de proyecto:** Otros  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Carlos Guillermo García Molina  
**Calificación obtenida:** Aprobado  
**Fecha de defensa:** 07/2017  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 11** **Título del trabajo:** Acidos grasos en lentejas D.O Armuña  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Natalia del Rio González  
**Calificación obtenida:** Notable 7,5  
**Fecha de defensa:** 09/03/2017  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 12** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN FENÓLICA DE LENTEJA (LENS CULINARIS)  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** ARTURO SÁNCHEZ RUIZ  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE 9  
**Fecha de defensa:** 08/03/2017  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 13** **Título del trabajo:** Efecto del cambio de la grasa de cerdo por aceite de girasol alto oleico en la calidad del chorizo Zamorano  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Laura Gallego Nieto  
**Calificación obtenida:** 8  
**Fecha de defensa:** 21/07/2016  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 14** **Título del trabajo:** Influencia de la adición de moltura de ajo sobre las características de calidad de carne de cordero  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Alicia Salinero Zorita  
**Calificación obtenida:** 9,5  
**Fecha de defensa:** 21/07/2016



**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No

- 15 Título del trabajo:** Influencia del tipo de alimentación, pasto frente a grano, y el periodo de maduración sobre la calidad de ternera ecológica  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Rosana Mangas Calvo  
**Calificación obtenida:** 8,5  
**Fecha de defensa:** 21/07/2016  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 16 Título del trabajo:** Influencia de la adición de ajo morado molido Zooallium (r) sobre la calidad de carne de cordero  
**Tipo de proyecto:** Otros  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Alexander Ludwig Kasteel Martínez  
**Calificación obtenida:** 8,4  
**Fecha de defensa:** 15/07/2016  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 17 Título del trabajo:** Efecto del sistema de manejo pasto frente a piensos en la calidad de carne de ternera  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Isabel María García Rodríguez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 17/09/2015  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 18 Título del trabajo:** Efecto del tipo de manejo ecológico frente a convencional sobre la calidad de carne de ternera  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Estela Moraga Durán  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 17/09/2015  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 19 Título del trabajo:** Repercusión de la adición de ajo molido a la dieta de broilers sobre la calidad de su carne  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Rebeca Briones Pedrosa  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 17/09/2015  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No



- 20** **Título del trabajo:** Estudio de la capacidad antioxidante y antibacteriana de propóleos de distintas procedencias  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Lorenzo, C.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Marta Muñoz Usero  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 21/07/2015  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 21** **Título del trabajo:** Empleo de harinas pregelatinizadas en la elaboración de salchichas cocidas  
**Tipo de proyecto:** Otros  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Raquel García Malaga  
**Calificación obtenida:** 6  
**Fecha de defensa:** 09/07/2015  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 22** **Título del trabajo:** Influencia del tipo de tapón en la calidad de vinos tintos D.O Toro  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Maria de Carmen Arroyo Arroyo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente 9  
**Fecha de defensa:** 11/03/2015  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 23** **Título del trabajo:** Influencia del sistema de explotación del ganado ovino sobre la calidad de la leche  
**Tipo de proyecto:** Otros  
**Codirector/a tesis:** Jose Manuel Rodríguez-Nogales  
**Entidad de realización:** UNIV. DE VALLADOLID. DPTO. DE CIENCIAS AGROFORESTALES ETSII AA  
**Alumno/a:** David Sanjuan Iglesias  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 16/09/2014
- 24** **Título del trabajo:** Estudio de la evolución de la calidad de quesos ecológicos y convencionales a lo largo de la maduración  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Jose María Rodríguez García  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 08/07/2013  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 25** **Título del trabajo:** Procedimientos de envasado de carne fresca.  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Alvaro García Ortego  
**Calificación obtenida:** Notable



**Fecha de defensa:** 08/07/2013

**Doctorado Europeo:** No

**Mención de calidad:** No

**26 Título del trabajo:** Efecto de la adición de harina pregelatinizada sobre las características de salchichas cocidas baja en grasa.

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca

**Alumno/a:** Alexander Ludwig Kasteel Martínez

**Calificación obtenida:** Notable

**Fecha de defensa:** 12/03/2013

**Doctorado Europeo:** No

**Mención de calidad:** No

**27 Título del trabajo:** Estudio de la influencia sobre la calidad de la leche de oveja de la adición de aceites esenciales en su alimentación

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca

**Alumno/a:** Eva Pascual SanAntonio

**Calificación obtenida:** Notable

**Fecha de defensa:** 12/03/2013

**Doctorado Europeo:** No

**Mención de calidad:** No

**28 Título del trabajo:** Revisión sobre tecnologías emergentes de conservación de la carne y productos cárnicos

**Tipo de proyecto:** Otros

**Codirector/a tesis:** Pedro Caballero

**Entidad de realización:** UNIV. DE VALLADOLID. DPTO. DE CIENCIAS AGROFORESTALES ETSII AA

**Alumno/a:** Beatriz González Requena

**Fecha de defensa:** 06/2012

**Doctorado Europeo:** No

**Mención de calidad:** No

**29 Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE LA TECNOLOGÍA NIRS CON SONDA DE FIBRA ÓPTICA PARA EL CONTROL DE CALIDAD EN QUESOS A LO LARGO DE SU MADURACIÓN

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** González- Martín M. I.

**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca

**Alumno/a:** Iris Lobos Ortega

**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude

**Fecha de defensa:** 27/05/2011

**Doctorado Europeo:** No

**Mención de calidad:** No

**30 Título del trabajo:** Estudio de factores que influyen en la calidad y estabilidad de vinos tintos durante el periodo de envejecimiento en botella

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca

**Alumno/a:** Ana Redondo Perez

**Calificación obtenida:** notable

**Fecha de defensa:** 07/07/2010



**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No

- 31 Título del trabajo:** Estudio de la composición fenólica de uvas tintas. Efecto de la maduración y de la añada  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Francisco Alonso Anta  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 07/07/2010  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 32 Título del trabajo:** Evaluación del efecto de la adición de aceites esenciales a la dieta del ganado ovino sobre la calidad de la leche  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** David Sanjuan Iglesias  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 07/07/2010  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 33 Título del trabajo:** Efecto de la raza y el recuento de células somáticas sobre la calidad del queso de oveja  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Miguel Ángel Lurueña Martínez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 29/03/2010  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 34 Título del trabajo:** Estudio de la evolución de la composición antociánica de vinos tinto de D.O. Toro durante el envejecimiento en botella. Influencia del tipo y tiempo de permanencia en bodega  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Rebeca Pacheco Corchado  
**Calificación obtenida:** notable  
**Fecha de defensa:** 02/2010  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 35 Título del trabajo:** Aplicación de aceites esenciales para la conservación de carne y productos cárnicos  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Manuel Hernández Herrero  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 10/2009



**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No

- 36** **Título del trabajo:** Alimentos que reducen el colesterol  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Raquel Cazorra  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 18/03/2009  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 37** **Título del trabajo:** Estudio de la calidad de queso de oveja de producción ecológica  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Nuria Franco Turrado  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 18/03/2009  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 38** **Título del trabajo:** Estudio de compuestos de interés para la estabilidad de vinos tinto  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Angel Luis Hernández Fernández  
**Calificación obtenida:** Notable 8,5  
**Fecha de defensa:** 24/10/2008  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 39** **Título del trabajo:** Estudio de la composición aromática de vino tinto  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Javier Aparicio Hernández  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 24/10/2008  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 40** **Título del trabajo:** Determinación de aminoácidos en quesos  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Ana M<sup>a</sup> Gallardo Marcos  
**Calificación obtenida:** Aprobado  
**Fecha de defensa:** 24/07/2008  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No



- 41** **Título del trabajo:** Peptidos bioactivos en productos lácteos  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Javier Pastor Suaña  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 24/07/2008  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 42** **Título del trabajo:** Estudio de la composición fenólica de variedades de cereza y guinda de la Sierra y los Arribes de Salamanca  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Alvaro Jambrina Alonso  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 02/07/2008  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 43** **Título del trabajo:** Caracterización de cordero lechal de raza Castellana de producción ecológica  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Vanessa Mezquita Gervás  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 04/2008  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 44** **Título del trabajo:** Caracterización de cordero lechal de raza Churra de producción ecológica  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Laura Ferrero Matellán  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 04/2008  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 45** **Título del trabajo:** Caracterización y diferenciación de quesos de mezcla mediante el estudio de su composición peptídica  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Sergio García Matías  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 04/2008  
**Doctorado Europeo:** No





**Mención de calidad:** No

- 46** **Título del trabajo:** Calidad físico-química de la leche de oveja de las razas Churra, Castellana y Assaf y su relación con las células somáticas  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Juan Luis Pérez Rodrigo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 10/12/2007  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 47** **Título del trabajo:** Caracterización de quesos de oveja de las razas Churra, Castellana y Assaf en relación al contenido de células somáticas  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** María Jesús Hernández González  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 10/12/2007  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 48** **Título del trabajo:** Caracterización físico-química de variedades de cerezo de las zonas de la Sierra de Salamanca y Arribes  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Montserrat García Hervalejo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 10/12/2007  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 49** **Título del trabajo:** Suero en polvo, composición y elaboración  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** ÁLVARO GUTIERREZ RODRIGUEZ  
**Fecha de defensa:** 01/07/2007  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 50** **Título del trabajo:** Calidad del queso de oveja: repercusión de los recuentos en células somáticas de la leche  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup> Jesús Hernández González  
**Fecha de defensa:** 31/10/2006  
**Doctorado Europeo:** No



**Mención de calidad:** No

- 51 Título del trabajo:** Caracterización físico-química de variedades de cerezo de las zonas de la Sierra y de los Arribes de la zona de Salamanca  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Montserrat García Hervalejo  
**Fecha de defensa:** 31/10/2006  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 52 Título del trabajo:** Influencia de los recuentos en células somáticas en la calidad de la leche de oveja  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Juan Luis Pérez Rodrigo  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor  
**Fecha de defensa:** 07/2006  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 53 Título del trabajo:** Estudio de la proteólisis en un queso curado de oveja: influencia de la raza ovina y de los recuentos en células somáticas  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** María Tola Alejano  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 07/2006  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 54 Título del trabajo:** Evolución del perfil antociánico de uvas tintas a lo largo de la maduración  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Susana Casado Palacios  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 07/2006  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 55 Título del trabajo:** Caracterización antociánica de variedades de cereza y guinda  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Lorena Gómez García  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 11/2005  
**Doctorado Europeo:** No



**Mención de calidad:** No

- 56** **Título del trabajo:** Análisis sensorial y de textura de queso de oveja: influencia de los recuentos en células somáticas para tres razas de oveja  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Laura Benítez Arenal  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 09/2005  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 57** **Título del trabajo:** Maduración físico-química de queso de oveja: influencia de los recuentos en células somáticas para tres razas de oveja  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** María Teresa Enríquez Sobrino  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 09/2005  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 58** **Título del trabajo:** Caracterización antociánica de variedades de cereza y guinda de los Arribes y Sierra de Salamanca  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Lorena Gómez García  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor  
**Fecha de defensa:** 2005  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 59** **Título del trabajo:** Caracterización de la variedad de cereza Moracha y evaluación de su aptitud para la elaboración de mermelada  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** María Mayo Hernández  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2005  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 60** **Título del trabajo:** Desarrollo de una leche fermentada  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Manuel García González



**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2005  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No

**61 Título del trabajo:** Desarrollo de una leche fermentada  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Manuel García González  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2005  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No

**62 Título del trabajo:** Optimización de métodos de envasado en carne fresca  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Ignacio Almazán Molina  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2005  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No

**63 Título del trabajo:** Efecto de la raza y el peso sobre la calidad sensorial de carne de lechazo  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Gema Rodríguez López  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2004  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No

**64 Título del trabajo:** Análisis antociánico de cerezas y guindas  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Dolores Huerga Mayor  
**Calificación obtenida:** Aprobado  
**Fecha de defensa:** 2004  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No

**65 Título del trabajo:** Caracterización físico-química de uvas tintas a lo largo de la maduración  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Patricia Rodríguez Carbajo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente



**Fecha de defensa:** 2004  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No

- 66** **Título del trabajo:** Caracterización físico-química de uvas tintas a lo largo de la maduración  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Patricia Rodríguez Carbajo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2004  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 67** **Título del trabajo:** Composición antociánica de uvas tintas Relación con el color y la estabilidad  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Rocío Esteban Cea  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2004  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 68** **Título del trabajo:** Efecto de la raza (Castellana y Assaf) y el peso sobre la calidad físico-química de arne de lechazo  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Milagros Peláez Murciego  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2004  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 69** **Título del trabajo:** Efecto de la raza y el peso sobre la calidad de canales de lechazo  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup> Auxiliadora García Martín  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2004  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 70** **Título del trabajo:** Efecto de la raza y el peso sobre la calidad sensorial de carne de lechazo  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Gema Rodríguez López  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente



**Fecha de defensa:** 2004  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No

- 71 Título del trabajo:** Recuentos en células somáticas y aptitud quesera de la leche de oveja de las razas Castellana y Assaf.  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Carolina de Jesús Valle  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2004  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 72 Título del trabajo:** Recuentos en células somáticas y aptitud quesera de la leche de oveja de las razas Churra y Assaf.  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Patricia Martín Segurado  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2004  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 73 Título del trabajo:** Aptitud quesera de la leche en función de su contenido en células somáticas  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** D. Muñoz  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum Laude  
**Fecha de defensa:** 2003  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 74 Título del trabajo:** Aptitud quesera de la leche en función de su contenido en células somáticas  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Marina Burdel Rodríguez  
**Calificación obtenida:** sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2003  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 75 Título del trabajo:** Desarrollo de un producto lácteo a partir de suero procedente de queserías de la D.O. Queso Zamorano  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** I. Martínez Martín  
**Calificación obtenida:** Notable



**Fecha de defensa:** 2003  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No

- 76** **Título del trabajo:** Efecto de la raza (Churra y Assaf) y el peso sobre la calidad físico-química de carne de lechazo  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** I. González Barreiro  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2003  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 77** **Título del trabajo:** Efecto de la raza y del periodo de maduración sobre la calidad sensorial de Ternera de Aliste  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** S. Sánchez de Castro  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2003  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 78** **Título del trabajo:** Efecto de la raza y del periodo de maduración sobre la textura y calidad físico-química de Ternera de Aliste  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** D. Calvo de Toro  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2003  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 79** **Título del trabajo:** Influencia de los recuentos en células somáticas en la leche de oveja en la elaboración de yogures  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** M. Guerrero  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2003  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 80** **Título del trabajo:** Influencia de los recuentos en células somáticas sobre la leche de oveja  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** M. Burdel  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2003



**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No

- 81 Título del trabajo:** Influencia de los recuentos en células somáticas sobre la leche de oveja  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** M. Burdel  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum Laude  
**Fecha de defensa:** 2003  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 82 Título del trabajo:** Influencia del proceso de conservación en la calidad de la alcachofa  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** O. Fuentes Cuervo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2003  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 83 Título del trabajo:** Modificaciones en la tecnología de elaboración de productos crudos-curados  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** R. Sánchez Barroso  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2003  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 84 Título del trabajo:** Optimización de parámetros en la elaboración de conservas de habones sanabreses  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup> J. Rodríguez Ferrero  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2003  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 85 Título del trabajo:** Optimización del proceso de elaboración de yogur a partir de leche de oveja  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** F.J. Martín Holgado  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2003  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No





- 86** **Título del trabajo:** Propuesta de nuevas formulaciones en la elaboración de salchichas cocidas  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** M.A. Lureña  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum Laude y Premio Extraordinario  
**Fecha de defensa:** 2003  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 87** **Título del trabajo:** Utilización de la ultrafiltración en la elaboración de queso fresco  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** R. Lorenzo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2003  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 88** **Título del trabajo:** Aplicaciones de agentes texturizantes en la elaboración de la cuajada  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** P. Crespo  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2002  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 89** **Título del trabajo:** Optimización del proceso de elaboración de yogur a partir de leche de oveja  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Francisco José Martín Holgado  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2002  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No
- 90** **Título del trabajo:** Propuesta de nuevas formulaciones en la elaboración de salchichas cocidas  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Miguel Angel Lurueña Martínez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2002  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No



- 91 Título del trabajo:** Utilización de la ultrafiltración en la elaboración de queso fresco  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Vivar-Quintana, A. M.  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Alumno/a:** Ruth Lorenzo González  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2002  
**Doctorado Europeo:** No  
**Mención de calidad:** No

## Publicaciones docentes o de carácter pedagógico, libros, artículos, etc.

- 1** Vivar-Quintana, A. M.; González-Rogado, Ana-Belén; Ausín, T.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Revilla, I.; Ana Ramos; Martín Izard, J. F.. Application of New Assessment Tools in Engineering Studies: the Rubric. IEEE Revista Iberoamericana de Tecnologías del Aprendizaje. pp. 1 - 5. 01/11/2014. ISSN 1932-8540  
**Tipo de soporte:** Artículo/s  
**Posición de firma:** 5  
**DOI:** 10.1109/RITA.2014.2363008
- 2** Vivar-Quintana, A. M.; Ana Ramos; Revilla, I.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Ausín, T.; González-Rogado, Ana-Belén; Martín Izard, J. F.. Aplicación de Nuevos Instrumentos de Evaluación en estudios de Ingeniería: la Rúbrica. VAEP-RITA VOLUMEN 2 NUMERO 1. pp. 36 - 40. 01/03/2014. ISSN 2255-5706  
**Tipo de soporte:** Artículo/s  
**Posición de firma:** 3

## Participación en proyectos de innovación docente

- 1** **Título del proyecto:** Aplicación de nuevas metodologías docentes en Análisis Sensorial: experiencia en situaciones reales (ID2016/195)  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Tipo de participación:** Investigador principal  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Revilla, I.  
**Nº de participantes:** 2  
**Tipo de convocatoria:** Competitivo  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2016 - 31/12/2017
- 2** **Título del proyecto:** APLICACIÓN DE LAS TIC EN LA DOCENCIA PRÁCTICA PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICA SEGURAS EN LOS LABORATORIOS (ID2013/181)  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Tipo de participación:** Colaborador  
**Aportación al proyecto:** El objetivo de este proyecto es desarrollar en el alumnado la competencia de prevención de riesgos en los laboratorios utilizando las TIC. Las nuevas tecnologías nos ofrecen la oportunidad de incorporar medios técnicos al trabajo diario para introducir conceptos de cultura preventiva que permita a los alumnos desarrollar un ejercicio responsable de su profesión adoptando decisiones responsables en materia de prevención de riesgos.  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de participantes:** 4



**Tipo de convocatoria:** Competitivo  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2013 - 31/10/2014

**3 Título del proyecto:** Aprendizaje basado en problemas en los grados de Ingeniería (ID2013/314)  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Tipo de participación:** Colaborador  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Morán, M.  
**Nº de participantes:** 4  
**Tipo de convocatoria:** Competitivo  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2013 - 30/06/2014

**4 Título del proyecto:** Evaluación de competencia generales en los grados de ingeniería  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Morán, M.  
**Nº de participantes:** 2  
**Entidad financiadora:** Universidad de Salamanca  
**Tipo de convocatoria:** Competitivo  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2013 - 30/06/2013

**5 Título del proyecto:** Evaluación de los estudiantes a través de la rúbrica (ID2012/075)  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Tipo de participación:** Colaborador  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de participantes:** 7  
**Tipo de convocatoria:** No competitivo  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2012 - 30/06/2013

**6 Título del proyecto:** Adaptación al Campus Virtual y actualización de la docencia de asignaturas de Grado en Ingeniería  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Ana Ramos  
**Nº de participantes:** 5  
**Tipo de convocatoria:** Competitivo  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/2011 - 30/06/2012

**7 Título del proyecto:** Coordinación del nuevo Grado Ingeniero Agroalimentario. Cursos: tercero y cuarto (ID10/164).  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Tipo de participación:** Investigador principal  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de participantes:** 4  
**Tipo de convocatoria:** Competitivo  
**Ámbito geográfico:** Otros



**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2010 - 31/12/2011

- 8 Título del proyecto:** Sistemas de evaluación continua en estudios de Grado de Ingeniería  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Tipo de participación:** Colaborador  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Rodríguez-Esteban, M. A.  
**Nº de participantes:** 5  
**Tipo de convocatoria:** Competitivo  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2010 - 30/06/2011
- 9 Título del proyecto:** Desarrollo de habilidades para el manejo de tutorías adaptadas al EEES en Ingeniería.  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Tipo de participación:** Investigador principal  
**Aportación al proyecto:** Desarrollo de habilidades para el manejo de tutorías adaptadas al EEES en Ingeniería.  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Martín Izard, J. F.  
**Nº de participantes:** 9  
**Tipo de convocatoria:** Universidad de Salamanca  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2008 - 31/07/2009
- 10 Título del proyecto:** Aplicación de metodologías activas (aprendizaje cooperativo) y nuevos sistemas de evaluación en Estudios de ingeniería dirigidos a la convergencia europea de la enseñanza universitaria.  
**Tipo de participación:** Investigador principal  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Martín Izard, J. F.  
**Nº de participantes:** 6  
**Entidad financiadora:** Universidad de Salamanca  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2007 - 30/06/2008
- 11 Título del proyecto:** Proyecto piloto de adaptación de la docencia teórica de asignaturas actuales de ingeniería al nuevo sistema de créditos europeos.  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Tipo de participación:** Investigador principal  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de participantes:** 5  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2006 - 30/06/2007
- 12 Título del proyecto:** Prácticas de campo colaborativas en el área de producción animal  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Nº de participantes:** 4  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Fecha de inicio:** 24/01/2020



## Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

- 1 Nombre del evento:** Sixth International Conference on Technological Ecosystems for Enhancing Multiculturality TEEM'18°

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Objetivos del evento:** This conference aims enhancing the discussion around Engineering Education especially concerned on how young professionals" cope with their first practice experiences, how their academic education prepared them for that challenge. This track purpose is to help identify good practices and some particular issues that young engineers or their employees felt lacking or other topics which still need to be improved.

**Perfil de destinatarios/as:** Young engineers and/or senior students, educators, tutors and senior engineers.

**Ciudad de celebración:** SALAMANCA, España

ISBN 978-4503-6518-5
- 2 Nombre del evento:** Second International Conference on Technological Ecosystem for Enhancing Multiculturality

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Ciudad de celebración:** SALAMANCA, Castilla y León, España

ISBN 978-1-4503-2896-8
- 3 Nombre del evento:** VIII Congreso Internacional de Docencia Universitaria e Innovación (CIDUI. MODELOS FLEXIBLES DE FORMACIÓN: UNA RESPUESTA A LAS NECESIDADES ACTUALES

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Objetivos del evento:** CIDUI. MODELOS FLEXIBLES DE FORMACIÓN: UNA RESPUESTA A LAS NECESIDADES ACTUALES: un espacio para reflexionar y compartir sobre las respuestas formativas que puede ofrecer la universidad para favorecer las necesidades de los estudiantes, la ocupabilidad y la competitividad de los titulados. En los últimos años, han surgido en nuestro ámbito universitario, modelos formativos flexibles que intentan encontrar el equilibrio entre la formación básica, las competencias profesionales y la orientación al mercado laboral. Estos modelos coinciden en el hecho de dar cada vez más protagonismo al estudiante, no sólo en el proceso formativo, sino también en favorecer su participación en el contexto institucional, buscando su implicación e identificación con éste.

**Perfil de destinatarios/as:** Desde la organización de la primera edición en el año 2000, el CIDUI se ha ido celebrando cada dos años, como una iniciativa consolidada que acoge a un gran número de profesores (y otros profesionales de la educación) empujados por la voluntad de hacer de la universidad una institución que responda a los retos de nuestra sociedad.

**Ciudad de celebración:** TARRAGONA, Cataluña, España
- 4 Nombre del evento:** First International Conference on Technological Ecosystem for Enhancing Multiculturality

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Ciudad de celebración:** SALAMANCA, España

ISBN 978-1-4503-2345-1

## Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

- 1 Descripción de la actividad:** Elaboración de las rúbricas para la evaluación de competencias

**Entidad organizadora:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACION

**Fecha de finalización:** 19/06/2017
- 2 Descripción de la actividad:** Taller de gestión del tiempo en docentes

**Entidad organizadora:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACION

**Fecha de finalización:** 06/06/2017



- 3 Descripción de la actividad:** Innovación de la sesión expositiva y fomento de la participación del alumnado  
**Entidad organizadora:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACION  
**Fecha de finalización:** 10/06/2016
- 4 Descripción de la actividad:** El uso avanzado del iPad en la docencia universitaria  
**Entidad organizadora:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACION  
**Fecha de finalización:** 17/06/2014
- 5 Descripción de la actividad:** Desarrollo de competencias para el profesorado universitario. Estrategias para la docencia  
**Entidad organizadora:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACION  
**Fecha de finalización:** 03/06/2014
- 6 Descripción de la actividad:** Evaluación y desarrollo de la formación en competencias  
**Fecha de finalización:** 24/06/2011
- 7 Descripción de la actividad:** Taller avanzado de Studium: Libro de calificaciones I  
**Fecha de finalización:** 17/05/2011
- 8 Descripción de la actividad:** Guía en cinco pasos para adaptar una asignatura al Espacio Europeo de Educación Superior apoyándose en Eudored (Moodle)  
**Entidad organizadora:** Universidad de Salamanca  
**Fecha de finalización:** 08/07/2008
- 9 Descripción de la actividad:** Ciclo superior del primer nivel de enseñanzas en las Escuelas Oficiales de Idiomas (Inglés)  
**Entidad organizadora:** ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS  
**Fecha de finalización:** 31/05/2008
- 10 Descripción de la actividad:** Elaboración de las Guías Docentes: Diseño por competencias y distribución del Crédito Europeo (ECTS)  
**Entidad organizadora:** Universidad de Salamanca  
**Fecha de finalización:** 08/02/2008
- 11 Descripción de la actividad:** II Jornadas de innovación educativa de la Escuela Politécnica Superior de Zamora. El Espacio Europeo de Educación Superior: Una oportunidad para las enseñanzas técnicas  
**Fecha de finalización:** 22/06/2007
- 12 Descripción de la actividad:** I Jornadas de innovación educativa de la Escuela Politécnica Superior de Zamora: Las enseñanzas técnicas ante el Espacio Europeo de Educación Superior  
**Entidad organizadora:** Universidad de Salamanca  
**Fecha de finalización:** 22/06/2006
- 13 Descripción de la actividad:** Almacenamiento de productos químicos-etiquetado  
**Entidad organizadora:** Universidad de Salamanca  
**Fecha de finalización:** 05/06/2006
- 14 Descripción de la actividad:** Creación de páginas web con dreamweaver  
**Entidad organizadora:** Universidad de Salamanca  
**Fecha de finalización:** 09/03/2006



- 15 Descripción de la actividad:** Nuevas metodologías docentes en el EEES  
**Entidad organizadora:** Universidad de Salamanca  
**Fecha de finalización:** 18/11/2005
- 16 Descripción de la actividad:** El Espacio Europeo de Educación Superior y la Universidad del Siglo XXI  
**Entidad organizadora:** Universidad de Salamanca  
**Fecha de finalización:** 14/09/2005
- 17 Descripción de la actividad:** Curso General Inglés nivel Intermedio  
**Entidad organizadora:** Universidad de Salamanca  
**Fecha de finalización:** 09/06/2005
- 18 Descripción de la actividad:** Miembro Comité de Evaluación de la Actividad Docente del profesorado

## Experiencia científica y tecnológica

### Actividad científica o tecnológica

#### Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- 1 Nombre del proyecto:** mEATquality. Linking extensive husbandry practices to the intrinsic quality of pork and broiler meat  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional  
**Entidad de realización:** COMISIÓN EUROPEA  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:** COMISIÓN EUROPEA  
**Cód. según financiadora:** 101000344  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2021 - 30/09/2025  
**Cuantía total:** 138.477,5 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Duración:** 4 años
- 2 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UNA METODOLOGÍA RÁPIDA DE CONTROL DEL FRAUDE EN PRODUCTOS DE BOLLERÍA  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional  
**Entidad de realización:** DEPARTAMENTO DE CONSTRUCCIÓN Y AGRONOMÍA-UNIVERSIDAD DE SALAMANCA  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Cód. según financiadora:** PC\_TCUE18\_20P\_002  
**Fecha de inicio-fin:** 27/04/2021 - 30/12/2021  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Duración:** 8 meses - 3 días

- 3** **Nombre del proyecto:** Clasificación y predicción de parámetros de calidad de productos del cerdo ibérico en función de las características de la materia prima y la tecnología de elaboración mediante el uso de técnicas multiparamétricas  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Provincial  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
DIPUTACION PROVINCIAL DE SALAMANCA  
**Cód. según financiadora:** 2018/00353/001  
**Fecha de inicio-fin:** 14/09/2018 - 13/09/2020 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 150.765 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 4** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de un sistema on-line de predicción de atributos sensoriales de calidad para productos acogidos a Marcas de Garantía  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN  
**Cód. según financiadora:** SA039P17  
**Fecha de inicio-fin:** 26/07/2017 - 31/10/2019 **Duración:** 2 años - 3 meses - 5 días  
**Cuantía total:** 24.200 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 5** **Nombre del proyecto:** Análisis sensorial al servicio de la empresa  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Otros  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Universidad de Salamanca  
**Fecha de inicio-fin:** 01/05/2017 - 31/12/2018 **Duración:** 1 año - 8 meses  
**Cuantía total:** 8.250 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 6** **Nombre del proyecto:** Obtención y aplicación de un bioestimulante para la mejora del rendimiento y calidad del cultivo de patata. Efecto como reductor del consumo de agua, de fertilizantes y fitosanitarios  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Otros  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Morales, M. R.  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
DIPUTACION PROVINCIAL DE SALAMANCA  
**Fecha de inicio-fin:** 13/10/2017 - 13/10/2018 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 11.000 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo





- 7** **Nombre del proyecto:** Plataforma Virtual para la creación de un Sistema Inteligente en la Predicción de Atributos Sensoriales de Jamón Ibérico (Ham Taste)  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Moreno, V.  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:**  
FUNDACION GENERAL UNIVERSIDAD DE SALAMANCA  
**Fecha de inicio-fin:** 25/01/2017 - 25/01/2018 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 10.000 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 8** **Nombre del proyecto:** Compuestos lipídico bioactivos en lentejas españolas: perfil de ácido grasos  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Otros  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Ángeles Gómez Sánchez  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Fecha de inicio-fin:** 2016 - 2017 **Duración:** 2 años  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 9** **Nombre del proyecto:** Sistema Inteligente de predicción de atributos sensoriales de quesos basado en NIR (i-Catador de Quesos)  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** DEPARTAMENTO INFORMATICA Y AUTOMATICA. UNIVERSIDAD DE SALAMANCA  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Moreno, V.  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:**  
FUNDACION GENERAL UNIVERSIDAD DE SALAMANCA  
**Cód. según financiadora:** USAL2016  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2016 - 30/12/2016 **Duración:** 11 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 14.500 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 10** **Nombre del proyecto:** Caracterización nutricional de la lenteja de la Armuña  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Otros  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Morales, M. R.  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2015 - 01/09/2016 **Duración:** 1 año  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 11** **Nombre del proyecto:** Optimización de la alimentación en los sistemas de cebo del cerdo ibérico  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Otros  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** González- Martín M. I.  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
DIPUTACION PROVINCIAL DE SALAMANCA



**Fecha de inicio-fin:** 23/07/2015 - 22/07/2016

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 10.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**12 Nombre del proyecto:** Determinación de compuestos de interés para la salud en propóleos crudos y preparados comerciales

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Otros

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA INMACULADA GONZALEZ MARTIN

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

ACCIONES CONCERTADAS DE LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

**Cód. según financiadora:** USAL2015-06

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2015 - 31/12/2015

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 5.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**13 Nombre del proyecto:** Determinación de compuestos de interés para la salud en propóleos crudos y preparados comerciales

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Otros

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** González- Martín M. I.

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

Universidad de Salamanca

**Cód. según financiadora:** USAL2015-06

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2015 - 31/12/2015

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 5.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**14 Nombre del proyecto:** Puesta a punto de métodos rápidos en la caracterización de propoleos

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Otros

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** González- Martín M. I.

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

ACCIONES CONCERTADAS DE LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

**Cód. según financiadora:** 18KBCN/463AC01

**Fecha de inicio-fin:** 25/07/2014 - 31/12/2014

**Duración:** 5 meses - 6 días

**Cuantía total:** 9.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**15 Nombre del proyecto:** Utilización de la espectroscopía en el infrarrojo cercano e isótopos estables para la puesta a punto de métodos rápidos en análisis de quesos ecológicos.

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Otros

**Entidad de realización:** ACCIONES CONCERTADAS DE LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** González- Martín M. I.

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**



## ACCIONES CONCERTADAS DE LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

**Cód. según financiadora:** 18KA18KACN / 463AC01.

**Fecha de inicio-fin:** 16/04/2013 - 31/12/2013

**Duración:** 8 meses - 15 días

**Cuantía total:** 9.630 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Aportación del solicitante:** Investigador principal, coordinación, dirección, responsable de llevarlo a cabo

- 16 Nombre del proyecto:** <B>Estudio del efecto de la adición de aceites esenciales a la dieta de ovejas sobre la calidad de la leche y el queso</B>

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Otros

**Entidad de realización:** ESCUELA POLITECNICA SUPERIOR ZAMORA

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION CIENTIFICA CAJA RURAL

**Cód. según financiadora:** VDUH/463AC06

**Fecha de inicio-fin:** 11/2012 - 11/2013

**Duración:** 1 año - 1 mes

**Cuantía total:** 4.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 17 Nombre del proyecto:** Incidencia sobre la calidad de los productos y el medio ambiente de los diferentes sistemas de ganaderías con pequeños rumiantes de aptitud lechera. Empleo de indicadores económicos, sociales y ambientales y tipificación final de sistemas. Subproyecto 03

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Facultad Ciencias Agrarias y Ambientales

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Cristina Hidalgo Gonzalez

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

INIA (INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN AGRARIA)

**Cód. según financiadora:** RTA-2010-000-64-C04-03

**Fecha de inicio-fin:** 10/2010 - 10/2012

**Duración:** 2 años - 1 mes

**Cuantía total:** 65.880 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

- 18 Nombre del proyecto:** ADAPTACIÓN AL CAMPUS VIRTUAL Y ACTUALIZACIÓN DE LA DOCENCIA DE ASIGNATURAS DE GRADO EN INGENIERÍA.

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Otros

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana Ramos

**Nº de investigadores/as:** 5

**Cód. según financiadora:** ID11/224

**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2011 - 31/07/2012

**Duración:** 11 meses

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 19 Nombre del proyecto:** Selección y caracterización de levaduras vínicas a partir de mostos y vinos de la D.O. Toro

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.; Rodríguez-Cousiño, N.

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

Fundación vinos de Zamora

**Fecha de inicio-fin:** 2009 - 2012

**Duración:** 4 años

**Cuantía total:** 18.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**20 Nombre del proyecto:** PROYECTO DE INNOVACIÓN: Sistemas de evaluación continua en Estudios de Grado de Ingeniería

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Otros

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Ascensión Rodríguez Esteban

**Nº de investigadores/as:** 7

**Cód. según financiadora:** ID10/178

**Fecha de inicio-fin:** 05/2010 - 06/2011

**Duración:** 1 año - 2 meses

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**21 Nombre del proyecto:** Coordinación del nuevo grado Ingeniero Agroalimentario: tercero y cuarto

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Otros

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vivar-Quintana, A. M.

**Nº de investigadores/as:** 2

**Cód. según financiadora:** ID10/164

**Fecha de inicio-fin:** 2010 - 2011

**Duración:** 2 años

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**22 Nombre del proyecto:** Características sensoriales y volátiles del queso a lo largo de la maduración mediante tecnología NIRS con sonda de fibra óptica

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** González- Martín M. I.

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

**Cód. según financiadora:** SA13908

**Fecha de inicio-fin:** 03/07/2008 - 31/12/2010

**Duración:** 2 años - 5 meses - 28 días

**Cuantía total:** 10.300 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**23 Nombre del proyecto:** Estudio del efecto del tipo de barrica sobre la calidad de vinos de D.O. de Toro.

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION MEMORIA SAMUEL SOLORZANO

**Cód. según financiadora:** FS/5-2008

**Fecha de inicio-fin:** 11/12/2008 - 10/12/2009

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 3.000 €



- 24** **Nombre del proyecto:** Identificación de péptidos con actividad biológica en el queso  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
FUNDACION MEMORIA SAMUEL SOLORZANO  
**Cód. según financiadora:** FS/1-2008  
**Fecha de inicio-fin:** 11/12/2008 - 10/12/2009 **Duración:** 1 año  
**Entidad/es participante/s:** Junta de Castilla y León  
**Cuantía total:** 3.000 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Aportación del solicitante:** Investigador colaborador
- 25** **Nombre del proyecto:** Estudio de la calidad de productos de origen ovino de producción ecológica  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de realización:** LA FAYA. BIOLOGICOS DEL NOROESTE  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
PROGRAMA DE APOYO A PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN (JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN)  
**Cód. según financiadora:** SA015A07  
**Fecha de inicio-fin:** 01/2007 - 12/2009 **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 16.200 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 26** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de habilidades para el manejo de Tutorías adaptadas al EEES en Ingeniería  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Otros  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana María Vivar Quintana; Martín Izard, J. F.  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Universidad de Salamanca  
**Cód. según financiadora:** ID/0029  
**Fecha de inicio-fin:** 17/10/2008 - 30/09/2009 **Duración:** 11 meses - 13 días  
**Cuantía total:** 2.320 €
- 27** **Nombre del proyecto:** Caracterización y diferenciación del queso lo largo de su maduración mediante tecnología NIRS con sonda de fibra óptica  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Universidad de Salamanca  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** González- Martín M. I.  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**



CAICYT (COMISIÓN ASESORA DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y TÉCNICA DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA)

Ministerio de Educación y Ciencia

**Cód. según financiadora:** CTQ2006-04383

**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2006 - 30/09/2009

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 169.400 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Aportación del solicitante:** Investigador principal, coordinación, dirección, responsable de llevarlo a cabo

**28 Nombre del proyecto:** Aplicación de metodologías activas (aprendizaje cooperativo) y nuevos sistemas de evaluación en estudios de Ingeniería dirigidos a la convergencia Europea de la Enseñanza Universitaria

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Martín Izard, J. F.

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

PROGRAMA DE APOYO A PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN (JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN)

**Cód. según financiadora:** US38/07

**Fecha de inicio-fin:** 12/2007 - 06/2008

**Duración:** 7 meses

**Cuantía total:** 4.640 €

**29 Nombre del proyecto:** Caracterización del cordero lechal de producción ecológica en la provincia de Zamora

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** LA FAYA. BIOLOGICOS DEL NOROESTE

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION MEMORIA SAMUEL SOLORZANO

**Cód. según financiadora:** FS/03-2006

**Fecha de inicio-fin:** 01/12/2006 - 30/11/2007

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 1.500 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**30 Nombre del proyecto:** Caracterización de cordero lechal de producción ecológica de la provincia de Zamora

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** LA FAYA. BIOLOGICOS DEL NOROESTE

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION CIENTIFICA CAJA RURAL

**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2006 - 30/09/2007

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 4.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo



- 31 Nombre del proyecto:** Proyecto Piloto de Adaptación de la docencia teórica de asignaturas actuales de Ingeniería al Nuevo Sistema de Créditos Europeos  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Cód. según financiadora:** US35/06  
**Fecha de inicio-fin:** 01/2007 - 06/2007 **Duración:** 6 meses  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 32 Nombre del proyecto:** Cerezo y guindo de las zonas de Arribes y Sierra de Salamanca  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
FUNDACION MEMORIA SAMUEL SOLORZANO  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2006 - 31/12/2006 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 2.000 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 33 Nombre del proyecto:** Importancia de la valoración sensorial e instrumental en el color de los vinos de Toro. Estudio del efecto de la permanencia en bodega sobre la calidad cromática  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CENTRO ASOCIADO DE LA UNED DE ZAMORA  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2006 - 31/12/2006 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 2.000 €
- 34 Nombre del proyecto:** Calidad de la leche de oveja y aptitud quesera en relación al contenido en células somáticas (SA066/04)  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2004 - 31/12/2006 **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 8.860 €  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 35 Nombre del proyecto:** Influencia del tipo de leche de oveja en la elaboración de queso Zamorano  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**



## FUNDACION CIENTIFICA CAJA RURAL

**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2005 - 01/10/2006**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 6.000 €

- 36 Nombre del proyecto:** Variación de los niveles de ácidos grasos de interés nutricional en leche de oveja y lechazo mediante la modificación de la dieta

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional**Ámbito geográfico:** Autonómica**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

Fundación Caja Rural

**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2004 - 01/10/2005**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 6.000 €

- 37 Nombre del proyecto:** Estudio de la composición en ácidos grasos del cordero lechal y su repercusión sobre la calidad sensorial y nutricional

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** ACCIONES CONCERTADAS DE LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION MEMORIA SAMUEL SOLORZANO

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2004 - 31/12/2004**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 3.000 €**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 38 Nombre del proyecto:** Prospección y Caracterización morfológica, agronómica y molecular de variedades locales de cerezo y guindo de la zona Salamanca-Jerte

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional**Ámbito geográfico:** Nacional**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Morales, M. R.**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

INIA (INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN AGRARIA)

**Cód. según financiadora:** RF--02-023**Fecha de inicio-fin:** 2002 - 2004**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 37.194 €**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 39 Nombre del proyecto:** Evaluación de la influencia en células somáticas de la leche de oveja sobre su calidad tecnológica en la elaboración de queso

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional**Ámbito geográfico:** Autonómica**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vivar-Quintana, A. M.**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION MEMORIA SAMUEL SOLORZANO





**Fecha de inicio-fin:** 01/2003 - 09/2003  
**Cuantía total:** 3.080 €

**Duración:** 9 meses

**40 Nombre del proyecto:** Estudio de la influencia de la edad sobre la calidad de cordero lechal. Repercusión en la IGP Lechazo de Castilla y León

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION MEMORIA SAMUEL SOLORZANO

**Fecha de inicio-fin:** 2003 - 2003

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 3.055 €

**41 Nombre del proyecto:** Modificaciones de la calidad sensorial de alimentos inducidas por procesos de transformación y conservación: estudios de textura y parámetros cromáticos (ALI95-0545-C02-01)

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> L. González-San José

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

CICYT (COMISIÓN INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA)

**Fecha de inicio-fin:** 1995 - 1998

**Duración:** 4 años

**42 Nombre del proyecto:** Estudio comparado de los parámetros cromáticos de los vinos de la Ribera del Duero y del Uruguay

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> L. González-San José

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA (MEC)

AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL (AECI)

**Fecha de inicio-fin:** 1995 - 1997

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 10.277 €

**43 Nombre del proyecto:** Licuefacción enzimática de la vendimia: modificación de parámetros de calidad de mostos y vinos (COO8/2)

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> L. González-San José

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

**Fecha de inicio-fin:** 1993 - 1995

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 9.616 €



## Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

- 1** **Nombre del proyecto:** Analisis sensorial de muestras de chorizo acogidas a la Marca de Garantia  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DEL CHORIZO ZAMORANO  
**Fecha de inicio:** 06/10/2020 **Duración:** 1 mes  
**Cuantía total:** 240 €
- 2** **Nombre del proyecto:** Caracterizacion de alimentos texturizados mediante la extruxion de proteina vegetal  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Maicerias Españolas S.A.  
**Fecha de inicio:** 05/05/2020 **Duración:** 1 año - 6 meses  
**Cuantía total:** 49.550 €
- 3** **Nombre del proyecto:** Analisis composicion fenolica de vinos  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AGRICULTURA Y BODEGA RENACIMIENTO DE OLIVARES, S.L.  
**Fecha de inicio:** 15/11/2019 **Duración:** 15 días  
**Cuantía total:** 350 €
- 4** **Nombre del proyecto:** Analisis composicion fenolica de vinos  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AGRICULTURA Y BODEGA RENACIMIENTO DE OLIVARES, S.L.  
**Fecha de inicio:** 12/02/2019 **Duración:** 28 días  
**Cuantía total:** 100 €



- 5** **Nombre del proyecto:** Realización taller elaboración productos cárnicos  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL CIUDAD DE ZAMORA  
**Fecha de inicio:** 17/05/2018 **Duración:** 1 mes  
**Cuantía total:** 370 €
- 6** **Nombre del proyecto:** Análisis composición fenólica de vinos.  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AGRICULTURA Y BODEGA RENACIMIENTO DE OLIVARES, S.L.  
**Fecha de inicio:** 01/12/2017 **Duración:** 4 meses  
**Cuantía total:** 5.940 €
- 7** **Nombre del proyecto:** Elaboración de una guía técnica y divulgativa: La ganadería Ecológica en Castilla y León, con cargo al proyecto PEP2017/000658, Sistemas de producción sostenible y rentabilidad de la explotación con orden  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Carlos Palacios Riocerezo  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN  
**Fecha de inicio:** 27/10/2017 **Duración:** 2 meses  
**Cuantía total:** 17.500 €
- 8** **Nombre del proyecto:** Talleres de cata de alimentos  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Cód. según financiadora:** 2017/00194/001  
**Fecha de inicio:** 28/06/2017 **Duración:** 8 días
- 9** **Nombre del proyecto:** Análisis nutricional productos cárnicos  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

Carnes Barbero S.L

**Fecha de inicio:** 01/03/2017**Duración:** 1 mes**Cuantía total:** 460 €

- 10 Nombre del proyecto:** Análisis composición fenólica de vinos  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:** BODEGA MATARROMERA, S.L.  
**Cód. según financiadora:** LUUH  
**Fecha de inicio:** 09/01/2017  
**Duración:** 4 meses  
**Cuantía total:** 7.187 €

- 11 Nombre del proyecto:** Asesoramiento para el desarrollo de un proyecto piloto de formación de personal de baja cualificación en Industria Alimentaria  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:** Iván Martínez Martín  
**Cód. según financiadora:** LTUH  
**Fecha de inicio:** 21/12/2016  
**Duración:** 1 mes  
**Cuantía total:** 500 €

- 12 Nombre del proyecto:** Análisis sensorial de muestras de chorizo acogidas a la Marca de Garantía  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Cód. según financiadora:** 2016/00446/001  
**Fecha de inicio:** 01/12/2016  
**Duración:** 2 meses

- 13 Nombre del proyecto:** Análisis de calidad en huevo de gallina.  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:** SJ SUÁREZ MONEDERO S.L.  
**Fecha de inicio:** 16/05/2016  
**Duración:** 2 meses - 15 días  
**Cuantía total:** 1.818,2 €



- 14** **Nombre del proyecto:** Análisis sensorial de muestras de chorizo acogidas a la Marca de Garantía.  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DEL CHORIZO ZAMORANO  
**Fecha de inicio:** 01/12/2015 **Duración:** 2 meses  
**Cuantía total:** 211,2 €
- 15** **Nombre del proyecto:** Análisis correspondientes a la sub-actividad 2.3.2. "Estudio bromatológico de la carne de cordero manchego suplementado con ajo morado fresco", del proyecto CDTI IDI: 20140271".  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
SJ SUÁREZ MONEDERO S.L.  
**Fecha de inicio:** 01/03/2015 **Duración:** 1 año - 1 mes  
**Cuantía total:** 1.200 €
- 16** **Nombre del proyecto:** Análisis de colesterol en muestras de carne.  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
SJ SUÁREZ MONEDERO S.L.  
**Fecha de inicio:** 01/03/2015 **Duración:** 1 año - 1 mes  
**Cuantía total:** 550 €
- 17** **Nombre del proyecto:** Análisis sensorial de muestras de chorizo acogidas a la Marca de Garantía.  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DEL CHORIZO ZAMORANO  
**Fecha de inicio:** 01/01/2015 **Duración:** 3 meses  
**Cuantía total:** 240 €
- 18** **Nombre del proyecto:** Estudios de la influencia del manejo pre y post-mortem sobre la calidad de la ternera ecológica.  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica



**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
DEHESA DE LA SERNA C.B.  
**Cód. según financiadora:** 2015/00004/001  
**Fecha de inicio:** 01/01/2015 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 1.500 €

**19 Nombre del proyecto:** Asistencia científico-técnica para el desarrollo de la subactividad 2.4. "Ensayos de funcionalidad en broilers"  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
J.R Suarez Monedero SL  
**Cód. según financiadora:** LLUH  
**Fecha de inicio:** 18/07/2014 **Duración:** 5 meses - 13 días  
**Cuantía total:** 2.783 €

**20 Nombre del proyecto:** Análisis sensorial de muestras de chorizo acogidas a la Marca de Garantía.  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DEL CHORIZO ZAMORANO  
**Fecha de inicio:** 01/02/2014 **Duración:** 2 meses  
**Cuantía total:** 270 €

**21 Nombre del proyecto:** Correlación del tipo de tapón con la transferencia de oxígeno durante el envejecimiento en botella y su influencia sobre la calidad del vino tinto de D.O. Toro.  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
BODEGAS ELIAS MORA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2013 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 2.100 €

**22 Nombre del proyecto:** Caracterización del cordero de raza Alcarreña  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.



**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
M<sup>a</sup> Teresa Maeso y otros sociedad civil

**Cód. según financiadora:** LIUH  
**Fecha de inicio:** 01/01/2010  
**Cuantía total:** 2.784 €

**Duración:** 1 año

**23 Nombre del proyecto:** Mejora de las cualidades saludables de corderos lechales mediante la modificación de su perfil de ácidos grasos

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Granja AGM

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**  
Alberto Garcia Tores

**Cód. según financiadora:** LHUH

**Fecha de inicio:** 01/01/2010

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 5.000 €

**24 Nombre del proyecto:** Optimización de las características de composición fenólica de semillas y hollejos de uvas para la elaboración de vinos tintos

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**  
Bodegas Elias Mora

**Fecha de inicio:** 10/12/2008

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 3.857 €

**25 Nombre del proyecto:** Seguimiento y determinación de índices para la maduración fenólica de semillas de uva

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**  
Bodegas y Viñas Dos Victorias

**Fecha de inicio:** 01/01/2008

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 3.493,34 €

**26 Nombre del proyecto:** Estudio de la presencia de residuos de pesticidas en carne de cordero lechal de ganaderías de la provincia de Zamora.

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a



**Entidad de realización:** LA FAYA. BIOLOGICOS DEL NOROESTE

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

EXCMA. DIPUTACION PROVINCIAL DE ZAMORA

**Fecha de inicio:** 05/2007

**Duración:** 8 meses

**Cuantía total:** 3.900 €

**27 Nombre del proyecto:** Informe justificativo del Reglamento de uso de la Marca de Garantía de Calidad "Cereza del Hornillo"

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Morales, M. R.

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

Asociación para la promoción de las cerezas de la Sierra de Gredos

**Fecha de inicio:** 30/03/2007

**Duración:** 1 año - 5 meses - 1 día

**Cuantía total:** 3.480 €

**28 Nombre del proyecto:** Optimización de condiciones de estabilización en vinos tintos de D.O Toro

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

BODEGAS DOS VICTORIAS

**Fecha de inicio:** 01/01/2006

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 8.369 €

**29 Nombre del proyecto:** Estudio del efecto de la barrica en la calidad de vinos tintos

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

Bodegas y Viñas Dos Victorias

**Fecha de inicio:** 01/06/2004

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 7.308 €

**30 Nombre del proyecto:** Realización de estudios agronomicos y de calidad en viñedos de San Román de Hornija (Valladolid) para elaboración de sus caldos

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Morán, M.

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**





## BODEGAS DOS VICTORIAS

**Fecha de inicio:** 05/2003**Duración:** 1 año - 1 mes**Cuantía total:** 8.651,28 €

- 31 Nombre del proyecto:** Ensayo de calidad de leche de oveja  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COOPERATIVA ASOVINO
- Fecha de inicio:** 12/2002 **Duración:** 6 meses  
**Cuantía total:** 2.484 €

- 32 Nombre del proyecto:** Estudio de la calidad de canal y carne de lechazo  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COOPERATIVA ASOVINO
- Fecha de inicio:** 12/2002 **Duración:** 1 año - 1 mes  
**Cuantía total:** 3.411 €

- 33 Nombre del proyecto:** Flavonoides y salud  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Revilla, I.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
LÁCTEAS CASTELLANO-LEONESAS
- Fecha de inicio:** 12/2002 **Duración:** 4 meses  
**Cuantía total:** 905 €

- 34 Nombre del proyecto:** Evaluación de la presencia de distintos aditivos en la elaboración de cuajada  
**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vivar-Quintana, A. M.  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CENTRAL LECHERA ZAMORANA
- Fecha de inicio:** 12/2001 **Duración:** 10 meses  
**Cuantía total:** 781,32 €



## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Plaza, J.; Revilla, I.; Jaime Nieto de la Losa; Hidalgo C.; Mario Sánchez; Carlos Palacios Riocerezo. Milk Quality and Carbon Footprint Indicators of Dairy Sheep Farms Depend on Grazing Level and Identify the Different Management Systems. *Animals*. 11/1426, pp. 1 - 17. 16/05/2021. ISSN 2076-2615  
**DOI:** <https://doi.org/10.3390/ani11051426>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 6
- 2** Ainhoa Sarmiento García; Revilla, I.; Jose Alfonso Abecia; Carlos Palacios Riocerezo. Performance evaluation of two slow-medium growing chicken strains maintained under organic production system during different seasons. *Animals*. 11, pp. 1090. 11/04/2021. ISSN 2076-2615  
**DOI:** <https://doi.org/10.3390/ani11041090>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 4
- 3** González- Martín M. I.; Olga Escuredo; Miriam Hernández Jiménez; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Iván Martínez Martín; Hernández, P. A. Prediction of stable isotopes and fatty acids in subcutaneous fat of Iberian pigs by means of NIR: A comparison between bechtop and portable systems. *Talanta*. 224, pp. 121817. (Reino Unido): 01/03/2021. ISSN 0039-9140  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.talanta.2020.121817>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 7
- 4** Revilla, I.; Plaza, J.; Carlos Palacios Riocerezo. The effect of grazing level and ageing time on the physicochemical and sensory characteristics of beef meat in organic and conventional production. *Animals*. 11, pp. 635. 27/02/2021. ISSN 2076-2615  
**DOI:** <https://doi.org/10.3390/ani11030635>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3
- 5** Ainhoa Sarmiento García; Carlos Palacios Riocerezo; González- Martín M. I.; Revilla, I. The production performance and meat quality of chickens reared in organic system. as affected by *Calliphora* sp. in the first month of their life. *Animals*. 11(2), pp. 324. 24/01/2021. ISSN 2076-2615  
**DOI:** [doi.org/10.3390/ani11020324](https://doi.org/10.3390/ani11020324)  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 4

- 6** Iris Lobos Ortega; Miriam Hernández Jiménez; González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Study of polyunsaturated fatty acids in cheeses using near-infrared spectroscopy: Influence of milk from different ruminant species. *Food Analytical Methods*. 06/01/2021. ISSN 1936-9751  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s12161-020-01928-8>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 6
- 7** Ainhoa Sarmiento García; Revilla, I.; Carlos Palacios Riocerezo; González- Martín M. I. Effect of weather conditions on the fatty acid composition of medium-growth chicken reared in organic production system. *Brazilian Journal of Poultry Science*. 23, 2021. ISSN 1516-635X  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 4
- 8** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; González- Martín M. I.; Miriam Hernández Jiménez; Iván Martínez Martín; Hernández, P. A. NIR Spectroscopy for Discriminating and Predicting the Sensory Profile of Dry-Cured Beef "Cecina". *Sensors*. 20(23), pp. 6892. (Suiza): 02/12/2020. ISSN 1424-8220  
**DOI:** <https://doi.org/10.3390/s20236892>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 6
- 9** Hernández, P. A.; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; González- Martín M. I.; Miriam Hernández Jiménez; Iván Martínez Martín. Prediction of sensory parameters of cured ham: A study of the viability of the use of NIR Spectroscopy and artificial neural networks. *Sensors*. 20, pp. 5624. (Suiza): 01/10/2020. ISSN 1424-8220  
**DOI:** <https://doi.org/10.3390/s20195624>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 6
- 10** Miriam Hernández Jiménez; Hernández, P. A.; Iván Martínez Martín; Vivar-Quintana, A. M.; González- Martín M. I.; Revilla, I. Comparison of artificial neural networks and multiple regression tools applied to near infrared spectroscopy for predicting sensory properties of products from Quality Labels. *Microchemical journal*. 159, pp. 105459. (Estados Unidos de América): 27/08/2020. ISSN 0026-265X  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.microc.2020.105459>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 6  
**Nº total de autores:** 6
- 11** González- Martín M. I.; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Javier Salvador Esteban. The determination of fatty acids in cheeses of variable composition (cow, ewe's, and goat) by means of near infrared spectroscopy. *Microchemical journal*. 156/104854, (Estados Unidos de América): 07/2020. ISSN 0026-265X  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.microc.2020.104854>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 4
- 12** María Belén Curto Diego; Moreno, V.; Juan Alberto García Esteban; Blanco, F. J.; González- Martín M. I.; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. Accurate Prediction of Sensory Attributes of Cheese Using Near-Infrared Spectroscopy Based on Artificial Neural Network. *Sensors*. 20/3566, (Suiza): 24/06/2020. ISSN 1424-8220  
**DOI:** <https://doi.org/10.3390/s20123566>



**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 7  
**Nº total de autores:** 7

**Tipo de soporte:** Revista

- 13** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Carlos Palacios Riocerezo; Iván Martínez Martín; Miriam Hernández Jiménez. Effects of rearing system (organic and conventional) and breed (Churra and Castellana) on fatty acid composition and sensory characteristics of suckling lamb meat produced in north-west Spain. *Biological agriculture & horticulture*. (Reino Unido): 06/2020. ISSN 0144-8765  
**DOI:** <https://doi.org/10.1080/01448765.2020.1785942>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 5

**Tipo de soporte:** Revista

- 14** Ainhoa Sarmiento García; Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. The effect of climatic conditions on the quality of medium-growth chicken meat in organic production systems. *Organic Agriculture*. 10/1, pp. 109 - 116. 31/05/2020. ISSN 1879-4238  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s13165-020-00309-z>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 4

**Tipo de soporte:** Revista

- 15** Ainhoa Sarmiento García; Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I. Nuevas alternativas proteicas en la alimentación de pollos ecológicos; El uso de insectos. *ALBEITAR*. 231, pp. 14 - 16. 01/12/2019. ISSN 1699-7883  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Revista

- 16** Revilla, I.; Carlos Palacios Riocerezo; Beatriz Sierra; Isabel María García Rodríguez; Estela Moraga Durán; Rosana Mangas Calvo; Plaza, J. Influencia del sistema de producción (convencional vs ecológico), el nivel de pasto, la estacionalidad y el periodo de maduración sobre la calidad de carne de ternera. *Eurocarne-la revista internacional del sector carnico*. 278, pp. 94 - 106. (España): 08/2019. ISSN 1132-2675  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 7

**Tipo de soporte:** Revista

- 17** Hernández, P. A.; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. Estimation of somatic cell count levels of hard cheeses using physicochemical composition and artificial neural networks. *Journal of dairy science*. 102/2, pp. 1014 - 1024. (Estados Unidos de América): 02/2019. ISSN 0022-0302  
**DOI:** <https://doi.org/10.3168/jds.2018-14787>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Revista

- 18** Revilla, I.; Cristina Lastras Jiménez; González- Martín M. I.; Vivar-Quintana, A. M.; Morales, M. R.; María Ángeles Gómez Sánchez; Pérez, R. Predicting the physicochemical properties and geographical ORIGIN of lentils using near infrared spectroscopy. *Journal of Food Composition and Analysis-an international journal*. 77, pp. 84 - 90. (Estados Unidos de América): 23/01/2019. ISSN 0889-1575  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2019.01.012>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 7

**Tipo de soporte:** Revista



- 19** Vivar-Quintana, A. M.; González- Martín M. I.; Revilla, I.; Eddy Betances-Salcedo. Determination and quantification of phenolic acids in raw propolis by reversed phase high performance liquid chromatography. Feasibility study for the use of near infrared spectroscopy. *Journal of Apicultural Research*. 57(5), pp. 648 - 656. 12/09/2018. ISSN 2078-6913  
**DOI:** <https://doi.org/10.1080/00218839.2018.1494915>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 4
- 20** González- Martín M. I.; Revilla, I.; Eddy Betances-Salcedo; Vivar-Quintana, A. M. Pesticide residues and heavy metals in commercially processed propolis. *Microchemical journal*. 143, pp. 423 - 429. (Estados Unidos de América): 23/08/2018. ISSN 0026-265X  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.microc.2018.08.040>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 4
- 21** Eddy Betances-Salcedo; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; González- Martín M. I. Flavonoid and antioxidant capacity of propolis prediction using near infrared spectroscopy. *Sensors*. 17, pp. 1647 - 1659. (Suiza): 18/07/2017. ISSN 1424-8220  
**DOI:** <https://doi.org/10.3390/s17071647>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 4
- 22** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; González- Martín M. I.; O Escuredo; M.C Seijo Coello. The potential of Near Infrared Spectroscopy for determining the phenolic, antioxidant, colour and bactericide characteristics of raw propolis. *Microchemical journal*. 134, pp. 211 - 217. (Estados Unidos de América): 08/06/2017. ISSN 0026-265X  
**DOI:** <http://dx.doi.org/10.1016/j.microc.2017.06.006>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 5
- 23** González- Martín M. I.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Eddy Valentín Betances Salcedo. Pesticide residues in propolis from Spain and Chile. An approach using Near Infrared Spectroscopy. *Talanta*. 165, pp. 533 - 539. (Reino Unido): 04/01/2017. ISSN 0039-9140  
**DOI:** <http://dx.doi.org/10.1016/j.talanta.2016.12.061>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 4
- 24** Revilla, I.; O Escuredo; González- Martín M. I.; Carlos Palacios Riocerezo. Fatty acids and fat-soluble vitamins in ewe's milk predicted by near infrared reflectance spectroscopy. Determination of seasonality. *Food chemistry*. 214, pp. 468 - 477. (Reino Unido): 2017. ISSN 0308-8146  
**DOI:** <dx.doi.org/10.1016/j.foodche.2016.07.078>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 4
- 25** MARIA INMACULADA GONZALEZ MARTIN; Víctor Vicente Palacios; Revilla, I.; Ana María Vivar Quintana; J.M Hernández-Hierro. Discrimination between cheeses made from cow's, ewe's and goat's milk from unsaturated fatty acids and use of the Canonical Biplot Method. *Journal of Food Composition and Analysis-an international journal*. 56, pp. 34 - 40. (Estados Unidos de América): 2017. ISSN 0889-1575



**DOI:** <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2016.12.005>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 5

- 26** Revilla, I.; González- Martín M. I.; Vivar-Quintana, A. M.; Maria Angeles Blanco Lopez; Iris Lobos Ortega; J.M Hernández-Hierro. Antioxidant capacity of different cheeses: Affecting factors and prediction by near infrared spectroscopy. *Journal of dairy science*. 99, pp. 5074 - 5082. (Estados Unidos de América): 13/04/2016. ISSN 0022-0302

**DOI:** <https://doi.org/10.3168/jds.2015-10564>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 6

- 27** González- Martín M. I.; Vicente-Tavera, S.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; González, C.; José Miguel Hernández Hierro; Iris Andrea Lobos Ortega. Role of the canonical biplot method in the study of volatile compounds in cheeses of variable composition. *Grasas y aceites*. (España): 12/02/2016. ISSN 0017-3495

**DOI:** <http://dx.doi.org/10.3989/gya.0250151>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 7

- 28** Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Alvarez Sánchez-Arjona, S.; Alfonso Abecia. Characterization and technical-economic aspects of Alcarreña sheep in Spain. *Animal Genetic Resources*. 58, pp. 83 - 89. 2016. ISSN 2078-6336

**DOI:** [10.1017/s2078633616000011](https://doi.org/10.1017/s2078633616000011)

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 5

- 29** Ramón Alvarez; Carlos Palacios Riocerezo; Pilar Rodriguez Fernandez; Cristina Hidalgo; Revilla, I. Calidad de vida y calidad de vida laboral en granjas de ganado ovino de leche, convencionales versus ecológico, en Castilla y León. *Agricultura y ganadería ecológica*. 22, pp. 36 - 37. 12/2015. ISSN 2172-3117

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 5

- 30** González- Martín M. I.; Olga Escuredo; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; M.Carmen Coello; Carlos Palacios Riocerezo; Guillermo Wells Moncada. Determination of the Mineral Composition and Toxic Element Contents of Propolis by Near Infrared Spectroscopy. *Sensors*. 15, pp. 27854 - 27868. (Suiza): 03/11/2015. ISSN 1424-8220

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/s151127854>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 7

- 31** Mina Kargozari; Hassan Gandomi; Razieh Partovi; Mehran Ghasemlou; Revilla, I. Identification of selected *Lactobacillus* strains isolated from Siahmazgi cheese and study on their behavior after inoculation in fermented-sausage model medium. *Food science and technology-lebensmittel-wissenschaft & technologie*. 62, pp. 1177 - 1183. (Suiza): 07/2015. ISSN 0023-6438

**DOI:** [10.1016/j.lwt.2015.01.030](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.01.030)

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5



**Nº total de autores: 5**

- 32** Cristina Hidalgo; Ramón Alvarez; Pilar Rodriguez Fernandez; Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I. Fortalezas de los sistemas de ovino ecológicos vs convencionales: Un estudio de caso. Agricultura y ganadería ecológica. 18, pp. 22 - 23. 12/2014. ISSN 2172-3117  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 5
- 33** Vivar-Quintana, A. M.; González-Rogado, Ana-Belén; Ana Ramos; Revilla, I.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Ausín, T.; Martín Izard, J. F. Application of New Assessment Tools in Engineering Studies: The Rubric. IEEE Revista Iberoamericana de Tecnologías del Aprendizaje (IEEE RITA). 4/9, pp. 139 - 143. 11/2014. ISSN 1932-8540  
**DOI:** 10.1109/RITA.2014.2363008  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 7
- 34** Revilla, I.; Iris Andrea Lobos Ortega; Vivar-Quintana, A. M.; González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; González, C. Variations in the content of vitamin a and e during the ripening of cheeses with different compositions. Czech Journal of Food Science. 32/4, pp. 342 - 347. (República Checa): 25/07/2014. ISSN 1212-1800  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 6
- 35** Mina Kargozari; Sohrab Mohini; Afshin Akhondzadeh Basti; Zahra Emam-Djomeh; Mehran Ghasemlou; Revilla, I.; Angel Carbonell-Barrachina; Antoni Szumny. Development of Turkish dry-fermented sausage (sucuk) reformulated with camel meat and hump fat and evaluation of physicochemical, textural, fatty acid and volatile compound profiles during ripening. Food science and technology-lebensmittel-wissenschaft & technologie. (Suiza): 05/2014. ISSN 0023-6438  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 6  
**Nº total de autores:** 8
- 36** González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; González, C.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Iris Andrea Lobos Ortega. Potential of Near Infrared Spectroscopy for the analysis of volatile components in cheeses. LWT-Food Science and Technology. 55, pp. 666 - 673. 01/03/2014. ISSN 0023-6438  
**DOI:** <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2013.10.008>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 6
- 37** Vivar-Quintana, A. M.; González-Rogado, Ana-Belén; Ana Ramos; Revilla, I.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Ausín, T.; Martín Izard, J. F. Aplicación de Nuevos Instrumentos de Evaluación en Estudios de Ingeniería: la Rúbrica. VAEP-RITA. 2/1, pp. 36 - 40. 03/2014. ISSN 2255-5706  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 7
- 38** Mina Kargozari; Sohrab Moini; Afshin Akhondzadeh Basti; Zahra Emam-Djomeh; Hassan Gandomi; Revilla, I.; Mehran Ghasemlou; Angel Carbonell-Barrachina. Effect of autochthonous starter cultures isolated from Siahmazgi cheese on physicochemical, microbiological and volatile compound profiles and sensorial attributes of sucuk, a Turkish dry-fermented sausage. Meat science. 97, pp. 104 - 114. (Reino Unido): 01/2014. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



**Posición de firma:** 6

**Nº total de autores:** 8

- 39** Milton Carlos Soto Barajas; González- Martín M. I.; Javier Salvador-Esteban; José Miguel Hernández Hierro; Moreno, V.; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Iris Andrea Lobos Ortega; Raul Morón Sancho; María Belén Curto Diego. Prediction of the type of milk and degree of ripening in cheeses by means of artificial neural networks with data concerning fatty acids and near infrared spectroscopy. *Talanta*. 116, pp. 50 - 55. (Reino Unido): 24/05/2013. ISSN 0039-9140

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.talanta.2013.04.043>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 7

**Nº total de autores:** 10

- 40** Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; Alvarez Sánchez-Arjona, S.; Cristina Hidalgo Gonzalez; Ramón Alvarez; Pilar Rodriguez Fernandez. Producción Ecológica de leche de ovino y cambio climático. *Agricultura y ganadería ecológica*. 10, pp. 30 - 31. 12/12/2012. ISSN 2172-3117

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 6

- 41** Iris Lobos Ortega; Revilla, I.; González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Vivar-Quintana, A. M.; González, C. Linoleic conjugate acid content in cheeses of different compositions during 6 months of ripening. *Czech Journal of Food Science*. 30/3, pp. 221 - 227. (República Checa): 16/04/2012. ISSN 1212-1800

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 6

- 42** Revilla, I.; Carlos Palacios Riocerezo; Cristina Hidalgo; Ramón Alvarez; Pilar Rodriguez Fernandez. Effect of production system, organic vs conventional, on antioxidant capacity of sheep milk. *Landbauforschung-vTI Agriculture and Forestry Research. Special Issue 362*, pp. 233 - 236. 2012. ISSN 0376-0723

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 5

- 43** Revilla, I.; Carlos Palacios Riocerezo; Vivar-Quintana, A. M. Differences between organic and conventional ewe's milk cheese during the ripening process. *Landbauforschung-vTI Agriculture and Forestry Research*. 362, pp. 237 - 240. 2012. ISSN 0376-0723

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 3

- 44** Carlos Palacios Riocerezo; Cristina Hidalgo; Ramón Alvarez; Pilar Rodriguez Fernandez; Alvarez Sánchez-Arjona, S.; Revilla, I. Comparison of environmental and economic indicators of organic and conventional sheep farms in milk production. *Landbauforschung-vTI Agriculture and Forestry Research. Special Issue 362*, pp. 229 - 232. 2012. ISSN 0376-0723

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Nº total de autores:** 6

- 45** MARIA INMACULADA GONZALEZ MARTIN; José Miguel Hernández Hierro; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; González, C.; Lorena Gómez García; Carlos Palacios Riocerezo; Iris Andrea Lobos Ortega. Differentiation of organic and non organic ewe's cheeses using main mineral composition or near infrared spectroscopy coupled





to chemometric tools: A comparative study. *Talanta*. 85, pp. 1915 - 1919. (Reino Unido): 25/08/2011. ISSN 0039-9140

**DOI:** doi:10.1016/j.talanta.2011.07.021

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 8

- 46** González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Iris Andrea Lobos Ortega. The mineral composition (Ca, P, Mg, K, Na) in cheeses (cow's, ewe's and goat's) with different ripening time using near infrared spectroscopy with a fibre-optic probe. *Food chemistry*. 127, pp. 147 - 152. (Reino Unido): 10/02/2011. ISSN 0308-8146

**DOI:** 10.1016/j.foodchem.2010.12.114

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 5

- 47** González- Martín M. I.; Patricia Severiano Pérez; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; José Miguel Hernández Hierro; González, C.; Iris Andrea Lobos Ortega. Prediction of sensory attributes of cheese by near-infrared spectroscopy. *Food chemistry*. 127, pp. 256 - 263. (Reino Unido): 10/02/2011. ISSN 0308-8146

**DOI:** 10.1016/j.foodchem.2010.12.105

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 7

- 48** Diego Wilches; Jordi Rovira; Isabel Jaime; Carlos Palacios Riocerezo; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. Evaluation of the effect of a maternal rearing system on the odour profile of meat from suckling lamb. *Meat science*. 88, pp. 415 - 423. (Reino Unido): 2011. ISSN 0309-1740

**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2011.01.020

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 7

**Nº total de autores:** 7

- 49** Revilla, I.; Jose Manuel Rodríguez Nogales; Vivar-Quintana, A. M. Effects of somatic cells on the protein profile of hard ovine cheese produced from different breeds. *Journal of dairy research*. 78, pp. 279 - 286. (Reino Unido): 2011. ISSN 0022-0299

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 3

- 50** González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Javier Salvador-Esteban; González, C.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Discrimination of seasonality in cheeses by near infrared technology. *Journal of the science of food and agriculture*. 91, pp. 1064 - 1069. (Reino Unido): 2011. ISSN 0022-5142

**DOI:** DOI 10.1002/jsfa.4283

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 6

- 51** Miguel Ángel Lurueña Martínez; Revilla, I.; Patricia Severiano Pérez; Vivar-Quintana, A. M. The influence of breed on the organoleptic characteristics of Zamorano sheep's raw milk cheese and its assessment by instrumental analysis. *International journal of dairy technology*. 63, pp. 216 - 223. (Reino Unido): 2010. ISSN 1364-727X

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2



**Nº total de autores:** 4

- 52** Miguel Ángel Lurueña Martínez; Carlos Palacios Riocerezo; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. Effect of the addition of a calcium soap to ewes' diet on fatty acid composition of ewe milk and subcutaneous fat of suckling lambs reared on ewe milk. *Meat science*. 4/84, pp. 677 - 683. (Reino Unido): 2010. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

- 53** González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; González, C. The application of near infrared spectroscopy technology and a remote reflectance fibre-optic probe for the determination of peptides in cheeses (cow's, ewe's and goat's) with different ripening times. *Food chemistry*. 114, pp. 1564 - 1569. (Reino Unido): 2009. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 5

- 54** Revilla, I.; González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Vivar-Quintana, A. M.; González, C.; Miguel Ángel Lurueña Martínez. Texture evaluation in cheeses by NIRS technology employing a fibre-optic probe. *Journal of food engineering*. 92, pp. 24 - 28. (Reino Unido): 2009. ISSN 0260-8774

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 6

- 55** González, C.; Revilla, I.; González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Maria Angeles Blanco Lopez; Vivar-Quintana, A. M. Seasonal evolution of hydrophilic and hydrophobic peptide contents in cheeses made from ewe's goat's or cow's milk. *Czech Journal of Food Science*. 27, pp. 106 - 108. (República Checa): 2009. ISSN 1212-1800

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 6

- 56** Revilla, I.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Vivar-Quintana, A. M. Influence of somatic cell counts and breed on physico-chemical and sensory characteristics in hard ewe's-milk cheeses. *Journal of dairy research*. 76, pp. 283 - 289. (Reino Unido): 2009. ISSN 0022-0299

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 3

- 57** Revilla, I.; Jose Manuel Rodríguez-Nogales; Vivar-Quintana, A. M. Effect of Somatic Cell Counts on ewe's milk protein profile and cheese-making properties in different sheep breeds reared in Spain. *Journal of dairy research*. 76, pp. 210 - 215. (Reino Unido): 2009. ISSN 0022-0299

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 3

- 58** González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Iris Andrea Lobos Ortega; González, C. Determination of the mineral composition (Ca, P, Mg, K, Na) in cheeses (cow's, ewe's and goat's) with different ripening times using near infrared spectroscopy (NIRs) with a fibre-optic probe. *Czech Journal of Food Science*. 27, pp. 113 - 113. (República Checa): 2009. ISSN 1212-1800

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 6



- 59** Revilla, I.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Maria Angeles Blanco Lopez; Vivar-Quintana, A. M.; Carlos Palacios Riocerezo; Patricia Severiano Pérez. Comparison of the sensory characteristics of suckling lamb meat: organic vs conventional production. Czech Journal of Food Science. 27, pp. 267 - 270. (República Checa): 2009. ISSN 1212-1800  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 6
- 60** González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Iris Andrea Lobos Ortega; González, C. Changes in the mineral content in cheeses of different compositions during 6 months of ripening. Czech Journal of Food Science. 27, pp. 114 - 118. (República Checa): 2009. ISSN 1212-1800  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 6
- 61** Revilla, I.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Maria Angeles Blanco Lopez; Javier Viñuela Serrano; Vivar-Quintana, A. M.; Carlos Palacios Riocerezo. Changes in the ewe's milk composition in organic versus conventional dairy farms. Czech Journal of Food Science. 27, pp. 263 - 266. (República Checa): 2009. ISSN 1212-1800  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 6
- 62** González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Raul Morón Sancho; Javier Salvador-Esteban. A comparative study of the analysis of free fatty acids in cheeses (cow's, ewe's and goat's) with different ripening times using NIRS: intact samples and fat extracts. Czech Journal of Food Science. 27, pp. 105 - 105. (República Checa): 2009. ISSN 1212-1800  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 6
- 63** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Effect of canning process on texture of Faba beans (Vicia Faba). Food chemistry. 106/1, pp. 310 - 314. (Reino Unido): 2008. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2
- 64** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Uso de técnicas multivariantes para la clasificación de lechazos en función de la raza y peso. ITEA Información Técnica Económica Agraria. 28(II), pp. 714 - 716. 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2
- 65** Revilla, I.; Jose Manuel Rodríguez Nogales; Vivar-Quintana, A. M. Proteolysis and texture of hard ewe's milk cheese during ripening as affected by somatic cell counts. Journal of dairy research. 74(2), pp. 127 - 136. (Reino Unido): 2007. ISSN 0022-0299  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3
- 66** Jose Manuel Rodríguez Nogales; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. Influence of somatic cell counts and breed on capillary electrophoretic protein profiles of ewe's milk: a chemometric study. Journal of dairy science. 90, pp. 3187 - 3196. (Estados Unidos de América): 2007. ISSN 0022-0302



**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Revista

- 67** González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; R. Morón-Sancho; J Salvador-Esteban; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. Determination of the percentage of milk (cow's, ewe's and goat's) in cheeses with different ripening times using nirs technology and a remote reflectance fibre-optic probe. *Analytica chimica acta*. 604, pp. 191 - 196. (Holanda): 2007. ISSN 0003-2670

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 6  
**Nº total de autores:** 6

**Tipo de soporte:** Revista

- 68** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Carlos Palacios Riocerezo. Composición en ácidos grasos del cordero lechal en función de la raza. *ITEA Información Técnica Económica Agraria*. 28(II), pp. 711 - 713. 2007.

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 4

**Tipo de soporte:** Revista

- 69** Vivar-Quintana, A. M.; Elisa Beneitez de la Mano; Revilla, I. Relationship between somatic cell counts and the properties of yogurt made from ewe's milk. *International dairy journal*. 16, pp. 262 - 267. (Reino Unido): 2006. ISSN 0958-6946

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Revista

- 70** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Effect of breed and ageing time on meat quality and sensory attributes of veal calves of the "Ternera de Aliste" Quality Label. *Meat science*. 73, pp. 189 - 195. (Reino Unido): 2006. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2

**Tipo de soporte:** Revista

- 71** Patricia Severiano Pérez; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. Determination and evaluation of the parameters affecting the choice of veal meat of the "Ternera de Aliste" quality appellation. *Meat science*. 73, pp. 491 - 497. (Reino Unido): 2006. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Revista

- 72** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. The effect of different paprika types on the ripening process and quality of dry sausages. *International journal of food science and technology*. 40, pp. 411 - 417. (Reino Unido): 2005. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2

**Tipo de soporte:** Revista

- 73** Jose Manuel Rodríguez Nogales; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Experimental design applied for the simultaneous analysis of whey proteins and caseins of binary and ternary mixtures by capillary electrophoresis. *Journal of capillary electrophoresis*. 9(3/4), pp. 39 - 44. (Estados Unidos de América): 2005. ISSN 1079-5383

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2

**Tipo de soporte:** Revista



**Nº total de autores: 3**

- 74** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Jose Manuel Rodríguez Nogales. Evaluation of the effect of somatic cell counts on casein fraction proteolysis in ovine milk cheese by means of capillary electrophoresis. Journal of capillary electrophoresis. 9(3/4), pp. 45 - 51. (Estados Unidos de América): 2005. ISSN 1079-5383  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3
- 75** Revilla, I.; Gema Rodríguez López; Vivar-Quintana, A. M. Evaluación de la influencia de la raza en la calidad sensorial de cordero lechal. Itea. 26(II), pp. 676 - 678. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3
- 76** Revilla, I.; M<sup>a</sup> Auxiliadora García Martín; Vivar-Quintana, A. M. Efecto del sexo y edad sobre las características de engrasamiento y conformación de canales de lechazo para distintas razas. Itea. 26(II), pp. 673 - 678. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3
- 77** Miguel Ángel Lurueña Martínez; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. New formulations for low-fat frankfurters and its effect on product quality. Czech Journal of Food Science. 22, pp. 333 - 337. (República Checa): 2004. ISSN 1212-1800  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 3
- 78** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Establecimiento y optimización de parámetros determinantes en el proceso de elaboración de conservas de habones. Alimentación-equipos y tecnología. 196, pp. 33 - 36. (España): 2004. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2
- 79** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Olivia Fuentes Cuervo. Effect of processing on texture in canned artichokes. Acta Horticulturae. 660, pp. 551 - 556. (Bélgica): 2004. ISSN 0567-7572  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3
- 80** Miguel Ángel Lurueña Martínez; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. Effect of locust bean/xanthan gum addition and replacement of pork fat with olive oil on the quality characteristics of low-fat frankfurters. Meat science. 68, pp. 383 - 389. (Reino Unido): 2004. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3
- 81** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Changes in quality and antioxidant properties of dry sausages produced by dose and type of paprika. Czech Journal of Food Science. 22, pp. 183 - 186. (República Checa): 2004. ISSN 1212-1800  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1



**Nº total de autores:** 2

- 82** Alvarez Sánchez-Arjona, S.; M.J. Álvarez Sánchez-Arjona; M.A. Albardíaz; M.A. Diarz; A. Horcada; Revilla, I. Percepción de la calidad de la carne de vacuno: caso de la IGP Ternera de Navarra-Nafarroako Aratxea. Itea. 24, pp. 40 - 42. 2003.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Nº total de autores:** 6

- 83** Revilla, I.; M<sup>a</sup> L. González-San José. Compositional changes during the storage of red wines treated with pectolytic enzymes: low molecular-weight phenols and flavan-3-ol derivatives. Food chemistry. 80 (2), pp. 205 - 214. (Reino Unido): 2003. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 2

- 84** Revilla, I.; M<sup>a</sup> L. González-San José. Addition of pectolytic enzymes: an enological practice which improves the chromaticity and stability of red wines. International journal of food science and technology. 38 (1), pp. 26 - 33. (Reino Unido): 2003. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 2

- 85** Revilla, I.; M<sup>a</sup> L. González-San José. Multivariate evaluation of changes induced in red wine characteristics by the use of extracting agents. Journal of agricultural and food chemistry. 50 (16), pp. 4525 - 4530. (Estados Unidos de América): 2002. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 2

- 86** Revilla, I.; M<sup>a</sup> L. González-San José. Efecto de la aplicación de enzimas pectinolíticas sobre la calidad de vino tinto. Tecnología del vino. 6, pp. 71 - 78. 2002.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 2

- 87** Revilla, I.; M<sup>a</sup> L. González-San José. Evolution during the storage of red wines treated with pectolytic enzymes: new anthocyanin pigment formation. Journal of Wine Research. 12 (3), pp. 183 - 197. (Reino Unido): 2001. ISSN 0957-1264

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 2

- 88** Revilla, I.; M<sup>a</sup> L. González-San José. Effect of different oak woods on aged wine color and anthocyanin composition. Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung A - Food Research and Technology. 213 (4-5), pp. 281 - 285. (Alemania): 2001. ISSN 1431-4630

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 2



- 89** Revilla, I.; M<sup>a</sup> L. González-San José. Increase of Red wine colour stability. Czech Journal of Food Science. 18, pp. 215 - 217. (República Checa): 2000. ISSN 1212-1800  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2
- 90** S. Pérez-Magariño; Revilla, I.; E. Izcarra; E. González-San José. Vintage as a factor of composition and quality modification of DOC wines. Quimica analitica. 18, pp. 133 - 136. (España): 1999. ISSN 0212-0569  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 4
- 91** S. Pérez-Magariño; Revilla, I.; M<sup>a</sup> L. González-San José; S. Beltrán. Various applications of LC-MS to the identification of phenolic compounds. Journal of chromatography a. 847, pp. 75 - 81. (Holanda): 1999. ISSN 0021-9673  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 4
- 92** Revilla, I.; S. Pérez-Magariño; M<sup>a</sup> Luisa González San José; S. Beltrán. Identification of anthocyanin derivatives in grape skin extracts and red wines by LC-DAD-MS. Journal of chromatography a. 847, pp. 83 - 90. (Holanda): 1999. ISSN 0021-9673  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 4
- 93** Revilla, I.; M<sup>a</sup> L. González-San José; C. Gómez-Cordoves. Chromatic modifications of crianza red wines depending on barrel type where is aged. International journal of food science and technology. 5 (2), pp. 177 - 181. (Reino Unido): 1999. ISSN 0950-5423  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3
- 94** Revilla, I.; M<sup>a</sup> L. González-San José. Methanol release during fermentation of red grapes treated with pectolytic enzymes. Food chemistry. 63 (3), pp. 307 - 312. (Reino Unido): 1998. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2
- 95** P. González; M<sup>a</sup> L. González-San José; Revilla, I.; V. Valls. Enzimas extractoras del color y la calidad nutricional de los vinos tintos. Efecto antioxidante de la epicatequina. Nutricion Clinica-dietetica hospitalaria. XVIII/316, pp. 100 - 101. (España): 1998. ISSN 0211-6057  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 4
- 96** Revilla, I.; M<sup>a</sup> L. González-San José. Effect of Indoleacetic and Abscisic Acids on Phenylalanine Ammonia-lyase and Tirosine Ammonia-lyase in Strawberries (Fragaria ananasa). Agrochimica. XLI, pp. 20 - 26. (Italia): 1997. ISSN 0002-1857  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2



- 97** Juan Alberto García Esteban; María Belén Curto Diego; Moreno, V.; González- Martín M. I.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.A digitalization strategy for quality control in food industry based on Artificial Intelligence techniques. Proceedings of INDIN2018 - IEEE 16th International Conference on Industrial Informatics. 1, pp. 221 - 226. (Portugal): IEEE, 18/07/2018. ISBN 978-1-5386-4830-8  
**DOI:** 10.1109/INDIN.2018.8471994  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 6
- 98** Juan Alberto García Esteban; María Belén Curto Diego; Moreno, V.; González- Martín M. I.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.A cloud platform for food sensory estimations based on artificial intelligence techniques. Actas de CISTI&#39;2018 - 13ª Conferencia Ibérica de Sistemas y Tecnologías de Información. 1, pp. 1 - 5. IEEE, 13/06/2018. ISBN 978-1-4503-6518-5  
**DOI:** 10.23919/CISTI.2018.8398635  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 6
- 99** Revilla, I.Impact of Thermal Processing on Faba Bean (Vicia faba) Composition. Processing and Impact on Active Components in Food. pp. 337 - 343. (Reino Unido): ACADEMIC PRESS, 01/2015. ISBN 978-0-12-404699-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 1
- 100** González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; González, C.; Patricia Severiano Pérez; Iris Lobos Ortega; Vicente-Tavera, S.Quality and sensory attributes of cheese: a focus on methodology, milk composition and ripening time. Handbook of cheese in health: production, nutrition and medical sciences. (Holanda): 04/11/2013. ISBN 978-90-8686-211-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 8
- 101** Revilla, I.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Carlos Palacios Riocerezo. Efecto del peso de sacrificio sobre la calidad sensorial de la carne de corderos de raza Alcarreña. XIV Jornadas de Producción Animal. Tomo II, pp. 691 - 693. (España): AIDA, 2011. ISBN 978-84-615-0065-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3
- 102** Revilla, I.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Carlos Palacios Riocerezo. Efecto del peso de sacrificio sobre la calidad físico-química de la carne de corderos de raza Alcarreña. XIV Jornadas de Producción Animal. Tomo II, pp. 688 - 690. (España): AIDA, 2011. ISBN 978-84-615-0065-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3
- 103** Revilla, I.Tipos de fichas de cata en enología. El turismo del vino. (España): 2010. ISBN 978-84-693-5172-7  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 1





- 104** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Carlos Palacios Riocerezo; Diego Wilches; Isabel Jaime; Jordi Rovira. Análisis de compuestos volátiles de carne de lechazo de producción ecológica y convencional. XIII Jornadas sobre producción animal. pp. 523 - 526. (España): Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario, 2009. ISBN 978-84-613-2311-1  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 7
- 105** Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Martín Izard, J. F.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Ausín, T.; Ana Ramos. APRENDIZAJE COOPERATIVO EN DOCENCIA PRÁCTICA. ACTAS V JORNADAS INTERNACIONALES DE INNOVACIÓN EDUCATIVA. (España): 04/09/2008. ISBN 978-84-691-2665-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 6
- 106** Rodríguez-Esteban, M. A.; Martín Izard, J. F.; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Ana Ramos; Ausín, T. Los Trabajos y Proyectos Fin de Carrera en la titulación de Arquitectura Técnica de la E.P.S. de Zamora: reglamento, desarrollo y su preparación en la asignatura de Oficina Técnica. Actas del I Encuentro Internacional Profesores Proyecto Final de Carrera. Arquitectura Técnica. (España): 23/04/2008. ISBN 978-84-691-2610-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 6
- 107** Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Martín Izard, J. F.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Ausín, T. Un equipo de innovación educativa basado en la creación de equipos multidisciplinares de profesores. El nuevo perfil del profesor universitario en el EEES : claves para la renovación metodológica. (España): 2008. ISBN 978-84-935937-3-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 5
- 108** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Carlos Palacios Riocerezo; Patricia Severiano Pérez. Organic vs Conventional Suckling Lamb Production: Product Quality and Consumer Acceptance. Cultivating the future based on Science. Volume II: Livestock, Socio-economy and cross disciplinary research in organic agriculture. II, pp. 622 - 625. (Alemania): International Society of Organic Agriculture Research, 2008. ISBN 978-3-03736-024-8  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 5
- 109** D Hernandez; Carlos Palacios Riocerezo; Alvarez Sánchez-Arjona, S.; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. Efecto del sistema de producción ecológico o (vs) convencional sobre la producción de centeno (<I>Secale cereale</I>) para uso en la alimentación de ganado ovino con consumo a diente. Libro de actas del VIII Congreso SEAE sobre "Cambio climático, biodiversidad y desarrollo rural" Congreso Iberoamericano Agroecología. pp. 8 - 12. (España): 2008. ISBN 978-84-612-5722-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 5
- 110** M Entisne; Carlos Palacios Riocerezo; Alvarez Sánchez-Arjona, S.; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. Efecto del sistema de producción ecológico (vs) convencional sobre la composición de las materias primas utilizadas como complemento alimenticio en explotaciones de ovino de doble aptitud. Libro de actas del VIII Congreso SEAE sobre "Cambio climático, biodiversidad y desarrollo rural" IV Congreso Iberoamericano Agroecología. pp. 1 - 7. (España): 2008. ISBN 978-84-612-5722-5



**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 5

**Tipo de soporte:** Libro

- 111** Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Patricia Severiano Pérez. Consumer Appreciation of Carcass Quality of Organic vs Conventional Suckling Lamb Production. Cultivating the future based on Science. Volume II: Livestock, Socio-economy and cross disciplinary research in organic agriculture.pp. 514 - 517. (Alemania): International Society of Organic Agriculture Research, 2008. ISBN 978-3-03736-024-8

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 5

**Tipo de soporte:** Libro

- 112** Revilla, I.; Lorena Gómez García; Vivar-Quintana, A. M. Anthocyanin quantification in seen and sour cherry cultivates from Arribes del Duero. Polyphenols Communications 2008. pp. 285 - 286. (España): 2008. ISBN 978-84-691-4333-9

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Libro

- 113** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Influencia de los recuentos en células somáticas sobre los ácidos grasos de leche de oveja. La Seguridad y la Calidad de los Alimentos. Resumen IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos. pp. 230 - 231. (España): Facultad de Farmacia. Universidad de la Laguna, 06/2007. ISBN 9788469062777

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2

**Tipo de soporte:** Libro

- 114** Revilla, I.; Jose Manuel Rodríguez Nogales; María Tola; Vivar-Quintana, A. M. Influencia de los recuentos en células somáticas sobre la proteólisis de queso de D.O. Queso Zamorano. La Seguridad y la Calidad de los Alimentos. Resúmenes del IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. pp. 214 - 216. (España): Facultad de Farmacia. Universidad de la Laguna, 06/2007.

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 4

**Tipo de soporte:** Libro

- 115** Revilla, I.; Lorena Gómez García; Vivar-Quintana, A. M. Composición antocianica de variedades de cereza y guinda de los Arribes del Duero. La Seguridad y la Calidad de los Alimentos. Resumen del IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. pp. 213 - 214. (España): Facultad de Farmacia. Universidad de la Laguna, 06/2007. ISBN 9788469062777

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Libro

- 116** Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Martín Izard, J. F.; Ausín, T. Adaptación al EEES de la asignatura de Operaciones Básicas de Ingeniería Técnica Agrícola. La Seguridad y la Calidad de los Alimentos. Resumen IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. pp. 328 - 329. (España): Facultad de Farmacia. Universidad de la Laguna, 06/2007. ISBN 9788469062777

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 5

**Tipo de soporte:** Libro



- 117** Martín Izard, J. F.; Ausín, T.; Revilla, I.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Vivar-Quintana, A. M. Un proyecto de innovación educativa basado en la creación de equipos multidisciplinares de profesores. Actas de las II Jornadas de Innovación Educativa . El Espacio Europeo: una oportunidad para las enseñanzas técnicas. pp. 682 - 686. (España): EDICIONES UNIVERSIDAD DE SALAMANCA, 2007. ISBN 978-84-7800-369-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 5
- 118** Rodríguez-Esteban, M. A.; Ausín, T.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Martín Izard, J. F. Transversalidad de disciplinas en la titulación de Arquitectura Técnica. Actas de las II Jornadas de Innovación Educativa . El Espacio Europeo: una oportunidad para las enseñanzas técnicas. pp. 30 - 36. (España): EDICIONES UNIVERSIDAD DE SALAMANCA, 2007. ISBN 978-84-7800-369-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 5
- 119** Revilla, I.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Vivar-Quintana, A. M.; Ausín, T.; Martín Izard, J. F. Experiencia de aplicación de métodos de aprendizaje activos en asignaturas optativas de Ingeniería Técnica Agrícola. Actas de las II Jornadas de Innovación Educativa . El Espacio Europeo: una oportunidad para las enseñanzas técnicas. pp. 22 - 29. (España): EDICIONES UNIVERSIDAD DE SALAMANCA, 2007. ISBN 978-84-7800-369-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 5
- 120** Vivar-Quintana, A. M.; Ausín, T.; Revilla, I.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Martín Izard, J. F. Adaptación a créditos ECTS en Ingeniería Técnica Agrícola. Actas de las II Jornadas de Innovación Educativa. El Espacio Europeo de Educación Superior: una oportunidad para las enseñanzas técnicas. pp. 113 - 120. (España): EDICIONES UNIVERSIDAD DE SALAMANCA, 2007. ISBN 978-84-7800-369-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 5
- 121** Miguel Ángel Lurueña Martínez; Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Interrelationships in fatty acid composition between suckling lambs and the feeding ewe milk. 52nd International Congress of Meat Science and Technology. Harnessing and exploiting global opportunities. pp. 175 - 176. (Irlanda): Wageningen Academic Publishers, 01/08/2006. ISBN 978-90-8686-010-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 4
- 122** Revilla, I.; Gema Rodríguez-Lopez; Vivar-Quintana, A. M. Sensory characteristics of suckling lambs. Influence of breed and slaughter weight. Harnessing and exploiting global opportunities. 52nd International Congress of Meat Science and Technology. pp. 219 - 220. (Irlanda): 2006. ISBN 90-8686-010-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3
- 123** Revilla, I. Prácticas en Ingeniería Agrícola: Desarrollo del espíritu crítico y de la labor de integración de resultados. Actas del Congreso de las 1eras jornadas de Innovación Educativa. pp. 937 - 948. (España): 2006. ISBN 8468993042  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 1



- 124** Miguel Angel Lurueña Martínez; Carlos Palacios-Riocerezo; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. Fatty acid composition of suckling lambs as affected by increasing calcium soap on ewe's diet. Harnessing and exploiting global opportunities. 52nd International Congress of Meat Science and Technology. pp. 173 - 174. (Irlanda): 2006. ISBN 90-8686-110-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 4
- 125** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Correlation between sensory and physico-chemical parameters used in evaluation of suckling lamb meat quality. Harnessing and exploiting global opportunities. 52nd International Congress of Meat Science and Technology. pp. 531 - 532. (Irlanda): 2006. ISBN 90-8686-010-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2
- 126** Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. REPERCUSIÓN DE LA CONGELACIÓN SOBRE EL COLOR DE LA CARNE Y DE LA GRASA DE CORDERO LECHAZO. AVANCES DE LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS EN LOS INICIOS DEL SIGLO XXI. pp. 293 - 296. (España): 2005. ISBN 84-96394-23-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 2
- 127** Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. INFLUENCIA DE LOS RECuentOS EN CELULAS SOMÁTICAS SOBRE LA COMPOSICIÓN DE LECHE DE OVEJA. AVANCES DE LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS EN LOS INICIOS DEL SIGLO XXI. pp. 353 - 356. (España): 2005. ISBN 84-96394-23-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 2
- 128** Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. Caracterización físico-química de uvas procedentes de sarmientos y chupones. Avances de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los inicios del siglo XXI. pp. 349 - 352. (España): 2005. ISBN 84-96394-23-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 2
- 129** Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. BARRICAS Y FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA INFLUENCIA SOBRE EL COLOR DEL VINO DE TORO. AVANCES EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS EN LOS INICIOS DEL SIGLO XXI. PRODUCTOS TRADICIONALES Y TIPIFICACIÓN DE ALIMENTOS. pp. 1045 - 1048. (España): 2005. ISBN 84-96394-23-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 2
- 130** M<sup>a</sup> José Rodríguez Ferrero; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. Optimización de parámetros para la elaboración de conservas de habones sanabreses. Actas del III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. pp. 1121 - 1130. (España): CESIA2004, 2004. ISBN 8466879894  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3



- 131** Patricia Rodríguez Carbajo; Pablo Pérez Pilo; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Evolución de los parámetros de color de uvas a lo largo de su maduración. Actas del III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. pp. 669 - 678. (España): CESIA2004, 2004. ISBN 8466879894  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 4
- 132** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Evaluación de la textura de diferentes variedades de cereza y guinda. Actas del III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. pp. 160 - 169. (España): CESIA2004, 2004. ISBN 8466879894  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2
- 133** P. Crespo; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Influencia de diferentes agentes texturizantes en cuajadas de leche de vaca. II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. pp. 373 - 376. (España): UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ, 2003.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 3
- 134** R. Lorenzo-González; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Elaboración de queso fresco a partir de leche ultrafiltrada de oveja. II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. pp. 377 - 380. (España): UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ, 2003.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 3
- 135** M.L. González-San José; E. Izcarra; S. Pérez-Magariño; Revilla, I. Efecto del uso de enzimas pectinolíticas sobre aspectos tecnológicos y visuales de mostos y vinos. X Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, Seminário CYTED. Influência da Tecnologia Vitícola e Vinícola na Cor dos Vinhos. pp. 91 - 103. (Brasil): EMBRAPA UVA E VINHO, 2003.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 4
- 136** O. Fuentes-Cuervo; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. Efecto del líquido de gobierno sobre la actividad polifeol oxidasa de alcachofas en conserva. II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. pp. 637 - 640. (España): UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ, 2003.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3
- 137** R. Lorenzo; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Ultrafiltración de leche de oveja destinada a la elaboración de queso. Actas del 2º Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. (España): UNIVERSITAT DE LLEIDA, 2002. ISBN 8494091627  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 3
- 138** F.J. Holgado; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Influencia del extracto seco en la textura de yogures de leche de oveja. Actas del 2º Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. (España): UNIVERSITAT DE LLEIDA, 2002. ISBN 84-8409-162-7  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 3

- 139** I. Martín-Martínez; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. Aplicación de ultrafiltración a suero de queso de oveja. Actas del 2º Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. (España): UNIVERSITAT DE LLEIDA, 2002. ISBN 8494091627  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 3
- 140** Revilla, I.; M.L. González-San José. Relación entre el tipo de compuestos antociánicos presentes en el vino y la cromaticidad del mismo. XXI Jornadas de Viticultura y Enología Tierra de Barros. pp. 465 - 474. (España): CULTURAL SANTA ANA, 2001. ISBN 8479300760  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2
- 141** Revilla, I.; M.L. González-San José. Multidimensional evaluation of quality increase in red wines using extracting enzymes. Libro de Resúmenes del III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA, 2001. ISBN 8497050053  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2
- 142** E. Izcará; Revilla, I.; S. Pérez-Magariño; M.L. González-San José. Efecto del tratamiento pectinolítico sobre la calidad de mostos y vinos rosados. XXI Jornadas de Viticultura y Enología Tierra de Barros. pp. 253 - 263. (España): CULTURAL SANTA ANA, 2001. ISBN 8479300760  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 4
- 143** M.L. González-San José; E. Izcará; S. Pérez-Magariño; Revilla, I. Mostos y vinos elaborados con enzimas pectinolíticas. Contenido de metanol. Grupos de Investigación Enológica. Actas de las Jornadas Científicas '97. pp. 137 - 141. (España): UNIVERSIDAD DE CADIZ, 1999. ISBN 8489141231  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 4
- 144** Revilla, I.; S. Pérez-Magariño; M.L. González-San José. Determinación de metanol en mostos y vinos. Puntos críticos. Grupos de Investigación Enológica. Actas de las Jornadas Científicas '97. pp. 347 - 352. (España): UNIVERSIDAD DE CADIZ, 1999. ISBN 8489141231  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3
- 145** S. Pérez-Magariño; Revilla, I.; E. Izcará; M.L. González-San José. ¿Es la añada un factor modificador de las características enológicas de los vinos de calidad?. IV Colloquium Chimimetricum Mediterraneum. pp. 102 - 102. UNIVERSIDAD DE BURGOS, 1998.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 4



- 146** Revilla, I.; M.L. González-San José; M.C. Gómez-Cordovés. ¿Influye el tipo de roble en el color?. XXII Congrès de la Vigen et du vin. 2 Oenologie. pp. 1 - 8. (Argentina): Carlos Jorge Corradi, 1997. ISBN 9879678206  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3
- 147** Revilla, I.; M.L. González-San José. PAL and TAL activities during strawberries ripening Relationships with synthesis of phenolic compounds. Current trends in fruit and vegetables phytochemistry. pp. 155 - 159. (España): CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS., 1996. ISBN 8400075463  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2
- 148** Ana Ramos; Rodríguez-Esteban, M. A.; González-Rogado, Ana-Belén; Vivar-Quintana, A. M.; Felix Pinto Martín; Arsenio Dacosta Martínez; Revilla, I.; Francisca Alonso Pérez. Libro de actas del 7º Congreso Internacional de Molinología: La defensa de nuestro patrimonio. pp. 1 - 695. (España): 10/2010. ISBN 978-84-96100-64-0  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 7  
**Nº total de autores:** 8
- 149** Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Yanes, J. E.; Carlos Palacios Riocerezo; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Concha San Francisco; Jose Manuel Rodríguez Nogales; Manuela Peláez Rivera; Justo Rubio Cobos; Juan Luis Pérez Rodrigo; Mª Jesus Hernández González; Patricia Severiano Pérez. Influencia de la leche de oveja en la elaboración de queso Zamorano. pp. 1 - 231. (España): Fundación Científica Caja Rural, 2008. ISBN 978-84-612-4014-Z  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 12
- 150** Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Carlos Palacios Riocerezo; Miguel Ángel Lurueña Martínez. Variación de los niveles de ácidos grasos de interés nutricional en leche de oveja y lechazo mediante la modificación de la dieta. pp. 1 - 184. (España): 14/11/2006. ISBN 84-611-3410-9  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 4

## Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Evaluación de textura y desmenuzamiento de piensos de ratón  
**Nombre del congreso:** XV Congreso Nacional de la SECAL  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** SEVILLA, España  
**Fecha de celebración:** 06/11/2019  
**Fecha de finalización:** 08/11/2019  
**Ciudad entidad organizadora:** SEVILLA, España  
Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; González, P.; Muñoz, L. J. "XV Congreso Nacional de la SECAL".
- 2** **Título del trabajo:** Differentiation of three Iberian pig farms by means of stable isotopes, NIR, and fatty acids with the use of subcutaneous fat  
**Nombre del congreso:** 2nd Food Chemistry Conference

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** SEVILLA, España

**Fecha de celebración:** 17/09/2019

**Fecha de finalización:** 19/09/2019

**Ciudad entidad organizadora:** SEVILLA, Andalucía, España

González- Martín M. I.; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Miriam Hernández Jiménez; Iván Martínez Martín; Hernández, P. A.

**3 Título del trabajo:** NIRS and artificial neuronal network to differentiate "Jamón de Guijuelo" DO Iberian dry ham

**Nombre del congreso:** 2nd Food Chemistry Conference

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** SEVILLA, España

**Fecha de celebración:** 17/09/2019

**Fecha de finalización:** 19/09/2019

**Ciudad entidad organizadora:** SEVILLA, Andalucía, España

Hernández, P. A.; Iván Martínez Martín; Miriam Hernández Jiménez; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; González- Martín M. I.

**4 Título del trabajo:** Prediction of fatty acid composition of lentils (*Lens culinaris*) using NIRS on whole or ground samples

**Nombre del congreso:** 2nd Food Chemistry Conference

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** SEVILLA, España

**Fecha de celebración:** 17/09/2019

**Fecha de finalización:** 19/09/2019

**Ciudad entidad organizadora:** SEVILLA, España

González- Martín M. I.; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Cristina Lastras Jiménez.

**5 Título del trabajo:** Effect of the inclusion of calliphora sp.-derived flour in the diet of organic slow-growing chicken and its compensating effect of low temperatures during the first week of life

**Nombre del congreso:** 70th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Gante, Bélgica

**Fecha de celebración:** 26/08/2019

**Fecha de finalización:** 28/09/2019

**Ciudad entidad organizadora:** Gante, Bélgica

Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; Ainhoa Sarmiento García; Jose Alfonso Abecia.

**6 Título del trabajo:** Sensory analysis challenges for the "Chorizo Zamorano" dry sausage Quality Appellation

**Nombre del congreso:** 13th Pangborn Sensory Science Symposium

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Edimburgo, Reino Unido

**Fecha de celebración:** 28/07/2019

**Fecha de finalización:** 01/08/2019

**Ciudad entidad organizadora:** Edimburgo, Reino Unido





Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Iván Martínez Martín; González- Martín M. I.; Hernández, P. A.; Laura Esteban.

- 7** **Título del trabajo:** Study of the abilities of 5-year old children in sensory testing  
**Nombre del congreso:** 13th Pangborn Sensory Science Symposium  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Edimburgo, Reino Unido  
**Fecha de celebración:** 28/07/2019  
**Fecha de finalización:** 01/08/2019  
**Ciudad entidad organizadora:** Edimburgo, Reino Unido  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.
- 8** **Título del trabajo:** Study of the feasibility of using Near Infrared Spectroscopy and neural networks for predicting Iberico dry cured ham sensory attributes  
**Nombre del congreso:** 13th Pangborn Sensory Science Symposium  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Edimburgo, Reino Unido  
**Fecha de celebración:** 28/07/2019  
**Fecha de finalización:** 01/08/2019  
**Ciudad entidad organizadora:** Edimburgo, Reino Unido  
Revilla, I.; Hernández, P. A.; González- Martín M. I.; Vivar-Quintana, A. M.; Iván Martínez Martín.
- 9** **Título del trabajo:** Validation of a sensory panel for "Jamón de Guijuelo" PDO cured- ham qualification  
**Nombre del congreso:** 13th Pangborn Sensory Science Symposium  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Edimburgo, Reino Unido  
**Fecha de celebración:** 28/07/2019  
**Fecha de finalización:** 01/08/2019  
**Ciudad entidad organizadora:** Edimburgo, Reino Unido  
Revilla, I.; Iván Martínez Martín; Vivar-Quintana, A. M.; González- Martín M. I.; Hernández, P. A.
- 10** **Título del trabajo:** Application of NIR Spectroscopy in Classification of the Iberian Pig  
**Nombre del congreso:** XX EuroFoodChem Congress  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Oporto, Portugal  
**Fecha de celebración:** 17/06/2019  
**Fecha de finalización:** 19/06/2019  
**Ciudad entidad organizadora:** Oporto, Portugal  
Iván Martínez Martín; Miriam Hernández Jiménez; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; González- Martín M. I.; Hernández, P. A. "Book of Abstracts of the XX EuroFoodChem Congress". pp. 179 - 179. SOCIEDADE PORTUGUESA DE QUIMICA, ISBN 978-989-8124-26-5
- 11** **Título del trabajo:** Differentiation between three Iberian pig farms using fat from biopsies by means of stable isotopes, NIR and fatty acids  
**Nombre del congreso:** XX EuroFoodChem Congress  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Ciudad de celebración:** Oporto, Portugal

**Fecha de celebración:** 17/06/2019

**Fecha de finalización:** 19/06/2019

**Ciudad entidad organizadora:** Oporto, Portugal

Miriam Hernández Jiménez; Iván Martínez Martín; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; González- Martín M. I.; Hernández, P. A. "Book of Abstracts of the XX EuroFoodChem Congress". pp. 173 - 173. SOCIEDADE PORTUGUESA DE QUIMICA, ISBN 978-989-8124-26-5

**12 Título del trabajo:** Quality of Iberian products: composition of fatty acids and stable carbon isotopes correlations in subcutaneous fat

**Nombre del congreso:** XX EuroFoodChem Congress

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Oporto, Portugal

**Fecha de celebración:** 17/06/2019

**Fecha de finalización:** 19/06/2019

**Ciudad entidad organizadora:** Oporto, Portugal

Revilla, I.; Iván Martínez Martín; Vivar-Quintana, A. M.; Miriam Hernández Jiménez; González- Martín M. I.; Hernández, P. A. "Book of Abstracts of the XX EuroFoodChem Congress". pp. 178 - 178. SOCIEDADE PORTUGUESA DE QUIMICA, ISBN 978-989-8124-26-5

**13 Título del trabajo:** Efecto de la inclusión de harina de larva de Calliphora sp. en la dieta de pollos de crecimiento lento durante el primer mes de vida en sistemas de producción ecológica.

**Nombre del congreso:** XVIII Jornadas sobre Producción Animal. AIDA-Itea.

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA, España

**Fecha de celebración:** 07/05/2019

**Fecha de finalización:** 08/05/2019

**Ciudad entidad organizadora:** ZARAGOZA, Aragón, España

Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; Ainhoa Sarmiento García. "XVIII Jornadas sobre Producción Animal (2019)". pp. 308 - 310. AIDA, ISBN 978-84-09-10960-9

**14 Título del trabajo:** Efecto sobre la calidad de pollos de crecimiento lento, de la inclusión de harina de larva Calliphora sp., en la dieta durante el primer mes de vida.

**Nombre del congreso:** XVIII Jornadas sobre Producción Animal. AIDA-Itea.

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA, España

**Fecha de celebración:** 07/05/2019

**Fecha de finalización:** 08/05/2019

**Ciudad entidad organizadora:** ZARAGOZA, Aragón, España

Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; Ainhoa Sarmiento García. "XVIII Jornadas sobre Producción Animal (2019)". pp. 531 - 533. AIDA, ISBN 978-84-09-10960-9

**15 Título del trabajo:** Changes in antioxidant and antibacterial activity and in phenolic compounds levels due to the pesticide residues

**Nombre del congreso:** Second Propolis Conference "Propolis in Human and Bee Health Conference"

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Sofia, Bulgaria

**Fecha de celebración:** 28/09/2018



**Fecha de finalización:** 29/09/2018

**Ciudad entidad organizadora:** Sofia, Bulgaria

González- Martín M. I.; Eddy Valentín Betances Salcedo; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M."Journal of Apitherapy and Nature". pp. 47 - 47. Karadeniz Technical University, ISBN 2667-4734

**16 Título del trabajo:** Correlation between phenolic composition and biological properties of propolis and heavy metal contents

**Nombre del congreso:** Second Propolis Conference "Propolis in Human and Bee Health Conference"

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Sofia, Bulgaria

**Fecha de celebración:** 28/09/2018

**Fecha de finalización:** 29/09/2018

**Ciudad entidad organizadora:** Sofia, Bulgaria

González- Martín M. I.; Eddy Valentín Betances Salcedo; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M."Journal of Apitherapy and Nature". pp. 46 - 6046. Karadeniz Technical University, ISBN 2667-4734

**17 Título del trabajo:** Determination of phenolic acids in raw propolis using Near Infrared Spectroscopy

**Nombre del congreso:** Second Propolis Conference "Propolis in Human and Bee Health Conference"

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Sofia, Bulgaria

**Fecha de celebración:** 28/09/2018

**Fecha de finalización:** 29/09/2018

**Ciudad entidad organizadora:** Sofia, Bulgaria

Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; González- Martín M. I.; Eddy Valentín Betances Salcedo. "Journal of Apitherapy and Nature". pp. 65 - 67. Karadeniz Technical University, ISBN 2667-4734

**18 Título del trabajo:** Determination of propolis origin using phenolic composition and Artificial Neural Networks

**Nombre del congreso:** Second Propolis Conference "Propolis in Human and Bee Health Conference"

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Sofia, Bulgaria

**Fecha de celebración:** 28/09/2018

**Fecha de finalización:** 29/09/2018

**Ciudad entidad organizadora:** Sofia, Bulgaria

Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Hernández, P. A.; González- Martín M. I."Journal of Apitherapy and Nature". pp. 64 - 64. Karadeniz Technical University, ISBN 2667-4734

**19 Título del trabajo:** Influence of sampling procedure and presentation on the sensory parameters for Spanish Ibérico dry-cured ham

**Nombre del congreso:** Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Verona, Italia

**Fecha de celebración:** 02/09/2018

**Fecha de finalización:** 05/09/2018

**Ciudad entidad organizadora:** Verona, Italia

Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Ivan Martinez martin; González- Martín M. I.



- 20 Título del trabajo:** Prediction of the sensory attributes of Spanish Iberian dry-cured ham using NIRS  
**Nombre del congreso:** Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Verona, Italia  
**Fecha de celebración:** 02/09/2018  
**Fecha de finalización:** 05/09/2018  
**Ciudad entidad organizadora:** Verona, Italia  
MARIA INMACULADA GONZALEZ MARTIN; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Ivan Martinez martin; Pedro Hernández Ramos.
- 21 Título del trabajo:** A digitalization strategy for quality control in food industry based on Artificial Intelligence techniques  
**Nombre del congreso:** INDIN2018 - IEEE 16th International Conference on Industrial Informatics  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** PORTO, Portugal  
**Fecha de celebración:** 18/07/2018  
**Fecha de finalización:** 20/07/2018  
**Ciudad entidad organizadora:** PORTO, Portugal  
Juan Alberto García Esteban; María Belén Curto Diego; Moreno, V.; González- Martín M. I.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.pp. 221 - 226. ISBN 978-1-5386-4829-2/18/\$31.00  
**DOI:** 10.1109/INDIN.2018.8471994
- 22 Título del trabajo:** Effect of the gelatine in the manufacture of soymilk yougurt-like product  
**Nombre del congreso:** 5th International ISEKI\_food Conference  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Stuttgart, Alemania  
**Fecha de celebración:** 03/07/2018  
**Fecha de finalización:** 05/07/2018  
**Ciudad entidad organizadora:** Stuttgart, Alemania  
Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Iván Martínez Martín. "5th International ISEKI\_Food Conference. Book of Abstracts". pp. 217 - 217. ISBN 978-3-900932-57-2
- 23 Título del trabajo:** Study of the correlations between different sampling points in Spanish dry-cured hams using sensory parameters and NIRs  
**Nombre del congreso:** 5th International ISEKI\_food Conference  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Stuttgart, Alemania  
**Fecha de celebración:** 03/07/2018  
**Fecha de finalización:** 05/07/2018  
**Ciudad entidad organizadora:** Stuttgart, Alemania  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; González- Martín M. I.; Iván Martínez Martín. "5th International ISEKI\_Food Conference. Book of Abstracts". pp. 216 - 216. ISBN 978-3-900932-57-2
- 24 Título del trabajo:** A cloud platform for food sensory estimations based on artificial intelligence techniques  
**Nombre del congreso:** CISTI'2018 - 13ª Conferencia Ibérica de Sistemas y Tecnologías de Información  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)



**Ciudad de celebración:** CACERES, España

**Fecha de celebración:** 13/06/2018

**Fecha de finalización:** 16/06/2018

**Ciudad entidad organizadora:** CACERES, España

Juan Alberto García Esteban; María Belén Curto Diego; Moreno, V.; González- Martín M. I.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.1, pp. 1 - 5. IEEE, ISBN 978-989-98434-8-6

**DOI:** 10.23919/CISTI.2018.8398635

**25 Título del trabajo:** Determinatin of nutritional parameters in whole and ground lentil (*Lens culinaris*) using near infrared spectroscopy

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** SITGES, España

**Fecha de celebración:** 13/11/2017

**Fecha de finalización:** 16/11/2017

**Ciudad entidad organizadora:** SITGES, España

CRISTINA LASTRAS; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; González- Martín M. I.

**26 Título del trabajo:** Determination of pesticide residues in commercial products containing propolis

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** SITGES, España

**Fecha de celebración:** 13/11/2017

**Fecha de finalización:** 16/11/2017

**Ciudad entidad organizadora:** SITGES, España

González- Martín M. I.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Eddy Valentín Betances Salcedo.

**27 Título del trabajo:** Composición fenólica de propóleos de Chile y España

**Nombre del congreso:** VIII Congreso Nacional de Apicultura 2016

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** GRANADA, España

**Fecha de celebración:** 03/11/2016

**Fecha de finalización:** 05/11/2016

**Ciudad entidad organizadora:** GRANADA, España

Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; González- Martín M. I.; O Escuredo; M.C Seijo Coello; Eddy Valentín Betances Salcedo. "Ars Pharmaceutica. VIII Congreso Nacional de Apicultura". 57(3), pp. 60 - 61.

UNIVERSIDAD DE GRANADA, ISBN 0004-2927

**28 Título del trabajo:** Detección de la presencia del fungicida triadimefon en propóleos mediante espectroscopía en el infrarrojo cercano (NIR)

**Nombre del congreso:** VIII Congreso Nacional de Apicultura 2016

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** GRANADA, España

**Fecha de celebración:** 03/11/2016

**Fecha de finalización:** 05/11/2016

**Ciudad entidad organizadora:** GRANADA, España

González- Martín M. I.; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I."Ars Pharmaceutica. VIII Congreso Nacional de Apicultura.". 57(3), pp. 62 - 63. UNIVERSIDAD DE GRANADA, ISBN 0004-2927



- 29** **Título del trabajo:** Estudio de la actividad antibacteriana de propóleos de Chile y España  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso Nacional de Apicultura 2016  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** GRANADA, España  
**Fecha de celebración:** 03/11/2016  
**Fecha de finalización:** 05/11/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** GRANADA, España  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Marta Muñoz Usero; González- Martín M. I. "Ars Pharmaceutica. VIII Congreso Nacional de Apicultura". 57(3), pp. 110 - 111. UNIVERSIDAD DE GRANADA, ISBN 0004-2927
- 30** **Título del trabajo:** Características del contenido de ácidos grasos de la carne de ternera según el sistema de producción (convencional vs ecológico) y el tipo de alimentación .  
**Nombre del congreso:** XII Congreso de la SEAE "Las leguminosas clave en la gestión de los agrosistemas y en la alimentación ecológica  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** LUGO, España  
**Fecha de celebración:** 21/09/2016  
**Fecha de finalización:** 23/09/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** LUGO, Galicia, España  
Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; B. Sierra; I Garcia; E Moraga. "Actas del XII Congreso de SEAE: Las leguminosas, clave para la gestión de los agrosistemas y en la alimentación ecológica. Lugo, 21-23 septiembre 2016.". pp. 442 - 442. SOCIEDAD ESPAÑOLA AGRICULTURA ECOLOGICA, ISBN 978-84-944694-5-9
- 31** **Título del trabajo:** Características físico-químicas de la carne de ternera según el sistema de producción (convencional vs ecológico) , el tipo de alimentación y los días de maduración.  
**Nombre del congreso:** XII Congreso de la SEAE "Las leguminosas clave en la gestión de los agrosistemas y en la alimentación ecológica  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** LUGO, España  
**Fecha de celebración:** 21/09/2016  
**Fecha de finalización:** 23/09/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** LUGO, Galicia, España  
Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; B. Sierra; I Garcia; E Moraga. "Actas del XII Congreso de SEAE: Las leguminosas: clavee en la gestión de los agrosistemas y en la alimentación ecológica. Lugo, 21-23 septiembre 2016". pp. 477 - 482. SOCIEDAD ESPAÑOLA AGRICULTURA ECOLOGICA, ISBN 978-84-944694-5-9
- 32** **Título del trabajo:** Características sensoriales de la carne de ternera según el sistema de producción (convencional vs ecológico) , el tipo de alimentación y los días de maduración.  
**Nombre del congreso:** XII Congreso de la SEAE "Las leguminosas clave en la gestión de los agrosistemas y en la alimentación ecológica  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** LUGO, España  
**Fecha de celebración:** 21/09/2016  
**Fecha de finalización:** 23/09/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** LUGO, Galicia, España



Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; B. Sierra; I Garcia; E Moraga. "Actas del XII Congreso de SEAE: Las leguminosas, clave para la gestión de los agrosistemas y en la alimentación ecológica. Lugo, 21-23 septiembre 2016". pp. 443 - 449. SOCIEDAD ESPAÑOLA AGRICULTURA ECOLOGICA, ISBN 978-84-944694-5-9

- 33** **Título del trabajo:** Content of phenolic acids from Spanish and Chilean raw propolis  
**Nombre del congreso:** The XXVIIth International Conference on Polyphenols  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Viena, Austria  
**Fecha de celebración:** 11/07/2016  
**Fecha de finalización:** 15/07/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** Viena, Austria  
Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; González- Martín M. I.; O Escuredo; M.C Seijo Coello; Eddy Valentín Betances Salcedo; R Ruiz Quintano. "Polyphenols communications 2016". pp. 280 - 281. Bood-of-Abstracts.com, ISBN 978-3-9504017-3-8
- 34** **Título del trabajo:** Potential of near infrared spectroscopy for determining the phenolic, antioxidant, colour and bactericide characteristics of raw propolis  
**Nombre del congreso:** The XXVIIth International Conference on Polyphenols  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Viena, Austria  
**Fecha de celebración:** 11/07/2016  
**Fecha de finalización:** 15/07/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** Viena, Austria  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; González- Martín M. I.; O Escuredo; M.C Seijo Coello. "Polyphenols communications 2016". pp. 254 - 255. Bood-of-Abstracts.com, ISBN 978-3-9504017-3-8
- 35** **Título del trabajo:** Estimation of polyunsaturated fatty acids in cheeses of variable composition by near infrared technology  
**Nombre del congreso:** IDF Parallel Symposia: Cheese Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 11/04/2016  
**Fecha de finalización:** 13/04/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** Dublin, Irlanda  
Revilla, I.; González- Martín M. I.; Vivar-Quintana, A. M.; J.M Hernández-Hierro; Iris Lobos Ortega. "IDF Parallel Symposia Programm and Abstracts". pp. 134 - 134.
- 36** **Título del trabajo:** Prediction of the degree of ripening in ewe's cheeses using physico-chemical composition and artificial neural networks  
**Nombre del congreso:** IDF Parallel Symposia: Cheese Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 11/04/2016  
**Fecha de finalización:** 13/04/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** Dublin, Irlanda  
Pedro Antonio Hernández Ramos; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. "IDF Parallel Symposia Programm and Abstracts". pp. 102 - 102.



- 37** **Título del trabajo:** Preliminary study on differentiation between organic and non organic cheeses from ewe's and goat's milk using nitrogen stable isotopes and the study of inter subject effects.  
**Nombre del congreso:** IDF Parallel Symposia: Cheese Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 11/04/2016  
**Fecha de finalización:** 13/04/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** Dublin, Irlanda  
González- Martín M. I.; Víctor Vicente Palacios; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Carlos Palacios Riocerezo. "IDF Parallel Symposia Programm and Abstracts". pp. 103 - 103.
- 38** **Título del trabajo:** Role of the canonical biplot method in the study of volatile compounds in cheese of variable composition  
**Nombre del congreso:** IDF Parallel Symposia: Cheese Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 11/04/2016  
**Fecha de finalización:** 13/04/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** Dublin, Irlanda  
González- Martín M. I.; Víctor Vicente Palacios; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; J.M Hernández-Hierro; Iris Lobos Ortega. "IDF Parallel Symposia Programm and Abstracts". pp. 127 - 127.
- 39** **Título del trabajo:** Study of the feasibility of using artificial neural networks for determining the breed in sheep cheeses  
**Nombre del congreso:** IDF Parallel Symposia: Cheese Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 11/04/2016  
**Fecha de finalización:** 13/04/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** Dublin, Irlanda  
Hernández, P. A.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. "IDF Parallel Symposia Programm and Abstracts". pp. 99 - 99.
- 40** **Título del trabajo:** Usefulness of canonical biplot method coupled with fatty acids to discriminate cheeses made from cow's, ewe's and goat's milk  
**Nombre del congreso:** IDF Parallel Symposia: Cheese Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 11/04/2016  
**Fecha de finalización:** 13/04/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** Dublin, Irlanda  
Revilla, I.; González- Martín M. I.; Vivar-Quintana, A. M.; J.M Hernández-Hierro; Vicente-Tavera, S. "IDF Parallel Symposia Programm and Abstracts". pp. 101 - 101.
- 41** **Título del trabajo:** Discriminación del origen geográfico de propóleos mediante espectroscopía en el infrarrojo cercano (NIR)  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Ibérico de Apicultura



**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** SALAMANCA, España  
**Fecha de celebración:** 08/04/2016  
**Fecha de finalización:** 10/04/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** SALAMANCA, Castilla y León, España  
González- Martín M. I.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Eddy Valentín Betances Salcedo.

**42 Título del trabajo:** Plaguicidas en propóleos procedentes de Castilla y León, Galicia y Chile  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Ibérico de Apicultura  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** SALAMANCA, España  
**Fecha de celebración:** 08/04/2016  
**Fecha de finalización:** 10/04/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** SALAMANCA, Castilla y León, España  
González- Martín M. I.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; O Escuredo; M.C Seijo Coello; Eddy Valentín Betances Salcedo.

**43 Título del trabajo:** Residuos de plaguicidas y metales pesados en propóleos procesados comerciales  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Ibérico de Apicultura  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** SALAMANCA, España  
**Fecha de celebración:** 08/04/2016  
**Fecha de finalización:** 10/04/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** SALAMANCA, Castilla y León, España  
González- Martín M. I.; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Eddy Valentín Betances Salcedo; Laura Elices Yuste.

**44 Título del trabajo:** Assessment of mineral composition including toxic elements of propolies based on Near Infrared Spectroscopy  
**Nombre del congreso:** 7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis.  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa  
**Fecha de celebración:** 03/11/2015  
**Fecha de finalización:** 06/11/2015  
**Ciudad entidad organizadora:** Praga, República Checa  
González- Martín M. I.; O Escuredo; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Carlos Palacios Riocerezo; M.C Seijo Coello; Guillermo Wells Moncada; Eddy Valentín Betances Salcedo. "Book of Abstracts 7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis.". UNIVERSITY OF PRAGUE, ISBN 978-80-7080-934-1

**45 Título del trabajo:** Colour, antioxidant and biocide properties of propolis: Study of correlations and geographic discrimination  
**Nombre del congreso:** 7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis.  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa  
**Fecha de celebración:** 03/11/2015  
**Fecha de finalización:** 06/11/2015



**Ciudad entidad organizadora:** Praga, República Checa

Revilla, I.; Eddy Valentín Betances Salcedo; González- Martín M. I.; Vivar-Quintana, A. M.; M.C Seijo Coello; O Escuredo. "Book of Abstracts 7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis.". UNIVERSITY OF PRAGUE, ISBN 978-80-7080-934-1

- 46 Título del trabajo:** Pollen spectra of propolis from the North of Spain  
**Nombre del congreso:** MEDITERRANEAN PALYNOLOGY Symposium  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Roma, Italia  
**Fecha de celebración:** 08/09/2015  
**Fecha de finalización:** 10/09/2015  
**Ciudad entidad organizadora:** Roma, Italia  
M.C Seijo Coello; E.V. Betances-Salcedo; O Escuredo; Revilla, I.; González- Martín M. I.; Vivar-Quintana, A. M. "Mediterranean Palynology Symposium". pp. 106 - 106. aracne editrice, ISBN 978-88-548-8693-3
- 47 Título del trabajo:** Efecto sobre el crecimiento de pollos en producción ecológica de la incorporación en la dieta de moltura de ajo (zoalium)  
**Nombre del congreso:** XVI Jornadas sobre producción animal. AIDA  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA, España  
**Fecha de celebración:** 19/05/2015  
**Fecha de finalización:** 20/05/2015  
**Ciudad entidad organizadora:** ZARAGOZA, Aragón, España  
Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; Alvarez Sánchez-Arjona, S.; Pablo Martín; A. Miralles; J Ota; L Leon; M.J. Cubero. "XVI Jornadas sobre Producción Animal". I, pp. 266 - 268. Asociación Interprofesional de Desarrollo Agrario, ISBN 978-84-606-7969-1
- 48 Título del trabajo:** Dieta II  
**Nombre del congreso:** XVI Jornadas de Producción Animal  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Organizativo - Comité científico y organizador  
**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA, España  
**Fecha de celebración:** 19/05/2015  
**Fecha de finalización:** 20/05/2015  
**Ciudad entidad organizadora:** ZARAGOZA, España  
Revilla, I.
- 49 Título del trabajo:** Modificación de la calidad de la carne de pollo de producción ecológica debida a la adición de moltura de ajo (ZooAllium®).  
**Nombre del congreso:** XVI Jornadas sobre producción animal  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA, España  
**Fecha de celebración:** 19/05/2015  
**Fecha de finalización:** 20/05/2015  
**Ciudad entidad organizadora:** ZARAGOZA, España  
Revilla, I.; P Martin; A Miralles; J Ota; Carlos Palacios Riocerezo; Alvarez Sánchez-Arjona, S.; L Leon; MJ Cubero. "XVI Jornadas sobre producción animal". Tomo II, pp. 702 - 704. AIDA,



- 50 Título del trabajo:** An Analysis Of The Sensitivity Of Organic Versus Conventional Systems Of Sheep-Farming  
**Nombre del congreso:** Organic World Congress 2014  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Estambul, Turquía  
**Fecha de celebración:** 13/10/2014  
**Fecha de finalización:** 15/10/2014  
**Ciudad entidad organizadora:** Estambul, Turquía  
Cristina Hidalgo; Pilar Rodriguez Fernandez; Ramón Alvarez; Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I. "Building Organic Bridges. Proceedings of the 4th ISOFAR Scientific Conference at the Organic World Congress 2014". pp. 957 - 960. Thuenen Report 20, ISBN 978-3-86576-128-6
- 51 Título del trabajo:** Fat Soluble Vitamin Content Of Ew's Milk From Conventional Semi-Extensive And Organic Production Systems: Evolution Through The Year  
**Nombre del congreso:** Organic World Congress 2014  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Estambul, Turquía  
**Fecha de celebración:** 13/10/2014  
**Fecha de finalización:** 15/10/2014  
**Ciudad entidad organizadora:** Estambul, Turquía  
Revilla, I.; Carlos Palacios Riocerezo; Cristina Hidalgo; Ramón Alvarez; Pilar Rodriguez Fernandez. "Building Organic Bridges. Proceedings of the 4th ISOFAR Scientific Conference at the Organic World Congress 2014". pp. 983 - 986. Thuenen Report 20, ISBN 978-3-86576-128-6
- 52 Título del trabajo:** Quality Of Life And Quality Of Work Life In Organic Versus Conventional Farmers  
**Nombre del congreso:** Organic World Congress 2014  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Estambul, Turquía  
**Fecha de celebración:** 13/10/2014  
**Fecha de finalización:** 15/10/2014  
**Ciudad entidad organizadora:** Estambul, Turquía  
Ramón Alvarez; Pilar Rodriguez Fernandez; Cristina Hidalgo; Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; I Aguirre; I Batalla; P Eguinoa. "Building Organic Bridges. Proceedings of the 4th ISOFAR Scientific Conference at the Organic World Congress 2014". pp. 961 - 964. Thuenen Report 20, ISBN 978-3-86576-128-6
- 53 Título del trabajo:** Composición mineral de propoleos españoles y chilenos  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Apícola Hispánico 2014  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** SANTIAGO DE COMPOSTELA, España  
**Fecha de celebración:** 03/10/2014  
**Fecha de finalización:** 05/10/2014  
**Ciudad entidad organizadora:** SANTIAGO DE COMPOSTELA, España  
González- Martín M. I.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Carlos Palacios Riocerezo; M<sup>a</sup> Angeles Blanco López; Olga Escuredo; M<sup>a</sup> Carmen Seijo.



- 54 Título del trabajo:** Calidad de vida y calidad de vida laboral en granjas de ganado ovino de leche convencionales versus ecológico  
**Nombre del congreso:** XI Congreso SEAE  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Vitoria, España  
**Fecha de celebración:** 01/10/2014  
**Fecha de finalización:** 04/10/2014  
**Ciudad entidad organizadora:** Vitoria, País Vasco, España  
Carlos Palacios Riocerezo; Cristina Hidalgo; Revilla, I.; Ramón Alvarez; Pilar Rodriguez Fernandez; Izziar Aguirre; Maria Inmaculada Batalla; Paola Eguinoa. "Resúmenes del XI Congreso SEAE "Agricultura ecológica Familiar"". pp. 1033 - 1037. SEAE (Sociedad de Agricultura Ecológica Española), ISBN 978-84-942966-2-8
- 55 Título del trabajo:** Contenido de metales pesados en muestras de propoleos ecológicos versus convencionales. Estudios preliminares.  
**Nombre del congreso:** XI Congreso SEAE  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Vitoria, España  
**Fecha de celebración:** 01/10/2014  
**Fecha de finalización:** 04/10/2014  
**Ciudad entidad organizadora:** Vitoria, País Vasco, España  
Carlos Palacios Riocerezo; González- Martín M. I.; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Blanco, M. D. L. A.; Olga Escudero. "Resúmenes del XI Congreso SEAE " Agricultura ecológica familiar"". pp. 79 - 79. SEAE (Sociedad de Agricultura Ecológica Española), ISBN 978-84-942437-8-3
- 56 Título del trabajo:** Costes energéticos y huella de carbono de granjas de ovino de leche convencionales versus ecológicas  
**Nombre del congreso:** XI Congreso de la SEAE  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Vitoria, España  
**Fecha de celebración:** 01/10/2014  
**Fecha de finalización:** 04/10/2014  
**Ciudad entidad organizadora:** Vitoria, País Vasco, España  
Carlos Palacios Riocerezo; Alvarez Sánchez-Arjona, S.; Revilla, I.; Cristina Hidalgo; Ramón Alvarez; Pilar Rodriguez Fernandez. "Actas del XI congreso de SEAE "Agricultura ecológica familiar"". pp. 848 - 855. SEAE (Sociedad de Agricultura Ecológica Española), ISBN 978-84-942966-2-8
- 57 Título del trabajo:** Evolución del contenido de vitaminas liposolubles de leche de oveja de sistemas de producción de sistemas semiextensivos convencionales y ecológicos.  
**Nombre del congreso:** XI Congreso SEAE  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Vitoria, España  
**Fecha de celebración:** 01/10/2014  
**Fecha de finalización:** 04/10/2014  
**Ciudad entidad organizadora:** Vitoria, País Vasco, España  
Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; Cristina Hidalgo; Ramón Alvarez; Pilar Rodriguez Fernandez. "Resúmenes del XI Congreso de SEAE "Agricultura ecológica familiar"". pp. 969 - 975. SEAE (Sociedad de Agricultura Ecológica Española), ISBN 978-84-942966-2-8



- 58 Título del trabajo:** Analisis de sensibilidad de sistemas de ovino ecológicos vs convencionales  
**Nombre del congreso:** XI Congreso SEAE "Agricultura ecológica familiar"  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Vitoria, España  
**Fecha de celebración:** 01/04/2014  
**Fecha de finalización:** 04/04/2014  
**Ciudad entidad organizadora:** Vitoria, País Vasco, España  
Carlos Palacios Riocerezo; Cristina Hidalgo; Ramón Alvarez; Pilar Rodriguez Fernandez; Revilla, I. "Actas XI Congreso SEAE "Agricultura ecológica familiar"". pp. 26 - 31. SEAE (Sociedad de Agricultura Ecológica Española), ISBN 978-84-942966-2-8
- 59 Título del trabajo:** Determination of the mineral composition (Ca, Fe, P, Mg, k, Na) of organic and conventional goat's and ewe's cheeses using near infrared spectroscopy (NIRS)  
**Nombre del congreso:** 6th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis (RAFA 2013)  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa  
**Fecha de celebración:** 05/11/2013  
**Fecha de finalización:** 08/11/2013  
**Ciudad entidad organizadora:** Praga, República Checa  
Revilla, I.; González- Martín M. I.; Carlos Palacios Riocerezo; Vivar-Quintana, A. M.
- 60 Título del trabajo:** Differentiation of Spanish organic and non organic goat's cheeses using near infrared spectroscopy in combination with interval extended canonical variate analysis (iECVA): a preliminary study  
**Nombre del congreso:** 6th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis (RAFA 2013)  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa  
**Fecha de celebración:** 05/11/2013  
**Fecha de finalización:** 08/11/2013  
**Ciudad entidad organizadora:** Praga, República Checa  
Revilla, I.; González- Martín M. I.; Carlos Palacios Riocerezo; Vivar-Quintana, A. M.; José Miguel Hernández Hierro.
- 61 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA SOSTENIBILIDAD DE DIFERENTES SISTEMAS DE GANADERÍAS CON PEQUEÑOS RUMIANTES DE APTITUD LECHERA. EMPLEO DE INDICADORES ECONÓMICOS, SOCIALES Y AMBIENTALES.  
**Nombre del congreso:** 38 Congreso nacional y 14 Internacional de la SEOC  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** MALAGA, España  
**Fecha de celebración:** 18/09/2013  
**Fecha de finalización:** 20/09/2013  
**Ciudad entidad organizadora:** MALAGA, España  
Carlos Palacios Riocerezo; Maria Inmaculada Batalla; Oscar del Hierro; Jose Manuel Intxaurrendieta; Jose Maria Mangado; M Pinto; S Marijuan; Yolanda Mena; R. Gutiérrez; Cristina Hidalgo; Ramón Alvarez; Pilar Rodriguez; JR Mauleón; Revilla, I.; D Pérez; M. Soler; I Aguirre; M Delgado; V Fernandez; L Nafarrate; Paola Eguinoa. "XXXVIII Congreso Nacional y XIV Internacional de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia". Ganaderia Ovino y Caprino, pp. 451 - 457. , CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA, ISBN 978-84-695-8361-6



- 62 Título del trabajo:** Calidad de vida y calidad de trabajo como factores determinantes en la sostenibilidad social en entornos rurales  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Español de Sociología  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** MADRID, España  
**Fecha de celebración:** 10/07/2013  
**Fecha de finalización:** 12/07/2013  
**Ciudad entidad organizadora:** MADRID, España  
Ramón Alvarez; Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; Pilar Rodriguez Fernandez.
- 63 Título del trabajo:** Comparison of fatty acid composition of ewe's organic and conventional milk and its evolution throughout the year  
**Nombre del congreso:** Second international Conference on Organic Food Quality and Health Research  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Varsovia, Polonia  
**Fecha de celebración:** 05/06/2013  
**Fecha de finalización:** 07/06/2013  
**Ciudad entidad organizadora:** Varsovia, Polonia  
Revilla, I.; David Sanjuan Iglesias; Carlos Palacios Riocerezo; Cristina Hidalgo; Ramón Alvarez; Pilar Rodriguez Fernandez. "Book of Abstracts Second international Conference on Organic Food Quality and Health Research". pp. 76. ISBN 978-83-7583-454-3
- 64 Título del trabajo:** Comparación de la repercusión de la suplementación de la dieta con aceite esencial de clavo o tomillo sobre la calidad de la leche de oveja.  
**Nombre del congreso:** XV Jornadas sobre Produccion Animal  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA, España  
**Fecha de celebración:** 14/05/2013  
**Fecha de finalización:** 15/05/2013  
**Ciudad entidad organizadora:** ZARAGOZA, España  
Revilla, I.; David Sanjuan Iglesias; Vivar-Quintana, A. M.; Carlos Palacios Riocerezo. "XV Jornads sobre producción animal". Tomo II, pp. 717 - 719. Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario, ISBN 978-84-695-7685-A
- 65 Título del trabajo:** Differences in ewe's milk composition due to the production system conventional vs organic  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa  
**Fecha de celebración:** 14/11/2012  
**Fecha de finalización:** 16/11/2012  
**Ciudad entidad organizadora:** Praga, República Checa  
Revilla, I.; David Sanjuan Iglesias; Carlos Palacios Riocerezo; Cristina Hidalgo; Ramón Alvarez; Pilar Rodriguez Fernandez. "Book of abstract of Chemical Reactions in Foods VII". pp. 285. ISBN 978-80-7080-836-8



- 66** **Título del trabajo:** Effect of essential oils addition at different doses to the ewe's diet on milk quality  
**Nombre del congreso:** 7TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON CHEMICAL REACTIONS IN FOODS  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa  
**Fecha de celebración:** 14/11/2012  
**Fecha de finalización:** 16/11/2012  
**Ciudad entidad organizadora:** Praga, República Checa  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; David Sanjuan Iglesias; Carlos Palacios Riocerezo. "Book of abstracts of Chemical Reactions in Foods VII". pp. 182. ISBN 978-80-7080-836-8
- 67** **Título del trabajo:** Evaluation of the effect of organic production system on the volatile organic compounds profile of ewe's cheese milk  
**Nombre del congreso:** 7TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON CHEMICAL REACTIONS IN FOODS  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa  
**Fecha de celebración:** 14/11/2012  
**Fecha de finalización:** 16/11/2012  
**Ciudad entidad organizadora:** Praga, República Checa  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Carlos Palacios Riocerezo. "Book of abstracts of Chemical Reaction in Food VII". pp. 167. ISBN 978-80-7080-836-8
- 68** **Título del trabajo:** Fat soluble vitamin in cheese of different compositions during ripening  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa  
**Fecha de celebración:** 14/11/2012  
**Fecha de finalización:** 16/11/2012  
**Ciudad entidad organizadora:** Praga, República Checa  
Revilla, I.; Iris Andrea Lobos Ortega; Vivar-Quintana, A. M.; González- Martín M. I.; Jose Miguel Hernández-Hierro; González, C. "Book of abstracts of Chemical Reactions in Foods VII". pp. 128. ISBN 978-80-7080-836-8
- 69** **Título del trabajo:** Comparison of environmental and economic indicators of organic and conventional sheep farms in milk production  
**Nombre del congreso:** 2nd Organic Animal Husbandry Conference  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Hamburgo, Alemania  
**Fecha de celebración:** 12/09/2012  
**Fecha de finalización:** 14/09/2012  
**Ciudad entidad organizadora:** Hamburgo, Alemania  
Carlos Palacios Riocerezo; Cristina Hidalgo; Ramón Alvarez; Alvarez Sánchez-Arjona, S.; Pilar Rodriguez Fernandez; Revilla, I. "Tackling the future changes of organic animal husbandry". pp. 229 - 231. Johann Heinrich von Thünen-Institut, ISBN 978-3-86576-094-4
- 70** **Título del trabajo:** Differences between organic and conventional ewe's milk cheese during the ripening process  
**Nombre del congreso:** 2nd Organic animal husbandry conference  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Ciudad de celebración:** Hamburgo, Alemania

**Fecha de celebración:** 12/09/2012

**Fecha de finalización:** 15/09/2012

**Ciudad entidad organizadora:** Hamburgo, Alemania

Revilla, I.; Carlos Palacios Riocerezo; Vivar-Quintana, A. M. "Tackling the future challenges of organic animal husbandry". pp. 237 - 240. Johann Heinrich von Thünen-Institut, ISBN 978-3-86576-094-4

**71 Título del trabajo:** Effect of production system, organic vs conventional, on antioxidant capacity of sheep milk

**Nombre del congreso:** 2nd Organic Animal Husbandry Conference

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Hamburgo, Alemania

**Fecha de celebración:** 12/09/2012

**Fecha de finalización:** 15/09/2012

**Ciudad entidad organizadora:** Hamburgo, Alemania

Revilla, I.; Carlos Palacios Riocerezo; Cristina Hidalgo; Ramón Alvarez; Pilar Rodriguez Fernandez. "Tackling the future challenges of organic animal husbandry". pp. 233 - 236. Johann Heinrich von Thünen-Institut, ISBN 978-3-86576-094-4

**72 Título del trabajo:** Efecto del peso de sacrificio sobre la calidad físico-química de la carne de corderos de raza Alcarreña

**Nombre del congreso:** XIV Jornadas sobre Producción Animal

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA, España

**Fecha de celebración:** 17/05/2011

**Fecha de finalización:** 18/05/2011

**Ciudad entidad organizadora:** ZARAGOZA, España

Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; Miguel Ángel Lurueña Martínez. "XIV Jornadas sobre Producción Animal". Tomo II, pp. 688 - 690. AIDA, ISBN 978-84-615-0065-9

**73 Título del trabajo:** Efecto del peso de sacrificio sobre la calidad sensorial de la carne de corderos de raza Alcarreña

**Nombre del congreso:** XIV Jornadas sobre Producción Animal

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA, España

**Fecha de celebración:** 17/05/2011

**Fecha de finalización:** 18/05/2011

**Ciudad entidad organizadora:** ZARAGOZA, España

Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; Miguel Ángel Lurueña Martínez. "XIV Jornadas sobre Producción Animal". Tomo II, pp. 691 - 693. AIDA, ISBN 978-84-615-0065-9

**74 Título del trabajo:** Antioxidant capacity of cheese: affecting factors and prediction by near infrared spectroscopy

**Nombre del congreso:** IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** ATENAS, Grecia

**Fecha de celebración:** 15/05/2011

**Fecha de finalización:** 18/05/2011





**Ciudad entidad organizadora:** ATENAS, Grecia

González- Martín M. I.; Ma Angeles Blanco Lopez; Revilla, I.; Iris Andrea Lobos Ortega; Vivar-Quintana, A. M.; José Miguel Hernández Hierro; González, C.

**75 Título del trabajo:** Cholesterol contents in cheeses: influence of type of milk (cow's, ewe's, goat's), season (winter, summer) and ripening time

**Nombre del congreso:** IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** ATENAS, Grecia

**Fecha de celebración:** 15/05/2011

**Fecha de finalización:** 18/05/2011

**Ciudad entidad organizadora:** ATENAS, Grecia

González- Martín M. I.; Revilla, I.; Iris Lobos Ortega; Javier Domínguez Alvarez; Vivar-Quintana, A. M.; José Miguel Hernández Hierro; González, C.

**76 Título del trabajo:** Effect of eugenol addition to the ewe's diet on milk quality

**Nombre del congreso:** IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia

**Fecha de celebración:** 15/05/2011

**Fecha de finalización:** 18/05/2011

**Ciudad entidad organizadora:** Atenas, Grecia

Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Carlos Palacios Riocerezo.

**77 Título del trabajo:** Effect of thymol addition to the ewe's diet on milk quality

**Nombre del congreso:** IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia

**Fecha de celebración:** 15/05/2011

**Fecha de finalización:** 18/05/2011

**Ciudad entidad organizadora:** Atenas, Grecia

Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Carlos Palacios Riocerezo.

**78 Título del trabajo:** Contenido de ácido linoleico conjugado en quesos: influencia del tipo de leche (vaca, oveja, cabra), tiempo de maduración y estacionalidad

**Nombre del congreso:** VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos, CESIA 2010

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** LOGROÑO, España

**Fecha de celebración:** 06/10/2010

**Fecha de finalización:** 08/10/2010

**Ciudad entidad organizadora:** LOGROÑO, España

González- Martín M. I.; Iris Andrea Lobos Ortega; Revilla, I.; José Miguel Hernández Hierro; Vivar-Quintana, A. M.; González, C.

**79 Título del trabajo:** Influencia del origen de la leche (vaca, oveja, cabra), estacionalidad ( invierno, verano) y tiempo de maduración sobre el contenido de colesterol en quesos

**Nombre del congreso:** VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos, CESIA 2010



**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** LOGROÑO, España

**Fecha de celebración:** 06/10/2010

**Fecha de finalización:** 08/10/2010

**Ciudad entidad organizadora:** LOGROÑO, España

González- Martín M. I.; Revilla, I.; José Miguel Hernández Hierro; Vivar-Quintana, A. M.; González, C.; Iris Andrea Lobos Ortega.

**80 Título del trabajo:** Sensory evaluation of organic and conventional Zamorano ewe cheese by a trained panel.

**Nombre del congreso:** Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Vitoria, España

**Fecha de celebración:** 05/09/2010

**Fecha de finalización:** 08/09/2010

**Ciudad entidad organizadora:** Vitoria, España

Miguel Ángel Lurueña Martínez; Revilla, I.; Carlos Palacios Riocerezo; Ana María Vivar Quintana.

**81 Título del trabajo:** Sensory evaluation of organic and conventional Zamorano ewe cheese by frequent consumers.

**Nombre del congreso:** Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Vitoria, España

**Fecha de celebración:** 05/09/2010

**Fecha de finalización:** 08/09/2010

**Ciudad entidad organizadora:** Vitoria, España

Miguel Ángel Lurueña Martínez; Revilla, I.; Carlos Palacios Riocerezo; Javier Viñuela Serrano; Vivar-Quintana, A. M.

**82 Título del trabajo:** Authentication of organic or non organic hard ewe cheese using near infrared spectroscopy

**Nombre del congreso:** VII COLLOQUIUM CHEMIOMETRICUM MEDITERRANEUM

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** GRANADA, España

**Fecha de celebración:** 21/06/2010

**Fecha de finalización:** 24/06/2010

**Ciudad entidad organizadora:** GRANADA, España

González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Ana María Vivar Quintana; Revilla, I.; González, C.; Lorena Gómez García.

**83 Título del trabajo:** Use of main mineral elements coupled with lineal discriminant analysis to differentiate between organic and non organic hard ewe cheese

**Nombre del congreso:** VII COLLOQUIUM CHEMIOMETRICUM MEDITERRANEUM

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** GRANADA, España

**Fecha de celebración:** 21/06/2010

**Fecha de finalización:** 24/06/2010



**Ciudad entidad organizadora:** GRANADA, España

González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; González, C.; Iris Andrea Lobos Ortega.

- 84 Título del trabajo:** Estado actual y perspectivas de la investigación en el sector de la transformación de cordero ecológico a nivel estatal.  
**Nombre del congreso:** I Simposio Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España: Novedades de formación e investigación.  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** VALENCIA, España  
**Fecha de celebración:** 12/11/2009  
**Fecha de finalización:** 13/11/2009  
**Ciudad entidad organizadora:** VALENCIA, España  
Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I."Cuaderno de resúmenes: I Simposio: Calidad agroalimentaria ecológica en España.". pp. 16 - 16. Sociedad Española de Agricultura Ecológica,
- 85 Título del trabajo:** Potential of Near Infrared Spectroscopy for the analysis of volatile compounds in cheeses  
**Nombre del congreso:** Euroanalysis  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** INNSBRUCK, AUSTRIA, Austria  
**Fecha de celebración:** 06/09/2009  
**Fecha de finalización:** 10/09/2009  
**Ciudad entidad organizadora:** INNSBRUCK, AUSTRIA, Austria  
González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; González, C.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Iris Andrea Lobos Ortega.
- 86 Título del trabajo:** Potential used of Near Infrared Reflectance Spectroscopy to predict sensory attributes in cheese  
**Nombre del congreso:** 8th Pangborn Sensory Science Symposium  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** FLORENCIA, Italia  
**Fecha de celebración:** 26/07/2009  
**Fecha de finalización:** 30/07/2009  
**Ciudad entidad organizadora:** FLORENCIA, Italia  
Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; González- Martín M. I.; Patricia Severiano Pérez; José Miguel Hernández Hierro; Miguel Ángel Lurueña Martínez; González, C.
- 87 Título del trabajo:** Sensory evaluation of Protected Geographical Indication "Garbanzo de Fuentesauco" chickpeas  
**Nombre del congreso:** 8th Pangborn SEnsory Science Symposium  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Florencia, Italia  
**Fecha de celebración:** 26/07/2009  
**Fecha de finalización:** 30/07/2009  
**Ciudad entidad organizadora:** Florencia, Italia  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Patricia Severiano Pérez.



- 88 Título del trabajo:** Study of the correlations between sensory and instrumental parameters in chickpea (*Cicer arietinum*. L)  
**Nombre del congreso:** 8th Pangborn Sensory Science Symposium  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Florencia, Italia  
**Fecha de celebración:** 26/07/2009  
**Fecha de finalización:** 30/07/2009  
**Ciudad entidad organizadora:** Florencia, Italia  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Patricia Severiano Pérez.
- 89 Título del trabajo:** A comparative study of the analysis of free fatty acids in cheeses (cow's, ewe's and goat's) with different ripening times using NIRS: intact samples and fat extracts  
**Nombre del congreso:** Sixth International Conference on New Knowledge on Chemical Reactions During the Processing and Storage of Foods. Chemical Reactions in Foods VI  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** PRAGA, República Checa  
**Fecha de celebración:** 13/05/2009  
**Fecha de finalización:** 15/05/2009  
**Ciudad entidad organizadora:** PRAGA, República Checa  
González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Raul Morón Sancho; Javier Salvador-Esteban. "Chemical reactions in foods VI proceedings". pp. 105.
- 90 Título del trabajo:** Changes in ewe's milk composition in organic versus conventional dairy farms  
**Nombre del congreso:** Sixth International Conference on New Knowledge on Chemical Reactions During the Processing and Storage of Foods. Chemical Reactions in Foods VI  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa  
**Fecha de celebración:** 13/05/2009  
**Fecha de finalización:** 15/05/2009  
**Ciudad entidad organizadora:** Praga, República Checa  
Revilla, I.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; María Angeles Blanco Lopez; Javier Viñuela Serrano; Vivar-Quintana, A. M.; Carlos Palacios Riocerezo. "Chemical reactions in foods VI proceedings". pp. 263 - 266.
- 91 Título del trabajo:** Changes in the mineral content in cheeses of different compositions during 6 months of ripening  
**Nombre del congreso:** Sixth International Conference on New Knowledge on Chemical Reactions During the Processing and Storage of Foods. Chemical Reactions in Foods VI  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** PRAGA, República Checa  
**Fecha de celebración:** 13/05/2009  
**Fecha de finalización:** 15/05/2009  
**Ciudad entidad organizadora:** PRAGA, República Checa  
González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Iris Andrea Lobos Ortega; González, C. "Chemical reactions in foods VI proceedings". pp. 114 - 117.



- 92 Título del trabajo:** Comparison of the Sensory Characteristics of Suckling Lamb Meat: Organic vs Conventional Production System  
**Nombre del congreso:** Sixth International Conference on New Knowledge on Chemical Reactions During the Processing and Storage of Foods. Chemical Reactions in Foods VI  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa  
**Fecha de celebración:** 13/05/2009  
**Fecha de finalización:** 15/05/2009  
**Ciudad entidad organizadora:** Praga, República Checa  
Revilla, I.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Maria Angeles Blanco Lopez; Vivar-Quintana, A. M.; Carlos Palacios Riocerezo; Patricia Severiano Pérez. "Chemical reactions in foods VI proceedings". pp. 267 - 270.
- 93 Título del trabajo:** Determination of the mineral composition (Ca, P, Mg, K, Na) in cheeses (cow's, ewe's and goat's) with different ripening times using near infrared spectroscopy (NIRs) with a fibre-optic probe  
**Nombre del congreso:** Sixth International Conference on New Knowledge on Chemical Reactions During the Processing and Storage of Foods. Chemical Reactions in Foods VI  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** PRAGA, República Checa  
**Fecha de celebración:** 13/05/2009  
**Fecha de finalización:** 15/05/2009  
**Ciudad entidad organizadora:** PRAGA, República Checa  
González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Iris Andrea Lobos Ortega; González, C. "Chemical reactions in foods VI proceedings". pp. 113.
- 94 Título del trabajo:** Seasonal evolution of hydrophilic and hydrophobic peptide contents in cheeses made from ewe's goat's or cow's milk  
**Nombre del congreso:** Sixth International Conference on New Knowledge on Chemical Reactions During the Processing and Storage of Foods. Chemical Reactions in Foods VI  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** PRAGA, República Checa  
**Fecha de celebración:** 13/05/2009  
**Fecha de finalización:** 15/05/2009  
**Ciudad entidad organizadora:** PRAGA, República Checa  
Vivar-Quintana, A. M.; Maria Angeles Blanco Lopez; Revilla, I.; González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; González, C. "Chemical reactions in foods VI proceedings". pp. 106 - 108.
- 95 Título del trabajo:** Análisis de compuestos volátiles de carne de lechazo de producción ecológica y convencional  
**Nombre del congreso:** XIII Jornadas sobre producción animal  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA, España  
**Fecha de celebración:** 12/05/2009  
**Fecha de finalización:** 13/05/2009  
**Ciudad entidad organizadora:** ZARAGOZA, España  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Carlos Palacios Riocerezo; Diego Wilches; Jordi Rovira; Isabel Jaime. "XIII Jornadas sobre producción animal". Tomo II, pp. 523 - 526. Asociación interprofesional para el desarrollo agrario, ISBN 978-84-613-2311-1



- 96 Título del trabajo:** Efecto del sistema de producción ecológico (vs) convencional sobre la producción de centeno (Secale cereale) para uso en la alimentación de ganado ovino con consumo a diente  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso SEAE de Agricultura y Alimentación Ecológica. IV Congreso Iberoamericano de Agroecología.  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** EL PALMAR, España  
**Fecha de celebración:** 16/09/2008  
**Fecha de finalización:** 20/09/2008  
**Ciudad entidad organizadora:** EL PALMAR, España  
D Hernandez; Carlos Palacios Riocerezo; Alvarez Sánchez-Arjona, S.; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I."Cuaderno de Resúmenes. VIII Congreso SEAE sobre "Cambio climático, biodiversidad y desarrollo rural sostenible". IV Congreso Iberoamericano de Agroecología". ISBN 978-84-612-5721-8
- 97 Título del trabajo:** Efecto del sistema de producción ecológico (vs) convencional sobre la composición de las materias primas utilizadas como suplemento alimenticio en explotaciones de ovino de doble aptitud  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso SEAE y IV Congreso Iberoamericano de Agroecología  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** EL PALMAR, España  
**Fecha de celebración:** 16/09/2008  
**Fecha de finalización:** 20/09/2008  
**Ciudad entidad organizadora:** EL PALMAR, España  
M Entisne; Carlos Palacios Riocerezo; Alvarez Sánchez-Arjona, S.; Ana María Vivar Quintana; Revilla, I."Cuaderno de Resúmenes. VIII Congreso SEAE sobre "Cambio climático, biodiversidad y desarrollo sostenible". ISBN 978-84-612-5721-8
- 98 Título del trabajo:** Cuantificación de atributos sensoriales en quesos de composición variable (vaca, oveja y cabra) mediante espectroscopia NIR con sonda de fibra óptica de reflectancia remota.  
**Nombre del congreso:** XXI Reunión Nacional de Espectroscopia . V Congreso Iberoamericano de Espectroscopia  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** MURCIA, España  
**Fecha de celebración:** 09/09/2008  
**Fecha de finalización:** 11/09/2008  
**Ciudad entidad organizadora:** MURCIA, España  
González- Martín M. I.; Patricia Severiano Pérez; José Miguel Hernández Hierro; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; González, C.
- 99 Título del trabajo:** Aprendizaje cooperativo en docencia práctica  
**Nombre del congreso:** V JORNADAS INTERNACIONALES DE INNOVACIÓN UNIVERSITARIA  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** MADRID, España  
**Fecha de celebración:** 04/09/2008  
**Fecha de finalización:** 05/09/2008  
**Ciudad entidad organizadora:** MADRID, España  
Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Martín Izard, J. F.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Ana Ramos; Ausín, T. ISBN 978-84-691-2665-3



- 100 Título del trabajo:** Anthocyanin quantification in sweet and sour cherry cultivates from Arribes del Duero  
**Nombre del congreso:** XXIVth International Conference on Polyphenols  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** SALAMANCA, España  
**Fecha de celebración:** 08/07/2008  
**Fecha de finalización:** 11/07/2008  
**Ciudad entidad organizadora:** SALAMANCA, España  
Revilla, I.; Lorena Gómez García; Vivar-Quintana, A. M. "Polyphenols Communications 2008". ISBN 978-84-691-4333-9
- 101 Título del trabajo:** Organic vs Conventional Suckling Lamb Production: Product Quality and Consumer Acceptance  
**Nombre del congreso:** 2º ISOFAR Scientific conference "Cultivating the future based on science".  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Modena, Italia  
**Fecha de celebración:** 16/06/2008  
**Fecha de finalización:** 20/06/2008  
**Ciudad entidad organizadora:** Modena, Italia  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Carlos Palacios Riocerezo; Patricia Severiano Pérez. "Book of Abstracts of the 16 IFOAM Organic World Congress". IFOAM, ISBN 978-3-940946-03-4
- 102 Título del trabajo:** Consumer Appreciation of Carcass Quality of Organic vs Conventional Suckling Lamb Production  
**Nombre del congreso:** 2º ISOFAR Scientific conference "Cultivating the future based on science".  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Modena, Italia  
**Fecha de celebración:** 16/06/2008  
**Fecha de finalización:** 20/06/2008  
**Ciudad entidad organizadora:** Modena, Italia  
Carlos Palacios Riocerezo; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Patricia Severiano Pérez. "Book of Abstracts of the 16 IFOAM Organic World Congress". IFOAM, ISBN 978-3-940946-03-4
- 103 Título del trabajo:** Influencia de la adición de manoproteínas sobre las características enológicas y organolépticas de vinos tintos D.O Toro  
**Nombre del congreso:** 31 Congreso Mundial de la Viña y el Vino  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Verona, Italia  
**Fecha de celebración:** 15/06/2008  
**Fecha de finalización:** 20/06/2008  
**Ciudad entidad organizadora:** Verona, Italia  
Helena Amigo; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. "Actas del Congreso Mundial de la Viña y el Vino". Oficina Internacional de la Viña y el Vino, ISBN R3 0014631017
- 104 Título del trabajo:** Influencia de las características edafoclimáticas sobre la acumulación de antocianos en uva Tinta de Toro  
**Nombre del congreso:** 31 Congreso Mundial de la Viña y el Vino



**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Verona, Italia

**Fecha de celebración:** 15/06/2008

**Fecha de finalización:** 20/06/2008

**Ciudad entidad organizadora:** Verona, Italia

Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. "Actas del Congreso Mundial de la Viña y el Vino". Oficina Internacional de la Viña y el Vino, ISBN R3 0014631017

**105 Título del trabajo:** Mejora de la estabilidad de vinos tintos D.O Toro a escala de bodega mediante el uso de manoproteínas

**Nombre del congreso:** 31 Congreso Mundial de la Viña y el Vino

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Verona,

**Fecha de celebración:** 15/06/2008

**Fecha de finalización:** 20/06/2008

**Ciudad entidad organizadora:** Verona,

Helena Amigo; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. "Actas del Congreso Mundial de la Viña y el Vino". Oficina Internacional de la Viña y el Vino, ISBN R3 0014631017

**106 Título del trabajo:** Los Trabajos y Proyectos Fin de Carrera en la titulación de Arquitectura Técnica de la E.P.S. de Zamora: reglamento, desarrollo y su preparación en la asignatura de Oficina Técnica

**Nombre del congreso:** I Encuentro Internacional Profesores Proyecto Final de Carrera Arquitectura Técnica

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** VALENCIA, España

**Fecha de celebración:** 23/04/2008

**Fecha de finalización:** 25/04/2008

**Ciudad entidad organizadora:** VALENCIA, España

Rodríguez-Esteban, M. A.; Ana Ramos; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Martín Izard, J. F.; Ausín, T. ISBN 978-84-691-2610-3

**107 Título del trabajo:** Detection of seasonal origin of milk in cheeses (cow's, ewe's and goat's) using NIRS technology and a discriminant analysis

**Nombre del congreso:** 5th IDF Symposium on Cheese Ripening

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** BERNA, Suiza

**Fecha de celebración:** 09/03/2008

**Fecha de finalización:** 13/03/2008

**Ciudad entidad organizadora:** BERNA, Suiza

González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Javier Salvador-Esteban; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.

**108 Título del trabajo:** Determination of Ripening Time, Breed and SCC Level in Zamorano Cheeses Using NIRS Technology and Chemometric Studies

**Nombre del congreso:** 5th IDF Symposium on Cheese Ripening

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** BERNA, Suiza





**Fecha de celebración:** 09/03/2008

**Fecha de finalización:** 13/03/2008

**Ciudad entidad organizadora:** BERNA, Suiza

Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; González, C.

- 109 Título del trabajo:** Effects of somatic cell counts on the composition and fatty acid profiles of milk from the Churra and Castellana breed sheep  
**Nombre del congreso:** 5th IDF Symposium on Cheese Ripening  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Berna, Suiza  
**Fecha de celebración:** 09/03/2008  
**Fecha de finalización:** 13/03/2008  
**Ciudad entidad organizadora:** Berna, Suiza  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; J.L Pérez-Rodrigo.
- 110 Título del trabajo:** Evaluation of Ewes' Cheese Texture by NIRS Technology Employing a Fibre-Optic Probe  
**Nombre del congreso:** 5th IDF Symposium on Cheese Ripening  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** BERNA, Suiza  
**Fecha de celebración:** 09/03/2008  
**Fecha de finalización:** 13/03/2008  
**Ciudad entidad organizadora:** BERNA, Suiza  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; José Miguel Hernández Hierro; González- Martín M. I.; González, C.
- 111 Título del trabajo:** Evaluation of Sensory Characteristics of D.O Zamorano Cheese by Consumers  
**Nombre del congreso:** 5th IDF Symposium on Cheese Ripening  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Berna, Suiza  
**Fecha de celebración:** 09/03/2008  
**Fecha de finalización:** 13/03/2008  
**Ciudad entidad organizadora:** Berna, Suiza  
Patricia Severiano Pérez; Vivar-Quintana, A. M.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Revilla, I.
- 112 Título del trabajo:** The application of Near Infrared Spectroscopy Technology and a remote reflectance fibre-optic probe for the determination of peptides in cheeses (cow's, ewe's and goat's) with different ripening times  
**Nombre del congreso:** 5th IDF Symposium on Cheese Ripening  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** BERNA, SUIZA, Suiza  
**Fecha de celebración:** 09/03/2008  
**Fecha de finalización:** 13/03/2008  
**Ciudad entidad organizadora:** BERNA, SUIZA, Suiza  
González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; González, C.



- 113 Título del trabajo:** Un proyecto de innovación educativa basado en la creación de equipos multidisciplinares de profesores  
**Nombre del congreso:** III congreso internacional: La renovación de metodologías docentes en su adaptación al espacio europeo de educación superior  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** VALLADOLID, España  
**Fecha de celebración:** 25/09/2007  
**Fecha de finalización:** 26/09/2007  
**Ciudad entidad organizadora:** VALLADOLID, España  
Martín Izard, J. F.; Ausín, T.; Revilla, I.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Vivar-Quintana, A. M.
- 114 Título del trabajo:** Adaptacion a creditos ECTS en Ingeniería Técnica Agrícola  
**Nombre del congreso:** II Jornadas de Innovación Educativa de la EPS de Zamora  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** ZAMORA, España  
**Fecha de celebración:** 19/06/2007  
**Fecha de finalización:** 21/06/2007  
**Ciudad entidad organizadora:** ZAMORA, España  
Vivar-Quintana, A. M.; Ausín, T.; Revilla, I.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Martín Izard, J. F. EDICIONES UNIVERSIDAD DE SALAMANCA, ISBN 978-84-7800-369-3
- 115 Título del trabajo:** Experiencia de aplicación de metodos de aprendizaje activos en asignaturas optativas de Ingeniería Técnica Agrícola  
**Nombre del congreso:** II Jornadas de Innovación Educaiva de la EPS de Zamora  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** ZAMORA, España  
**Fecha de celebración:** 19/06/2007  
**Fecha de finalización:** 21/06/2007  
**Ciudad entidad organizadora:** ZAMORA, España  
Revilla, I.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Vivar-Quintana, A. M.; Ausín, T.; Martín Izard, J. F.
- 116 Título del trabajo:** Transversalidad de disciplinas en la titulación de Arquitectura Técnica  
**Nombre del congreso:** II Jornadas de Innovación Educativa de la EPS de Zamora  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** ZAMORA, España  
**Fecha de celebración:** 19/06/2007  
**Fecha de finalización:** 21/06/2007  
**Ciudad entidad organizadora:** ZAMORA, España  
Rodríguez-Esteban, M. A.; Ausín, T.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Martín Izard, J. F. "Actas de las II Jornadas de Inovación Educativa de la EPS de Zamora". EDICIONES UNIVERSIDAD DE SALAMANCA, ISBN 978-84-7800-369-3
- 117 Título del trabajo:** Un proyecto de innovación educativa basado en la creación de quipos multidisciplinares de profesores  
**Nombre del congreso:** II Jornadas de Innovación Educativa de la EPS de Zamora  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** ZAMORA, España



**Fecha de celebración:** 19/06/2007

**Fecha de finalización:** 21/06/2007

**Ciudad entidad organizadora:** ZAMORA, España

Martín Izard, J. F.; Ausín, T.; Revilla, I.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Vivar-Quintana, A. M. "Actas de las II Jornadas de Innovación Educativa de la EPS de Zamora". EDICIONES UNIVERSIDAD DE SALAMANCA, ISBN 978-84-7800-369-3

**118 Título del trabajo:** Determination of fatty acid in cheese by near infrared spectroscopy (NIRS) with a fibre-optic probe

**Nombre del congreso:** 13th International Conference on Near Infrared Spectroscopy

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** UMEA, SUECIA, Suecia

**Fecha de celebración:** 17/06/2007

**Fecha de finalización:** 21/06/2007

**Ciudad entidad organizadora:** UMEA, SUECIA, Suecia

González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; R. Morón-Sancho; J Salvador-Esteban; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.

**119 Título del trabajo:** Determination of the % of milk (cow, ewe and goat) in commercial cheeses with different curing times using NIRS Technology and a remote reflectance fibre-optic probe

**Nombre del congreso:** 13th International Conference on Near Infrared Spectroscopy

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** UMEA, SUECIA, Suecia

**Fecha de celebración:** 17/06/2007

**Fecha de finalización:** 21/06/2007

**Ciudad entidad organizadora:** UMEA, SUECIA, Suecia

González- Martín M. I.; José Miguel Hernández Hierro; R. Morón-Sancho; J Salvador-Esteban; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.

**120 Título del trabajo:** Adaptación al EEES de la asignatura de Operaciones Básicas de Ingeniería Técnica Agrícola

**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** PUERTO DE LA CRUZ, España

**Fecha de celebración:** 13/06/2007

**Fecha de finalización:** 15/06/2007

**Ciudad entidad organizadora:** PUERTO DE LA CRUZ, España

Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Rodríguez-Esteban, M. A.; Martín Izard, J. F.; Ausín, T. "Resumen del IV Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos". Facultad de Farmacia. Universidad de la Laguna, ISBN 978-84-690-6277-7

**121 Título del trabajo:** Changes in volatile compounds in hard ewe's cheese due to the ripening process-influence of breed

**Nombre del congreso:** 5th NIZO Dairy Conference. Prosepects for flavour formation and perception

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Papendal, Holanda

**Fecha de celebración:** 13/06/2007

**Fecha de finalización:** 15/06/2007



**Ciudad entidad organizadora:** Papendal, Holanda  
Miguel Ángel Lurueña Martínez; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.

- 122 Título del trabajo:** Composición antociánica de variedades de cereza y guinda de los Arribes del Duero  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** PUERTO DE LA CRUZ, España  
**Fecha de celebración:** 13/06/2007  
**Fecha de finalización:** 15/06/2007  
**Ciudad entidad organizadora:** PUERTO DE LA CRUZ, España  
Revilla, I.; Lorena Gómez García; Vivar-Quintana, A. M. Facultad de Farmacia. Universidad de La Laguna, ISBN 978-84-690-6277-7
- 123 Título del trabajo:** Correlations between appearance, aroma, taste and texture in hard ewe's cheeses and its influence on consumer's acceptance  
**Nombre del congreso:** 5th NIZO Dairy Conference. Prospects for flavour formation and perception  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Papendal, Holanda  
**Fecha de celebración:** 13/06/2007  
**Fecha de finalización:** 15/06/2007  
**Ciudad entidad organizadora:** Papendal, Holanda  
Revilla, I.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Vivar-Quintana, A. M.
- 124 Título del trabajo:** Influencia de los recuentos en células somáticas sobre la proteólisis de queso de D.O. Queso Zamorano  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** PUERTO DE LA CRUZ, España  
**Fecha de celebración:** 13/06/2007  
**Fecha de finalización:** 15/06/2007  
**Ciudad entidad organizadora:** PUERTO DE LA CRUZ, España  
Revilla, I.; Jose Manuel Rodríguez Nogales; María Tola; Vivar-Quintana, A. M. "Resumen del IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos". Facultad de Farmacia. Universidad de la Laguna, ISBN 978-84-690-6277-7
- 125 Título del trabajo:** Influencia de los recuentos en células somáticas sobre los ácidos grasos de la leche de oveja  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** PUERTO DE LA CRUZ, España  
**Fecha de celebración:** 13/06/2007  
**Fecha de finalización:** 15/06/2007  
**Ciudad entidad organizadora:** PUERTO DE LA CRUZ, España  
Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. "Resumen del IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos". Facultad de Farmacia. Universidad de la Laguna, ISBN 978-84-690-6277-7



- 126 Título del trabajo:** Composición en ácidos grasos del cordero lechal en función de la raza  
**Nombre del congreso:** XII Jornadas sobre Producción Animal  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA, España  
**Fecha de celebración:** 16/05/2007  
**Fecha de finalización:** 17/05/2007  
**Ciudad entidad organizadora:** ZARAGOZA, España  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Miguel Ángel Lurueña Martínez; Carlos Palacios Riocerezo. "XII Jornadas sobre producción animal". ISBN 1130-6009
- 127 Título del trabajo:** Uso de técnicas multivariantes para la clasificación de lechazos en función de la raza y peso  
**Nombre del congreso:** XII Jornadas sobre Producción Animal  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA, España  
**Fecha de celebración:** 16/05/2007  
**Fecha de finalización:** 17/05/2007  
**Ciudad entidad organizadora:** ZARAGOZA, España  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.
- 128 Título del trabajo:** Correlation between sensory and physicochemical parameters used in evaluation of suckling lamb meat quality  
**Nombre del congreso:** 52nd International Congress of Meat Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 13/08/2006  
**Fecha de finalización:** 18/08/2006  
**Ciudad entidad organizadora:** Dublín, Irlanda  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.
- 129 Título del trabajo:** Fatty acid composition of suckling lambs as affected by increasing calcium soap on ewe's diet  
**Nombre del congreso:** 52nd International Congress of Meat Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 13/08/2006  
**Fecha de finalización:** 18/08/2006  
**Ciudad entidad organizadora:** Dublín, Irlanda  
Miguel Ángel Lurueña Martínez; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. "52nd International Congress of Meat Science and Technology. Harnessing and Exploiting Global Opportunities". Wageningen Academic Publishers, ISBN 978-90-8686-010-4
- 130 Título del trabajo:** Interrelationships in fatty acid composition between suckling lambs and the feeding ewe milk  
**Nombre del congreso:** 52nd International Congress of Meat Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda



**Fecha de celebración:** 13/08/2006

**Fecha de finalización:** 18/08/2006

**Ciudad entidad organizadora:** Dublín, Irlanda

Miguel Angel Lurueña Martínez; Carlos Palacios Riocerezo; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.

- 131 Título del trabajo:** Sensory characteristics of suckling lambs. Influence of breed and slaughter weight  
**Nombre del congreso:** 52nd Internatinal Congress of Meat Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 13/08/2006  
**Fecha de finalización:** 18/08/2006  
**Ciudad entidad organizadora:** Dublín, Irlanda  
Revilla, I.; Gemma Rodríguez López; Vivar-Quintana, A. M.
- 132 Título del trabajo:** Correlación entre parámetros sensoriales e instrumentales de medida del color en vinos tintos de D.O Toro  
**Nombre del congreso:** XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** LOGROÑO, España  
**Fecha de celebración:** 25/06/2006  
**Fecha de finalización:** 30/06/2006  
**Ciudad entidad organizadora:** LOGROÑO, España  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Victoria Benavides; Victoria Pariente; Ruth Rodríguez Ascacibar.
- 133 Título del trabajo:** Elección de barricas para la crainza de vinos de D.O Toro: Caracterización sensorial  
**Nombre del congreso:** XXIX Congreso Muncial de la Viña y el Vino  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** LOGROÑO, España  
**Fecha de celebración:** 25/06/2006  
**Fecha de finalización:** 30/06/2006  
**Ciudad entidad organizadora:** LOGROÑO, España  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Victoria Benavides; Victoria Pariente; Ruth Rodríguez Ascacibar.
- 134 Título del trabajo:** Prácticas en Ingeniería de Alimentos: Desarrollo del espíritu crítico y de la labor de integración de resultados  
**Nombre del congreso:** las Jornadas de Innovación Educativa de la Escuela Politécnica Superior de Zamora  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** ZAMORA, España  
**Fecha de celebración:** 20/06/2006  
**Fecha de finalización:** 22/06/2006  
**Ciudad entidad organizadora:** ZAMORA, España  
Revilla, I.
- 135 Título del trabajo:** Development of pre-biotic fermented milk pasteurised after fermentation  
**Nombre del congreso:** 4th NIZO Dairy Conference  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE



**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Papendal,  
**Fecha de celebración:** 15/06/2005  
**Fecha de finalización:** 17/06/2005  
**Ciudad entidad organizadora:** Papendal,  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Manuel García González.

**136 Título del trabajo:** Proteolysis in Zamorano cheese manufactured from ewe's milk of three different groups of somatic cell counts

**Nombre del congreso:** 4th NIZO Dairy Conference  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Papendal,  
**Fecha de celebración:** 15/06/2005  
**Fecha de finalización:** 17/06/2005  
**Ciudad entidad organizadora:** Papendal,  
Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.; Jose Manuel Rodríguez Nogales; M<sup>a</sup> Luisa Marina Alegre.

**137 Título del trabajo:** Influence of somatic cell count on hard ewe's cheese

**Nombre del congreso:** 4th IDF International Matitis Conference  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Maastricht,  
**Fecha de celebración:** 13/06/2005  
**Fecha de finalización:** 15/06/2005  
**Ciudad entidad organizadora:** Maastricht,  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.

**138 Título del trabajo:** Barricas y fermentación maloláctica: influencia sobre el color del vino de Toro

**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** BURGOS, España  
**Fecha de celebración:** 29/05/2005  
**Fecha de finalización:** 01/06/2005  
**Ciudad entidad organizadora:** BURGOS, España  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.

**139 Título del trabajo:** Caracteriación físico-química de uvas procedentes de sarmientos y chupones

**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** BURGOS, España  
**Fecha de celebración:** 29/05/2005  
**Fecha de finalización:** 01/06/2005  
**Ciudad entidad organizadora:** BURGOS, España  
Vivar-Quintana, A. M.; Patricia Rodríguez Carbajo; Revilla, I.

**140 Título del trabajo:** Influencia de los recuentos en células somáticas sobre la composición de leche de oveja

**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional



**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** BURGOS, España  
**Fecha de celebración:** 29/05/2005  
**Fecha de finalización:** 01/06/2005  
**Ciudad entidad organizadora:** BURGOS, España  
Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I.

- 141 Título del trabajo:** Repercusión de la congelación sobre el color de la carne y de la grasa de cordero lechazo  
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** BURGOS, España  
**Fecha de celebración:** 29/05/2005  
**Fecha de finalización:** 01/06/2005  
**Ciudad entidad organizadora:** BURGOS, España  
Revilla, I.
- 142 Título del trabajo:** Efecto del sexo y edad sobre las características de engrasamiento y conformación de canales de lechazo para distintas razas  
**Nombre del congreso:** XI Jornadas Técnicas de Producción Animal  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA, España  
**Fecha de celebración:** 11/05/2005  
**Fecha de finalización:** 12/05/2005  
**Ciudad entidad organizadora:** ZARAGOZA, España  
Revilla, I.; M<sup>a</sup> Auxiliadora García Martín; Vivar-Quintana, A. M.
- 143 Título del trabajo:** Evaluación de la influencia de la raza en la calidad sensorial de cordero lechal  
**Nombre del congreso:** XI Jornadas Técnicas de Producción Animal  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA, España  
**Fecha de celebración:** 11/05/2005  
**Fecha de finalización:** 12/05/2005  
**Ciudad entidad organizadora:** ZARAGOZA, España  
Revilla, I.; Gema Rodríguez López; Vivar-Quintana, A. M.
- 144 Título del trabajo:** Caracterización de carne de cordero lechal: Estudio de correlaciones  
**Nombre del congreso:** I Simposium internacional: evaluación sensorial de alimentos  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Mexico D.F.,  
**Fecha de celebración:** 24/01/2005  
**Ciudad entidad organizadora:** Mexico D.F.,  
Revilla, I.
- 145 Título del trabajo:** Changes in quality and antioxidant properties of dry sausages produced by dosis and type of paprika  
**Nombre del congreso:** Congreso Chemical reactions in food V





**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa  
**Fecha de celebración:** 29/09/2004  
**Fecha de finalización:** 01/10/2004  
**Ciudad entidad organizadora:** Praga, República Checa  
Revilla, I.; R. Sánchez; Vivar-Quintana, A. M.

**146 Título del trabajo:** New formulations for low-fat frankfurters and its effect on product quality  
**Nombre del congreso:** Congreso Chemical reactions in food V  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa  
**Fecha de celebración:** 29/09/2004  
**Fecha de finalización:** 01/10/2004  
**Ciudad entidad organizadora:** Praga, República Checa  
Miguel Ángel Lurueña Martínez; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.

**147 Título del trabajo:** Consumer assessment of technological differences in meat  
**Nombre del congreso:** European Conference on Sensory Science of Food and Beverages  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Florencia,  
**Fecha de celebración:** 26/09/2004  
**Fecha de finalización:** 29/09/2004  
**Ciudad entidad organizadora:** Florencia,  
Alvarez Sánchez-Arjona, S.; Revilla, I.; M<sup>a</sup> Jesus Alvarez Sanchez-Arjona.

**148 Título del trabajo:** Correlation between consumer appreciation and panellist evaluation of quality appellation "Ternera de Aliste"  
**Nombre del congreso:** European Conference on Sensory Science of Food and Beverages  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Florencia,  
**Fecha de celebración:** 26/09/2004  
**Fecha de finalización:** 29/09/2004  
**Ciudad entidad organizadora:** Florencia,  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.

**149 Título del trabajo:** Optimization of slaughter weight of suckling lambs using sensory parameters  
**Nombre del congreso:** European Conference on Sensory Science of Food and Beverages  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Florencia,  
**Fecha de celebración:** 26/09/2004  
**Fecha de finalización:** 29/09/2004  
**Ciudad entidad organizadora:** Florencia,  
Gema Rodríguez López; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.



- 150** **Título del trabajo:** Quality products: what are the non sensory attributes most valued by consumers  
**Nombre del congreso:** European Conference on Sensory Science of Food and Beverages  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Florencia,  
**Fecha de celebración:** 26/09/2004  
**Fecha de finalización:** 29/09/2004  
**Ciudad entidad organizadora:** Florencia,  
M<sup>a</sup> Jesus Alvarez Sanchez-Arjona; Alvarez Sánchez-Arjona, S.; P Alvarez Sanchez-Arjona; Revilla, I.
- 151** **Título del trabajo:** Evaluación de la textura de diferentes variedades de cereza y guinda  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** PAMPLONA, España  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
**Fecha de finalización:** 17/09/2004  
**Ciudad entidad organizadora:** PAMPLONA, España  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. ISBN 8466879894
- 152** **Título del trabajo:** Evolución de los parámetros de color de uvas a lo largo de su maduración  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** PAMPLONA, España  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
**Fecha de finalización:** 17/09/2004  
**Ciudad entidad organizadora:** PAMPLONA, España  
Patricia Rodríguez Carbajo; Pablo Pérez Pilo; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. ISBN 8468879894
- 153** **Título del trabajo:** Optimización de parámetros para la elaboración de conservas de habones sanabreses  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** PAMPLONA, España  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
**Fecha de finalización:** 17/09/2004  
**Ciudad entidad organizadora:** PAMPLONA, España  
M<sup>a</sup> José Rodríguez Ferrero; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. ISBN 8466879894
- 154** **Título del trabajo:** Application of factorial design and response surface methodology to improve a method for the simultaneous detection of different milk proteins  
**Nombre del congreso:** LACE2003 9<sup>o</sup> Symposium Latinoamericano en aplicaciones de Electroforesis Capilar  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** México D.F., México  
**Fecha de celebración:** 05/12/2003  
**Fecha de finalización:** 09/12/2003  
**Ciudad entidad organizadora:** México D.F., México  
J.M. Rodríguez-Nogales; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.



- 155 Título del trabajo:** Effect of somatic cell counts on casin fraction in ewe's cheeses  
**Nombre del congreso:** LACE2003 9º Symposium Latinoamericano en aplicaciones de Electroforesis Capilar  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** México D.F., México  
**Fecha de celebración:** 05/12/2003  
**Fecha de finalización:** 09/12/2003  
**Ciudad entidad organizadora:** México D.F., México  
Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; J.M. Rodríguez-Nogales.
- 156 Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de enzimas pectinolíticas, clarificantes y extractoras de color, sobre la calidad del vino tinto  
**Nombre del congreso:** Seminarios del Departamento de Alimentos y Biotecnología  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Mexico D.F,  
**Fecha de celebración:** 17/10/2003  
**Fecha de finalización:** 17/10/2003  
**Ciudad entidad organizadora:** Mexico D.F,  
Revilla, I.
- 157 Título del trabajo:** Efecto del líquido de gobierno sobre la actividad polifenol oxidasa de alcachofas en conserva  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Orihuela, España  
**Fecha de celebración:** 03/06/2003  
**Fecha de finalización:** 06/06/2003  
**Ciudad entidad organizadora:** Orihuela, España  
O. Fuentes-Cuervo; Vivar-Quintana, A. M.; Revilla, I. ISBN ISBN:84-95893-74
- 158 Título del trabajo:** Elaboración de queso fresco a partir de leche ultrafiltrada de oveja  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Orihuela, España  
**Fecha de celebración:** 03/06/2003  
**Fecha de finalización:** 06/06/2003  
**Ciudad entidad organizadora:** Orihuela, España  
R. Lorenzo-González; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. ISBN ISBN:84-95893-74
- 159 Título del trabajo:** Influencia de diferentes agentes texturizantes en cuajadas de leche de vaca  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Orihuela, España  
**Fecha de celebración:** 03/06/2003  
**Fecha de finalización:** 06/06/2003



**Ciudad entidad organizadora:** Orihuela, España

P. Crespo- González; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. ISBN ISBN:84-95893-74-6

**160 Título del trabajo:** Percepción de la calidad de la carne de vacuno: caso de la IGP Ternera de Navarra-Nafarroako Aratxea

**Nombre del congreso:** X Jornadas Sobre Producción Animal

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA, España

**Fecha de celebración:** 14/05/2003

**Fecha de finalización:** 16/05/2003

**Ciudad entidad organizadora:** ZARAGOZA, España

Alvarez Sánchez-Arjona, S.; M.J. Alvarez; M.A. Albardíaz; C. Díaz Cerio; A. Horcada; Revilla, I.

**161 Título del trabajo:** Efecto del procesado sobre la textura de alcachofas en conserva

**Nombre del congreso:** V International Congress on Artichoke

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** TUDELA, España

**Fecha de celebración:** 05/05/2003

**Fecha de finalización:** 08/05/2003

**Ciudad entidad organizadora:** TUDELA, España

Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M.; Olivia Fuentes Cuervo.

**162 Título del trabajo:** Aplicación de ultrafiltración a suero de queso de oveja

**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ingeniería de Alimentos

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** LLEIDA, España

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

**Fecha de finalización:** 20/09/2002

**Ciudad entidad organizadora:** LLEIDA, España

I. Martín Martínez; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. ISBN ISBN: 84-9409-162-7

**163 Título del trabajo:** Influencia del extracto seco en la textura de yogures de leche de oveja

**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ingeniería de Alimentos

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** LLEIDA, España

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

**Fecha de finalización:** 20/09/2002

**Ciudad entidad organizadora:** LLEIDA, España

F.J. Martín-Holgado; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. ISBN ISBN: 84-9409-162-7

**164 Título del trabajo:** Ultrafiltración de leche de oveja destinada a la elaboración de queso

**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ingeniería de Alimentos

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** LLEIDA, España

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

**Fecha de finalización:** 20/09/2002



**Ciudad entidad organizadora:** LLEIDA, España

R. Lorenzo-González; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M. ISBN ISBN: 84-9409-162-7

- 165 Título del trabajo:** Sobre el color con la aplicación de enzimas de extracción de color en vinos tintos de Ribera de Duero  
**Nombre del congreso:** Jornadas Técnicas en Enología  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** MANZANARES, España  
**Fecha de celebración:** 23/08/2001  
**Ciudad entidad organizadora:** MANZANARES, España  
Revilla, I.
- 166 Título del trabajo:** Examen de la Calidad en la Industria Alimentaria  
**Nombre del congreso:** Jornadas sobre Comida Segura  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** ZAMORA, España  
**Fecha de celebración:** 29/03/2001  
**Fecha de finalización:** 29/03/2001  
**Ciudad entidad organizadora:** ZAMORA, España  
Revilla, I.
- 167 Título del trabajo:** Multidimensional evaluation of quality increase in red wine using extracting enzymes  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** VALENCIA, España  
**Fecha de celebración:** 11/03/2001  
**Fecha de finalización:** 15/03/2001  
**Ciudad entidad organizadora:** VALENCIA, España  
Revilla, I.; M.L. González-San José. ISBN ISBN 84 9705 005 3
- 168 Título del trabajo:** Levels of low-molecular weight phenols in wines aged in cask of different types of oak wood  
**Nombre del congreso:** XXth International Conference on Polyphenols  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Freising-Wihenstephan, Alemania  
**Fecha de celebración:** 11/09/2000  
**Fecha de finalización:** 15/09/2000  
**Ciudad entidad organizadora:** Freising-Wihenstephan, Alemania  
Revilla, I.; M.L. González-San José.
- 169 Título del trabajo:** Efecto del tratamiento pectinolítico sobre la calidad de mostos y vinos rosados  
**Nombre del congreso:** XXII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** ALMENDRALEJO, España  
**Fecha de celebración:** 08/05/2000  
**Fecha de finalización:** 12/05/2000



**Ciudad entidad organizadora:** ALMENDRALEJO, España  
E. Izcara; Revilla, I.; S. Pérez-Magariño; M.L. González-San José. ISBN ISBN: 84-7930-076-0

- 170 Título del trabajo:** Relación entre el tipo de compuestos antociánicos presentes en el vino y la cromaticidad del mismo  
**Nombre del congreso:** XXII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** ALMENDRALEJO, España  
**Fecha de celebración:** 08/05/2000  
**Fecha de finalización:** 12/05/2000  
**Ciudad entidad organizadora:** ALMENDRALEJO, España  
Revilla, I.; M.L. González-San José. ISBN ISBN: 84-7930-076-0
- 171 Título del trabajo:** Increase of red wine colour stability  
**Nombre del congreso:** Chemical reactions in Food IV  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa  
**Fecha de celebración:** 2000  
**Fecha de finalización:** 31/12/2000  
**Ciudad entidad organizadora:** Praga, República Checa  
Revilla, I.; M.L. González-San José.
- 172 Título del trabajo:** El color de vinos tintos jóvenes durante el almacenamiento. Parametros cromaticos de Gonzáles  
**Nombre del congreso:** Congreso Bienal de la Real Sociedad Española de Química  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** SANTA CRUZ DE TENERIFE, España  
**Fecha de celebración:** 19/07/1999  
**Fecha de finalización:** 23/07/1999  
**Ciudad entidad organizadora:** SANTA CRUZ DE TENERIFE, España  
Revilla, I.; M.L. González-San José; Eduardo Izcara.
- 173 Título del trabajo:** Antioxidant effect of epicatechin. Increasing of flavan-3-ol compound levels in wine  
**Nombre del congreso:** Polyphenols, Wine And Health  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Burdeos, Francia  
**Fecha de celebración:** 14/04/1999  
**Fecha de finalización:** 16/04/1999  
**Ciudad entidad organizadora:** Burdeos, Francia  
V. Valls-Bellés; Revilla, I.; M.L. González-San José; Purificación González.
- 174 Título del trabajo:** Evolution of colour and phenolic compounds during the storage of red wines elaborated with pectolytic enzymes  
**Nombre del congreso:** Polyphenols, Wine and Health  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Burdeos, Francia



**Fecha de celebración:** 14/04/1999  
**Fecha de finalización:** 16/04/1999  
**Ciudad entidad organizadora:** Burdeos, Francia  
Revilla, I.; M<sup>a</sup> Luisa González-San José.

- 175 Título del trabajo:** Enzimas extractoras del color y la calidad nutricional de los vinos tintos. Efecto antioxidante de la epicatequina  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** VALENCIA, España  
**Fecha de celebración:** 02/12/1998  
**Fecha de finalización:** 05/12/1998  
**Ciudad entidad organizadora:** VALENCIA, España  
P. González; M.L. González-San José; Revilla, I.; V. Valls.
- 176 Título del trabajo:** Different possibilities of operation technique in HPLC analyses/Mass spetrometry detection  
**Nombre del congreso:** 22th International Symposium on Chromatography  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Roma, Italia  
**Fecha de celebración:** 13/09/1998  
**Fecha de finalización:** 18/09/1998  
**Ciudad entidad organizadora:** Roma, Italia  
Revilla, I.; S. Pérez-Magariño; M.L. González-San José; S. Beltrán.
- 177 Título del trabajo:** Use of HPLC-MS spectra in the elucidation of the structure of phenolic compounds  
**Nombre del congreso:** 22th International Symposium on Chromatography  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Roma, Italia  
**Fecha de celebración:** 13/09/1998  
**Fecha de finalización:** 18/09/1998  
**Ciudad entidad organizadora:** Roma, Italia  
S. Pérez-Magariño; Revilla, I.; M.L. González San José; S. Beltrán.
- 178 Título del trabajo:** Modification of red wine colour using pectolytic enzymes  
**Nombre del congreso:** XIXth International Conference on Polyphenols  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Lille, Francia  
**Fecha de celebración:** 01/09/1998  
**Fecha de finalización:** 04/09/1998  
**Ciudad entidad organizadora:** Lille, Francia  
Revilla, I.; S. Pérez-Magariño; E. Izcara; M.L. González-San José.
- 179 Título del trabajo:** ¿Es la añada un factor modificador de las características enológicas?  
**Nombre del congreso:** IV Colloquium Chimicometricum Mediterraneum  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Ciudad de celebración:** BURGOS, España

**Fecha de celebración:** 08/06/1998

**Fecha de finalización:** 11/06/1998

**Ciudad entidad organizadora:** BURGOS, España

S. Pérez-Magariño; Revilla, I.; E. Izcará; M.L. González-San José. , UNIVERSIDAD DE BURGOS, ISBN  
ISBN: 84-922382-9-1

**180 Título del trabajo:** Elaboración con enzimas pectinolíticos de mostos y vinos de uva tinta: Contenido de metanol

**Nombre del congreso:** 4º Simposio de Vitivinicultura do Alentejo

**Ámbito geográfico:** Otros

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Évora, Portugal

**Fecha de celebración:** 1998

**Fecha de finalización:** 31/12/1998

**Ciudad entidad organizadora:** Évora, Portugal

M.L. González-San José; E. Izcará; S. Pérez-Magariño; Revilla, I.

**181 Título del trabajo:** ¿Influye el tipo y edad de la barrica de roble en que se envejece un vino tinto en sus características cromáticas?

**Nombre del congreso:** XXII Congreso Mundial de la Vid y el Vino

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Buenos Aires, Argentina

**Fecha de celebración:** 01/12/1997

**Fecha de finalización:** 05/12/1997

**Ciudad entidad organizadora:** Buenos Aires, Argentina

Revilla, I.; M.L. González-San José; M.C. Gómez-Cordovés. ISBN 987-96782-0-6

**182 Título del trabajo:** Determinación de metanol en mostos y vinos. Puntos críticos

**Nombre del congreso:** Congreso Reunion de los Grupos de Enología

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Puerto de Santa Maria (EI), España

**Fecha de celebración:** 12/05/1997

**Fecha de finalización:** 14/05/1997

**Ciudad entidad organizadora:** Puerto de Santa Maria (EI), España

Revilla, I.; S. Pérez-Magariño; M.L. González-San José. ISBN 84-98141-23-1

**183 Título del trabajo:** Mostos y vinos elaborados con enzimas pectinolíticos. Contenido de metanol

**Nombre del congreso:** Congreso Reunion de los Grupos de Enología

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Puerto de Santa Maria (EI), España

**Fecha de celebración:** 12/05/1997

**Fecha de finalización:** 14/05/1997

**Ciudad entidad organizadora:** Puerto de Santa Maria (EI), España

M.L. González-San José; E. Izcará; S. Pérez-Magariño; Revilla, I. ISBN 84-98141-23-1





- 184 Título del trabajo:** Efectos del uso de enzimas pectinoíticas sobre la calidad de vinso blancos rosados y tintos  
**Nombre del congreso:** Reunion de los Grupos de Enología  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** CIUDAD REAL, España  
**Fecha de celebración:** 10/06/1996  
**Fecha de finalización:** 11/06/1996  
**Ciudad entidad organizadora:** CIUDAD REAL, España  
M.L. González-San José; E. Izcarra; S. Pérez-Magariño; Revilla, I.
- 185 Título del trabajo:** PAL and TAL activities during strawberries ripening  
**Nombre del congreso:** International Symposium on Phytochemistry of Fruits and Vegetables.  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** MURCIA, España  
**Fecha de celebración:** 20/09/1995  
**Fecha de finalización:** 23/09/1995  
**Ciudad entidad organizadora:** MURCIA, España  
Revilla, I.; M.L. González-San José.

### Trabajos presentados en jornadas, seminarios, talleres de trabajo y/o cursos nacionales o internacionales

**Nombre del evento:** Propóleos: determinación rápida de parámetros relacionados con su actividad biológica  
**Intervención por:** Por invitación  
**Ciudad de celebración:** ZAMORA, Castilla y León, España  
**Fecha de celebración:** 15/02/2019  
González- Martín M. I.; Revilla, I.; Vivar-Quintana, A. M..

### Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

#### Organización de actividades de I+D+i

- 1 Título de la actividad:** I jornadas divulgativas de ganadería ecológica. Ovino y caprino ecológico  
**Tipo de actividad:** Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Fecha de inicio-fin:** 15/06/2011 - 16/06/2011
- 2 Título de la actividad:** Actas 7º Congreso Internacional de Molinología. Comité Editor  
**Tipo de actividad:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Fecha de inicio-fin:** 01/03/2010 - 30/11/2010
- 3 Título de la actividad:** Resultados de trabajos de investigación realizados para conocer la calidad del lechazo y la leche de ovejas en producción ecológica.  
**Tipo de actividad:** Conferencia (Impartida) **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Fecha de inicio-fin:** 09/10/2010 - 09/10/2010



- 4** **Título de la actividad:** VII Congreso Internacional de molinología. La defensa de nuestro patrimonio  
**Tipo de actividad:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Fecha de inicio-fin:** 18/03/2010 - 20/03/2010
- 5** **Título de la actividad:** Curso de Ganadería Ecológica  
**Tipo de actividad:** Conferencia (Impartida) **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 19/10/2009 - 23/10/2009
- 6** **Título de la actividad:** Conoce los diferentes instrumentos y equipos de investigación: tecnología de alimentos, máquinas y motores térmicos, control numérico y robótica  
**Tipo de actividad:** Otros **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 12/11/2008 - 19/11/2008
- 7** **Título de la actividad:** Comida Segura  
**Tipo de actividad:** Jornada **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio-fin:** 29/03/2001 - 29/03/2001
- 8** **Título de la actividad:** Oportunidades para el encuentro: universidad-empresa en el proyecto T-CUE  
**Tipo de actividad:** Conferencia (Impartida) **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio:** 10/11/2009
- 9** **Título de la actividad:** I Jornada Divulgativa para productores y consumidores ecológicos  
**Tipo de actividad:** Conferencia (Impartida) **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio:** 19/12/2008
- 10** **Título de la actividad:** Efecto de la aplicación de enzimas pectinolíticas, clarificantes y extractoras de color, sobre la calidad del vino tinto  
**Tipo de actividad:** Seminario (Impartido) **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Fecha de inicio:** 17/10/2003
- 11** **Título de la actividad:** Efecto de la aplicación de enzimas pectinolíticas sobre la calidad de vinos tintos  
**Tipo de actividad:** Conferencia (Impartida) **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio:** 06/07/2002
- 12** **Título de la actividad:** Efecto de la aplicación de enzimas pectinolíticas sobre la calidad de vinos tintos  
**Tipo de actividad:** Conferencia (Impartida) **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio:** 06/09/2001
- 13** **Título de la actividad:** Efecto de la aplicación de enzimas pectinolíticos sobre la calidad de vinos tintos  
**Tipo de actividad:** Conferencia (Impartida) **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Fecha de inicio:** 23/08/2001

## Otros méritos

### Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

- 1 Entidad de realización:** Universidad Nacional Autónoma de México  
**Ciudad entidad realización:** México DF, México  
**Fecha de inicio-fin:** 13/01/2005 - 28/01/2005      **Duración:** 15 días  
**Objetivos de la estancia:** Invitado/a  
**Tareas contrastables:** Colaboración con el Area de Evaluación Sensorial del Departamento de Alimentos y Biotecnología de la UNAM
- 2 Entidad de realización:** Centro de Investigaciones Químicas. Universidad Autonoma del Estado de Hidalgo (Pachuca)  
**Ciudad entidad realización:** Centro de Investigaciones Químicas. Universidad Autonoma del Estado de Hidalgo (Pachuca), México  
**Fecha de inicio-fin:** 15/09/2003 - 18/10/2003      **Duración:** 1 mes - 3 días  
**Objetivos de la estancia:** Invitado/a  
**Tareas contrastables:** Estudio de la conservacion de la leche y quesos frescos producidos en el Estado de Hidalgo
- 3 Entidad de realización:** Universidad Federal de Santamaría  
**Ciudad entidad realización:** Universidad Federal de Santamaría, Brasil  
**Fecha de inicio-fin:** 07/08/1996 - 02/10/1996      **Duración:** 1 mes - 25 días  
**Objetivos de la estancia:** Doctorado/a  
**Tareas contrastables:** Análisis de vinos

### Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 4

### Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** ¿Futuro de la alimentación animal? Inclusión de insectos como alternativas proteicas en la producción de pollos ecológicos  
**Entidad acreditante:** Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora  
**Fecha de concesión:** 03/10/2019
- 2 Descripción del mérito:** Efecto de las condiciones ambientales sobre el crecimiento de pollo durante la fase inicial de vida, criados en sistemas de producción ecológica  
**Entidad acreditante:** Academia de Ciencias Veterinarias de Castilla y León  
**Fecha de concesión:** 20/02/2019
- 3 Descripción del mérito:** XX Premio Andrés Núñez de Prado a la investigación en Agricultura y Ganadería Ecológica  
**Entidad acreditante:** Consejo Regulador de Agricultura ecológica de Andalucía



**Fecha de concesión:** 25/11/2018

- 4 Descripción del mérito:** Introducción al análisis de datos con SPSS para Windows y su aplicación en la investigación  
**Entidad acreditante:** INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA EDUCACION  
**Fecha de concesión:** 09/06/2014
- 5 Descripción del mérito:** XIII Premio Andrés Nuñez de Prado a la Investigación en Producción Ecológica  
**Entidad acreditante:** Comité Andaluz de Agricultura Ecológica  
**Fecha de concesión:** 27/11/2011
- 6 Descripción del mérito:** Calidad de los alimentos  
**Entidad acreditante:** FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA  
**Fecha de concesión:** 10/11/2009
- 7 Descripción del mérito:** Jornada sobre seguimiento de nuevos títulos y sus sistemas de garantía de la calidad  
**Entidad acreditante:** Universidad de Salamanca  
**Fecha de concesión:** 16/10/2009
- 8 Descripción del mérito:** Vocal del Comité de Autoevaluación de la titulación de Ingeniería Técnica Agrícola- Industrias Agrarias y Alimentarias de la EPS de Zamora en la convocatoria 2007-2008  
**Fecha de concesión:** 01/01/2007
- 9 Descripción del mérito:** Nuevas estrategias metodológicas en la evaluación sensorial de alimentos  
**Entidad acreditante:** UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉJICO  
**Fecha de concesión:** 15/01/2005
- 10 Descripción del mérito:** Departamento de Construcción y Agronomía con sede en la E.P.S de Zamora  
**Entidad acreditante:** Universidad de Salamanca  
**Fecha de concesión:** 19/04/2000
- 11 Descripción del mérito:** Intensive Course in Functional Foods. Universidad de Gante  
**Fecha de concesión:** 21/09/1997
- 12 Descripción del mérito:** II Jornadas de análisis sensorial: sidra, carne y queso de Asturias(CIATA-IPLA, Villaviciosa)  
**Entidad acreditante:** CIATA-IPLA  
**Fecha de concesión:** 16/09/1997
- 13 Descripción del mérito:** Cursos de Verano: Tecnología de la maduración, post-recolección y transformación de frutos  
**Entidad acreditante:** UNIVERSIDAD DE BURGOS  
**Fecha de concesión:** 01/07/1996
- 14 Descripción del mérito:** Aplicaciones de la estadística en la industria alimentaria  
**Entidad acreditante:** UNIVERSIDAD DE BURGOS  
**Fecha de concesión:** 11/12/1995



- 15** Descripción del mérito: I Curso de cata de vinos  
Entidad acreditante: UNIVERSIDAD DE VALLADOLID  
Fecha de concesión: 14/09/1994

# ***CURRICULUM VITAE***

Presentado por

**José Manuel Rodríguez Nogales**

Área de Conocimiento de Tecnología de Alimentos  
Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal  
Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias  
Universidad de Valladolid

Palencia, 10 de junio de 2021

## ÍNDICE

1. DATOS PERSONALES.....	3
2. SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL.....	3
3. ACREDITACIONES y RECONOCIMIENTOS POSITIVOS A FIGURAS DOCENTES E INVESTIGADORAS .....	4
4. FORMACIÓN ACADÉMICA.....	7
4.1. FORMACIÓN PREDOCTORAL .....	7
4.1.1. Titulación Universitaria .....	7
4.1.2. Becas predoctorales.....	7
4.1.3. Tesis Doctoral.....	7
4.1.4. Cursos y jornadas de especialización en el área de conocimiento.....	8
4.2. FORMACIÓN POSTDOCTORAL.....	11
4.2.1. Beca Postdoctoral.....	11
4.2.2. Cursos y jornadas de especialización en el área de didáctica y en el marco del Espacio Europeo de Educación Superior.....	11
5. ACTIVIDAD INVESTIGADORA.....	14
5.1. PUBLICACIONES CIENTÍFICAS INDEXADAS.....	14
5.10. OTROS MÉRITOS RELACIONADOS CON LA CALIDAD Y DIFUSIÓN DE LOS RESULTADOS DE LA ACTIVIDAD INVESTIGADORA .....	70
5.2. PUBLICACIONES CIENTÍFICAS NO INDEXADAS .....	24
5.3. LIBROS, CAPÍTULOS DE LIBRO Y ACTAS DE CONGRESOS .....	26
5.4. CONGRESOS .....	30
5.5. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FINANCIADOS EN CONVOCATORIAS COMPETITIVAS.....	45
5.6. CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN .....	51
5.7. DIRECCIÓN DE PROYECTOS FIN DE CARRERA Y TESINAS.....	53
5.8. DIRECCIÓN DE TESIS DOCTORALES .....	69
5.9. CENSOR EN REVISTAS CIENTÍFICAS INDEXADAS .....	69
6. ACTIVIDAD DOCENTE .....	72
6.1. PUESTOS DOCENTES OCUPADOS .....	72
6.2. DOCENCIA IMPARTIDA EN ENSEÑANZA OFICIAL DE GRADO .....	73
6.3. DOCENCIA IMPARTIDA EN ENSEÑANZA DE POSTGRADO .....	75
6.4. IMPARTICIÓN DE CURSOS, JORNADAS Y PONENCIAS.....	76
6.5. TUTORIA EN PROGRAMA INTERUNIVERSITARIOS .....	79
7. GESTIÓN DOCENTE E INVESTIGADORA.....	79
7.1. GESTIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN.....	79
7.2. ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS.....	80
7.3. ORGANIZACIÓN DE CURSOS Y JORNADAS .....	80
7.4. GESTIÓN ACADÉMICA .....	82
8. DILIGENCIA DE REFRENDO DE CURRÍCULUM.....	83

## 1. DATOS PERSONALES

**Apellidos:** RODRIGUEZ NOGALES

**Nombre:** JOSE MANUEL

**Fecha de nacimiento:** [REDACTED]

**Residencia:** [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Researcher ID: K-9949-2014

ORCID: 0000-0003-3255-852X

Scopus ID: 8605849700

Google-Scholar-ID:

[https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=pRhoEEQAAAAJ&view\\_op=list\\_works&sortby=pubdate](https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=pRhoEEQAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate)

## 2. SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL

**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad.

**Fecha de inicio:** 06-Noviembre-2009.

**Situación administrativa:** Plantilla.

**Dedicación:** a tiempo completo.

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Facultad, Escuela o Instituto:** E.T.S. Ingenierías Agrarias.

**Departamento:** Ingeniería Agrícola y Forestal.

**Área:** Tecnología de los Alimentos.

**Dirección postal:** Av. Madrid, 44, 34004, Palencia, España.

**Teléfono:** 979108478.

**Fax:** 979108302.

**Correo electrónico:** [rjosem@iaf.uva.es](mailto:rjosem@iaf.uva.es).

## 3. INDICADORES GENERALES DE CALIDAD DE LA PRODUCCIÓN CIENTÍFICA



Nº Sexenios: 3 (Periodo del último obtenido 2015-2020).  
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años: 1 y 5 en progreso.  
Citas totales en Web of Science: 637  
Promedio de citas/año durante los últimos 5 años en Web of Science: 37,5  
Publicaciones SCI totales: 42 (31 como Q1)  
Indice h en Web of Science: 16  
h-index en Google scholar: 19 (12 desde 2015)  
Citas totales en Google scholar: 993 (403 desde 2015)

#### **4. RESUMEN LIBRE DEL CV**

Dr. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Burgos (2001) y PTUN de la Universidad de Valladolid en el área de Tecnología de los Alimentos desde el 2009. Desde mi incorporación a la universidad (2005) soy responsable de la docencia de las diversas asignaturas obligatorias y optativas de la Licenciatura y del Grado de Enología, de la Ingeniería en Industrias Agrarias y Alimentarias y del Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos. Cuento con tres tramos docentes reconocidos.

Mi investigación se centra en el campo de la Biotecnología Alimentaria y en concreto en el control y aplicación de enzimas y microorganismos en la industria agroalimentaria y al sector enológico. En los últimos 10 años he realizado importantes avances en el desarrollo de matrices de inmovilización en bacterias lácticas para paliar los efectos del cambio climático en la gestión de la fermentación maloláctica. Recientemente, he profundizado en el impacto de la clorosis férrica y el estado hídrico del viñedo en la composición aromática y sensorial de uvas y vinos. También en la mejora de la calidad de los vinos espumosos mediante el uso de enzimas y derivados de levaduras. Para abordar la calidad de diversos alimentos, he desarrollado técnicas analíticas por cromatografía de perfusión y monolítica y electroforesis capilar para el análisis de proteínas en uvas, vinos, leche y maíz.

He participado como investigador en 18 proyectos de investigación de I+D (1 europeo, 7 nacionales, 3 regionales y 7 locales financiados por centros de investigación, fundaciones y asociaciones) y he sido IP en 2 proyectos regionales. Estoy codirigiendo 3 tesis doctorales y he dirigido 45 Trabajos Fin de Grado y 10 Trabajos Fin de Máster. He publicado 42 artículos SCI y 4 capítulos de libro y he presentado 53 trabajos en congresos nacionales e internacionales. Soy miembro de la Red de Investigación de Grupos de Investigación en Enología (GIRVITEN) (desde 2007-) e investigador de la Unidad de Investigación Consolidada de Castilla y León (UIC 195) (desde 2016).

#### **5. ACREDITACIONES y RECONOCIMIENTOS POSITIVOS A FIGURAS DOCENTES E INVESTIGADORAS**

**Figura: TRES SEXENIOS DE INVESTIGACIÓN**

**Entidad:** Ministerio de Ciencia e Innovación.

**Fecha:** (período 2002-2008, 2009-2014; 2015-2020)

**Figura:** Solicitud positiva de evaluación del tramo de investigación 2002-2008

**Entidad:** Ministerio de Ciencia e Innovación.

**Referencia:** 13147493A02

**Fecha:** 13 de octubre de 2010.

**Figura:** Reconocimiento de Unidad de Investigación Consolidada UIC 195

**Entidad:** Junta de Castilla y León

**Fecha:** 13 de diciembre de 2016

**Investigadores:** Pedro Martín Peña, Encarnación Fernández Fernández, José Manuel Rodríguez Nogales, Josefina Vila Crespo, María Rosa González García, Jesús Yuste Bombín.

**Figura:** Certificación de la Evaluación de los Investigadores a efectos del Programa I3, Convenio 2008

**Entidad:** Ministerio de Ciencia e Innovación.

**Referencia:** PI3I2008-049.

**Fecha:** 26 de julio de 2009.

**Figura:** Acreditación Nacional al cuerpo de Profesores Titulares de Universidad.

**Entidad:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación

**Referencia:** PAD 2008-004120.

**Fecha:** 24 de Noviembre de 2008.

**Figura:** Evaluación positiva de la figura de Profesor Contratado Doctor.

**Entidad:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación

**Referencia:** PAD 2006-2000.

**Fecha:** 2006.

**Figura:** Evaluación positiva de la figura de Profesor Ayudante Doctor.

**Entidad:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación

**Referencia:** 2004-2457.

**Fecha:** 2004.

**Figura:** Evaluación positiva de la figura de Profesor de Universidad Privada.

**Entidad:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación

**Referencia:** PAD 2006-2002.

**Fecha:** 2006.

**Figura:** Evaluación positiva de la figura de Profesor Colaborador.

**Entidad:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación

**Referencia:** PAD 2006-2001.

**Fecha:** 2006.

**Figura:** Candidato a Investigador Nacional.

**Entidad:** Miembro del Sistema Nacional de Investigadores. México.

**Fecha:** 2005-2007.

**Figura:** Profesor con reconocimiento a Perfil Deseable y Apoyo del Programa de Mejoramiento del Profesorado (PROMEP)

**Entidad:** Subsecretaría de Educación Superior e Investigación Científica.  
Secretaría de Educación Pública. México

**Fecha:** 2003.

## **6. FORMACIÓN ACADÉMICA.**

### **6.1. FORMACIÓN PREDOCTORAL.**

#### **6.1.1. Titulación Universitaria.**

**Licenciatura:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Universidad:** Universidad de Burgos.

**Fecha:** 1990-1995.

#### **6.1.2. Becas predoctorales.**

**Finalidad:** Beca predoctoral de formación de investigadores.

**Entidad financiadora:** Universidad de Burgos.

**Duración:** Enero de 1996-Febrero de 1998.

**Centro:** Universidad de Burgos.

**Finalidad:** Beca de investigación art. 11.

**Entidad financiadora:** Universidad de Burgos-Hispanagar, S.A.

**Duración:** Marzo de 1998-Diciembre de 1999.

**Centro:** Universidad de Burgos.

#### **6.1.3. Tesis Doctoral.**

**Título:** Degradación de sustancias pécticas en un biorreactor de membrana con enzimas pectinolíticas inducidas en cultivos de *Aspergillus niger* por subproductos agroalimentarios.

**Programa de Doctorado:** Biotecnología y Ciencia de los Alimentos.

**Universidad:** Universidad de Burgos.

**Fecha:** 7 de Marzo de 2001.

**Directores:** Manuel Pérez Mateos y María Dolores Busto Núñez.

**Calificación:** Sobresaliente "cum laude".

#### **6.1.4. Cursos y jornadas de especialización en el área de conocimiento.**

**Título:** I Jornada de Elaboración y comercialización de embutidos crudos curados.

**Organizador:** Universidad de Burgos.

**Duración:**

**Fecha:** 27 de Octubre de 1994.

**Título:** I Jornada sobre Nuevas tecnologías en la elaboración de queso.

**Organizador:** Universidad de Burgos.

**Duración:** 5 horas.

**Fecha:** Octubre de 1994.

**Título:** Microorganismos patógenos y sus toxinas transmitidas por los alimentos.

**Organizador:** Universidad de León.

**Duración:** 47 horas.

**Fecha:** 3-7 de Julio de 1995.

**Título:** Aplicación de la estadística en la industria alimentaria.

**Organizador:** Universidad de Burgos.

**Fecha:** Diciembre de 1995.

**Título:** Aplicación de las bacterias lácticas en la industria cárnica.

**Organizador:** Universidad de Burgos.

**Fecha:** 15-17 Mayo de 1996.

**Título:** II Jornadas de Aplicaciones de los enzimas en la industria alimentaria.

**Organizador:** Universidad de Burgos.

**Fecha:** 4 de Diciembre de 1996.

**Título:** Jornada sobre Procesos de separación en la industria alimentaria.

**Organizador:** Universidad de Burgos.

**Fecha:** 17 de Diciembre de 1996.

**Título:** Tecnología de la maduración, post-recolección y transformación de frutos..

**Organizador:** Universidad de Burgos. Cursos de verano.

**Duración:** 20 horas.

**Fecha:** Julio de 1996.

**Título:** Jornadas sobre Reología de los alimentos y sus sistemas de medida.

**Organizador:** Universidad de Burgos.

**Duración:**

**Fecha:** Abril de 1997.

**Título:** El papel de la Química en la Industria Agroalimentaria.

**Organizador:** Universidad de Burgos.

**Fecha:** 28-29 de Abril de 1998.

**Título:** Jornada sobre Procesos a presiones elevadas.

**Organizador:** Universidad de Burgos.

**Fecha:** 12 de Marzo de 1998.

**Título:** I Jornadas sobre la industria alimentaria y el medio ambiente: Tratamiento de aguas residuales.

**Organizador:** Universidad de Burgos.

**Fecha:** 17-18 de Marzo de 1998.

**Título:** Herramientas estadísticas en el Control de Calidad.

**Organizador:** Centro Tecnológico de Castilla y León. Burgos.

**Duración:** 30 horas.

**Fecha:** Febrero de 2000.

**Título:** XVIII Curso Nacional de Fabricación de Quesos.

**Organizador:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Tulancingo. México.

**Duración:**

**Fecha:** 20-24 de Agosto de 2001.

**Título:** Programa de Formación Práctica en la Gestión de la Vinculación.

**Organizador:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Pachuca. México.

**Duración:** 64 horas.

**Fecha:** 10-15 Febrero de 2002.

**Título:** Chemometrics and equilibria in Chemistry.

**Organizador:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Pachuca. México.

**Duración:** 4 horas.

**Fecha:** 10-12 de Diciembre de 2003.

**Título:** Curso-Taller sobre Evaluación sensorial.

**Organizador:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

**Duración:** 8 horas.

**Fecha:** 30 de abril del 2004.

**Título:** FSTA en la plataforma OVIDSP

**Organizador:** Universidad de Valladolid

**Duración:** 5 horas

**Fecha:** 9 de enero de 2014.

**Título:** Gestores de referencias bibliográficas y bibliometría básica

**Organizador:** Centro Buendía. Universidad de Valladolid

**Duración:** 20 horas (0,8 ECTS).

**Fecha:** 29 de febrero al 18 de marzo de 2016.

**Título:** Estadística con "R"

**Organizador:** Centro Buendía. Universidad de Valladolid

**Duración:** 12,5 horas (0,5 ECTS).

**Fecha:** 27 y 18 de junio de 2017.

**Título:** Enoforum Web 2020

**Organizador:** Vinidea, Srl

**Duración:** 12,0 horas.

**Fecha:** 5-7 de mayo de 2020.

**Título:** Vinos con baja concentración de sulfuroso. Tecnologías para alargar la integridad y la vida útil del vino

**Organizador:** Vinidea, Srl, Vason Ibérica

**Duración:** 2 horas.

**Fecha:** 11 de mayo de 2020.

**Título:** Wordpress: configuración y uso

**Organizador:** Centro de Enseñanza *Online*, Formación e Innovación Docente de la Universidad de Valladolid

**Duración:** 20 horas.

**Fecha:** 1 al 15 de julio de 2020

## 6.2. FORMACIÓN POSTDOCTORAL

### 6.2.1. Beca Postdoctoral

**Finalidad:** Beca Postdoctoral. Estancias de jóvenes doctores y tecnólogos extranjeros en España. Ayudas para la movilidad de profesores de universidad e investigadores españoles y extranjeros.

**Entidad financiadora:** Ministerio de Educación y Ciencia (SB2004-0045).

**Duración:** Marzo de 2005-Octubre de 2005.

**Centro:** Universidad de Alcalá.

**Área:** Química Analítica.

**Director:** María Luisa Marina Alegre.

### 6.2.2. Cursos y jornadas de especialización en el área de didáctica y en el marco del Espacio Europeo de Educación Superior.

**Título:** Didáctica General.

**Organizador:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Coordinación de Educación.

**Duración:** 40 horas.

**Fecha:** Enero-Junio del 2003.

**Título:** Taller Inductivo sobre Evaluación.

**Organizador:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. ICBI.

**Duración:** 4 horas.

**Fecha:** 27 de Agosto de 2003.

**Título:** Instrumentos de Evaluación.

**Organizador:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Coordinación de Educación.



**Duración:** 20 horas.

**Fecha:** 7-11 de Julio del 2003.

**Título:** Taller evaluación alternativa en la docencia universitaria. Implicaciones de la evaluación en el proceso de convergencia hacia el EESS.

**Organizador:** Centro Buendía. Universidad de Valladolid

**Duración:** 8 horas.

**Fecha:** 16 y 23 de Octubre 2006.

**Título:** Taller sobre Moodle.

**Organizador:** Centro Buendía. Universidad de Valladolid

**Duración:** 10 horas.

**Fecha:** 19 y 23 de Marzo 2007.

**Título:** Diseño de situaciones de aprendizaje colaborativo. Apoyo tecnológico.

**Organizador:** Centro Buendía. Universidad de Valladolid

**Duración:** 10 horas.

**Fecha:** 24 y 25 de Mayo 2007.

**Título:** Taller virtual de apoyo a la docencia con Moodle (nivel iniciación).

**Organizador:** Centro Buendía. Universidad de Valladolid

**Duración:** 40 horas.

**Fecha:** del 14 de Febrero al 12 de Marzo de 2008.

**Título:** La Web como herramienta docente.

**Organizador:** Centro Buendía. Universidad de Valladolid

**Duración:** 12 horas.

**Fecha:** 4 y 11 de Abril de 2008.

**Título:** El diseño de asignaturas en el marco ECTS.

**Organizador:** Centro Buendía. Universidad de Valladolid

**Duración:** 20 horas.

**Fecha:** 1-30 de Julio de 2008.

**Título:** Taller semipresencial de apoyo a la docencia Moodle (nivel iniciación).

**Organizador:** Centro Buendía. Universidad de Valladolid

**Duración:** 40 horas.

**Fecha:** del 12 de Enero al 6 de Febrero de 2009.

**Título:** Redes sociales aplicadas a la docencia.

**Organizador:** Centro Buendía. Universidad de Valladolid

**Duración:** 12,5 horas (0.5 ECTS).

**Fecha:** 28 de mayo, 1 y 9 de junio de 2015.

**Título:** Diseño del Aprendizaje Semipresencial: una experiencia compartida

**Organizador:** Centro Buendía. Universidad de Valladolid

**Duración:** 15,5 horas.

**Fecha:** 23, 28 de enero y 6 de febrero de 2015.

**Título:** Programa EDUCAMENTOR

**Organizador:** ETSIIAA. Universidad de Valladolid

**Duración:** 12 horas.

**Fecha:** 10 y 11 de Noviembre de 2017.

**Título:** Curso online. Diseña tus mejores presentaciones con Power Point.

**Organizador:** Área de Formación Permanente e Innovación Docente de la UVa

**Duración:** 22 horas.

**Fecha:** 16 de octubre al 6 de noviembre de 2017.

**Título:** Curso de formación de mentores. MENTOR-IAP

**Organizador:** Universidad de Valladolid. Programa de orientación y acción tutorial de la ETSIIAA de Palencia. Formador: BEST Escuela de Coaching.

**Duración:** 12 horas.

**Fecha:** 26, 27 de octubre de 2018 y 15 de febrero de 2019.

**Título:** Preparación de contenidos: infografías

**Organizador:** Área de Formación Permanente e Innovación Docente de la UVa

**Duración:** 12 horas.

**Fecha:** 5 al 22 de julio de 2019.

## **7. ACTIVIDAD INVESTIGADORA**

### **7.1. PUBLICACIONES CIENTÍFICAS INDEXADAS.**

1. **Autores:** R. Sánchez, M.R. González, E. Fernández-Fernández J.M. Rodríguez-Nogales, P. Martín.  
**Título:** Relationships between chlorophyll content of vine leaves, predawn leaf water potential at veraison, and chemical and sensory attributes of wine.  
<http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.10575>  
**Revista:** *Journal of Food and Agriculture*, 100: 5251-5259, 2020.  
Índices de calidad: JCR 2019. Índice de impacto: 2.614. Posición de la revista: 8/58 (Q1). Categoría: Agriculture, Multidisciplinary.
  
2. **Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, G. Simó, S. Pérez-Magariño, E. Cano-Mazo, E. Fernández-Fernández, V. Ruipérez, J. Vila-Crespo.  
**Título:** Evaluating the influence of simultaneous inoculation of SiO<sub>2</sub>-alginate encapsulated bacteria and yeasts on volatiles, amino acids, biogenic amines and sensory profile of red wine with lysozyme addition  
**Revista:** *Food Chemistry*, 327, 15 October 2020, 126920  
**Año, volumen, páginas:** 2020, 327, 126920  
**Índices de calidad:** JCR 2017. Índice de impacto: 4.946. Posición de la revista: 7/133 (Q1). Categoría: Food Science and Technology.
  
3. **Autores:** M.R. González, R. Sánchez, M. Vilanova, J.M. Rodríguez-Nogales, P. Martín.  
**Título:** Aroma composition of Tempranillo grapes as affected by iron deficiency chlorosis and vine water status.  
**Revista:** *Scientia Agricola*, 78 (2) e20190112. Epub April 17, 2020  
**Índices de calidad:** JCR 2019. Índice de impacto: 1.625. Posición de la revista: 15/58 (Q2). Categoría: Agriculture, Multidisciplinary.
  
4. **Autores:** G. Simó, E. Fernández-Fernández, Josefina Vila-Crespo, Violeta Ruipérez, J.M. Rodríguez-Nogales.  
**Título:** Effect of stressful malolactic fermentation conditions on the operational and chemical stability of silica-alginate encapsulated *Oenococcus oeni*.  
DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.10.025

**Revista:** *Food Chemistry*

**Año, volumen, páginas:** 2019, 276, 643-651 (Available online 6 October 2018)

**Índices de calidad:** JCR 2017. Índice de impacto: 4.946. Posición de la revista: 7/133 (Q1). Categoría: Food Science and Technology.

5. **Autores:** M. Vilanova, J.M. Rodríguez-Nogales, Josefina Vila-Crespo, J. Yuste.  
**Título:** Influence of water regime on the yield components, must chemicals and wine volatiles of cv. Verdejo.  
DOI: 10.1111/ajgw.12370  
**Revista:** *Australian Journal of Grape and Wine Research*  
**Año, volumen, páginas:** 2019, 25, 83-91 (First published: 28 October 2018)  
**Índices de calidad:** JCR 2017. Índice de impacto: 1.913. Posición de la revista: 5/37 (Q1). Categoría: Horticulture
  
6. **Autores:** D. Orden, E. Fernández-Fernández, J.M. Rodríguez-Nogales, J. Vila-Crespo  
**Título:** Testing SensoGraph, a geometric approach for fast sensory evaluation.  
DOI: 10.1016/j.foodqual.2018.09.005  
**Revista:** *Food Quality and Preference*.  
**Año, volumen, páginas:** 2019, 72:1-9 (Available online 15 September 2018)  
**Índices de calidad:** JCR 2017. Índice de impacto: 3.652. Posición de la revista: 13/133 (Q1). Categoría: Food Science and Technology.
  
7. **Autores:** G. Simó, E. Fernández-Fernández, Josefina Vila-Crespo, Violeta Ruipérez, J.M. Rodríguez-Nogales  
**Título:** Malolactic fermentation induced by silica-alginate encapsulated *Oenococcus oeni* with different inoculation regimes DOI: 10.1111/ajgw.12377  
**Revista:** *Australian Journal of Grape and Wine Research*  
**Año, volumen, páginas:** 2019, 25 (2), 65-172  
**Índices de calidad:** JCR 2017. Índice de impacto: 1.913. Posición de la revista: 5/37 (Q1). Categoría: Horticulture
  
8. **Autores:** G. Simó, E. Fernández-Fernández, Josefina Vila-Crespo, Violeta Ruipérez, J.M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Silica-alginate encapsulated bacteria to enhance malolactic fermentation performance in a stressful environment.

DOI: 10.1111/ajgw.12302

**Revista:** *Australian Journal of Grape and Wine Research*

**Año, volumen, páginas:** 23, 342–349, 2017

**Índices de calidad:** JCR 2017. Índice de impacto: 1.913. Posición de la revista: 5/37 (Q1). Categoría: Horticulture.

9. **Autores:** G. Simó, E. Fernández-Fernández, Josefina Vila-Crespo, Violeta Ruipérez, J.M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Highly efficient malolactic fermentation of red wine using encapsulated bacteria in a robust biocomposite of silica-alginate.

DOI: <https://doi.org/10.101610.1021/acs.jafc.7b01210>

**Revista:** *Journal of Agricultural and Food Chemistry*

**Año, volumen, páginas:** 2017, 65(25):5188-5197.

**Índices de calidad:** JCR 2017. Índice de impacto: 3.412. Posición de la revista: 18/133 (Q1). Categoría: Food Science and Technology.

10. **Autores:** G. Simó, E. Fernández-Fernández, Josefina Vila-Crespo, Violeta Ruipérez, J.M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Research progress in coating techniques of alginate gel polymer for cell encapsulation

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2017.04.013>

**Revista:** *Carbohydrate Polymers*

**Año, volumen, páginas:** 2017, 170, 1-14

**Índices de calidad:** JCR 2017. Índice de impacto: 5.158. Posición de la revista: 7/87 (Q1). Categoría: Polymer Science.

11. **Autores:** D. Novoa-Díaz, J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández J. Vila-Crespo, J. García-Álvarez, M.A. Amed, J.A. Chávez, A. Turó, M.J. García-Hernández, J. Salazar

**Título:** Ultrasonic monitoring of malolactic fermentation in red wines. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ultras.2014.04.004>

**Revista:** *Ultrasonics*

**Año, volumen, páginas:** 2014, 54, 1575-1580.

**Índices de calidad:** JCR 2013. Índice de impacto: 1.805. Posición de la revista: 8/30 (Q2). Categoría: Acoustics. Citas: 1 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

12. **Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, J. Vila-Crespo, E. Fernández-Fernández.

**Título:** Analysis of Grape Proteins from Wines by Perfusion Reversed-Phase High-Performance Liquid Chromatography. DOI: 10.1007/s12161-012-9532-1.

**Revista:** *Food Analytical Methods*.

**Año, volumen, páginas:** 2013, 6(4), 1234-1243.

**Índices de calidad:** JCR 2013. Índice de impacto: 1.802. Posición de la revista: 43/123 (Q2). Categoría: Food Science and Technology. Citas: 0 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

13. **Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, J. Vila-Crespo, E. Fernández-Fernández.

**Título:** Immobilization of *Oenococcus oeni* in Lentikats® to develop malolactic fermentation in wines.

**Revista:** *Biotechnology Progress*

**Año, volumen, páginas:** 2013, 29, 60-65.

**Índices de calidad:** JCR 2013. Índice de impacto: 1.883. Posición de la revista: 40/123 (Q2). Categoría: Food Science and Technology. Citas: 2 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

14. **Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, J. Vila-Crespo.

**Título:** Effect of the addition of beta-glucanases and commercial yeast preparations on the chemical and sensorial characteristics of traditional sparkling wine. DOI: 10.1007/s00217-012-1801-0

**Revista:** *European Journal of Food Research and Technology*

**Año, volumen, páginas:** 2012, 235, 729-744.

**Índices de calidad:** JCR 2012. Índice de impacto: 1.436. Posición de la revista: 52/124 (Q2). Categoría: Food Science and Technology. Citas: 1 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

15. **Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, J. Vila-Crespo.

**Título:** Antioxidant properties of sparkling wines produced with beta-glucanases and commercial yeast preparations. DOI: 10.1111/j.1750-3841.2012.02857.x

**Revista:** *Journal of Food Science*

**Año, volumen, páginas:** 2012, 77, 1005-1010.

**Índices de calidad:** JCR 2012. Índice de impacto: 1.775. Posición de la revista: 46/124 (Q2). Categoría: Food Science and Technology. Citas: 2 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

**16. Autores:** I. Revilla, J. M. Rodríguez Nogales, A.M. Vivar-Quintana.

**Título:** Effects of somatic cells on the protein profile of hard ovine cheese produced from different breeds. DOI: 10.1017/S0022029911000458.

**Revista:** *Journal of Dairy Research*.

**Año, volumen, páginas:** 2011, 78, 279–286.

**Índices de calidad:** JCR 2011. Índice de impacto: 1.556. Posición de la revista: 11/55 (Q1). Categoría: Agriculture, Dairy and Animal Science. Citas: 3 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

**17. Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, J. Vila-Crespo, M. Gómez.

**Título:** Development of a rapid method for the determination of the antioxidant capacity in cereal and legume milling products using the radical cation DMPD<sup>•+</sup>. DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.05.105

**Revista:** *Food Chemistry*.

**Año, volumen, páginas:** 2011, 129, 1800-1805.

**Índices de calidad:** JCR 2011. Índice de impacto: 3.655. Posición de la revista: 6/128 (Q1). Categoría: Food Science and Technology. Citas: 2 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

**18. Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, A. Cifuentes, M. C. Garcia, M. L. Marina.

**Título:** Improved methodology for the characterization of transgenic Bt-11 maize cultivars using RP-HPLC profiles of albumin, globulin, prolamin, and glutelin protein fractions and chemometric analysis. DOI: 10.1016/j.foodchem.2009.11.069

**Revista:** *Food Chemistry*.

**Año, volumen, páginas:** 2010, 120, 1229-1237.

**Índices de calidad:** JCR 2010. Índice de impacto: 3.458. Posición de la revista: 5/124 (Q1). Categoría: Food Science and Technology. Citas: 5 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

**19. Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, J. Vila-Crespo.

**Título:** Characterization and classification of Spanish Verdejo young white wines by volatile and sensory analysis with chemometric tools. DOI: 10.1002/jsfa.3674

**Revista:** *Journal of the Science of Food and Agriculture*.

**Año, volumen, páginas:** 2009, 89, 1927-1935.

**Índices de calidad:** JCR 2019. Índice de impacto: 1.386. Posición de la revista: 6/45 (Q1). Categoría: Agriculture multidisciplinary. Citas: 15 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

**20. Autores:** J.M. Rodriguez-Nogales, A. Cifuentes, M. C. Garcia, M. L. Marina.

**Título:** Ultrarapid quantitation of maize proteins by perfusion and monolithic reversed-phase high-performance liquid chromatography. DOI: 10.1021/jf803651q

**Revista:** *Journal of Agricultural and Food Chemistry*

**Año, volumen, páginas:** 2009, 57, 3014-3021.

**Índices de calidad:** JCR 2009. Índice de impacto: 2.469. Posición de la revista: 10/118 (Q1). Categoría: Food Science and Technology. Citas: 1 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

**21. Autores:** I. Revilla, J. M. Rodriguez Nogales, A.M. Vivar-Quintana.

**Título:** Effect of somatic cell counts on ewes' milk protein profile and cheese-making properties in different sheep breeds reared in Spain. DOI: 10.1017/S0022029909004002

**Revista:** *Journal of Dairy Research*.

**Año, volumen, páginas:** 2009, 76, 210-215.

**Índices de calidad:** JCR 2009. Índice de impacto: 1.343. Posición de la revista: 42/118. Categoría: Food Science and Technology. Citas: 5 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

**22. Autores:** J.M. Rodriguez-Nogales, A. Cifuentes, M. C. Garcia, M. L. Marina.

**Título:** Estimation of the percentage of transgenic Bt maize in maize flour mixtures using perfusion and monolithic reversed-phase high performance liquid chromatography and chemometric tools.

**Revista:** *Food Chemistry*.

**Año, volumen, páginas:** 2008, 111, 483-489.



**Índices de calidad:** JCR 2012. Índice de impacto: 1.775. Posición de la revista: 46/124. Categoría: Food Science and Technology. Citas: 2 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

- 23. Autores:** F. Ronda, J.M.Rodríguez-Nogales, D. Sancho, B. Oliete, M. Gómez.  
**Título:** Multivariate optimisation of a capillary electrophoretic method for the separation of glutenins. Application to quantitative analysis of the endosperm storage proteins in wheat.  
**Revista:** *Food Chemistry*.  
**Año, volumen, páginas:** 2008, 108, 287-296.
- 24. Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales; N. Ortega, M. Perez-Mateos, M.D. Busto.  
**Título:** Pectin hydrolysis in a free enzyme membrane reactor: an approach to the wine and juice clarification.  
**Revista:** *Food Chemistry*.  
**Año, volumen, páginas:** 2008, 107, 112-119.
- 25. Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, A. Cifuentes, M. C. Garcia, M. L. Marina.  
**Título:** Characterization of protein fractions from Bt-transgenic and non-transgenic maize varieties using perfusion and monolithic RP-HPLC. Maize differentiation by multivariate analysis.  
**Revista:** *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.  
**Año, volumen, páginas:** 2007, 55, 3835-3842.
- 26. Autores:** J.M. Rodríguez Nogales, I. Revilla, A.M. Vivar-Quintana.  
**Título:** Influence of somatic cell counts and breed on capillary electrophoresis profiles of ewe's milk: a chemometric study.  
**Revista:** *Journal of Dairy Science*.  
**Año, volumen, páginas:** 2007; 90, 3187-3196.
- 27. Autores:** I. Revilla, J. M. Rodríguez Nogales, A.M. Vivar-Quintana.  
**Título:** Proteolysis and texture of hard ewe's cheese during ripening as affected by somatic cell counts.  
**Revista:** *Journal of Dairy Research*.  
**Año, volumen, páginas:** 2007, 74, 127-136.

- 28. Autores:** J.M. Rodriguez-Nogales; N. Ortega, M. Perez-Mateos, M.D. Busto.  
**Título:** Experimental design and response surface modelling applied for the optimisation of pectin hydrolysis by enzymes from *A .niger* CECT 2088.  
**Revista:** *Food Chemistry*  
**Año, volumen, páginas:** 2007, 101, 634-642.
- 29. Autores:** J.M. Rodriguez-Nogales, F. Vázquez.  
**Título:** Application of electrophoretic and chemometric analysis to predict the bovine, ovine and caprine milk percentages in Panela cheese, an unripened cheese.  
**Revista:** *Food Control*.  
**Año, volumen, páginas:** 2007, 18, 580-586.
- 30. Autores:** J.M. Rodriguez-Nogales, M. C. Garcia and M. L. Marina.  
**Título:** Analysis of European and North American Maize inbred and hybrid lines by monolithic and perfusion reversed-phase high-performance chromatography and multivariate analysis.  
**Revista:** *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.  
**Año, volumen, páginas:** 2006, 54, 8702-8709.
- 31. Autores:** J.M. Rodriguez-Nogales.  
**Título:** Approach to the quantification of milk mixtures by partial least-squares, principal component and multiple linear regression techniques.  
**Revista:** *Food Chemistry*.  
**Año, volumen, páginas:** 2006, 98. 782-789.
- 32. Autores:** J.M. Rodriguez-Nogales, M. C. Garcia, M. L. Marina.  
**Título:** High-performance liquid chromatography and capillary electrophoresis for the analysis of maize proteins.  
**Revista:** *Journal of Separation Science*.  
**Año, volumen, páginas:** 2006, 29, 197-210.
- 33. Autores:** J.M. Rodriguez-Nogales, M. C. Garcia, M. L. Marina.  
**Título:** Monolithic supports for the characterization of commercial maize products based on their chromatographic profile. Application of experimental design and classification techniques.

**Revista:** *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.

**Año, volumen, páginas:** 2006, 54, 1173-1179.

**34. Autores:** J.M. Rodriguez-Nogales, M. C. Garcia and M. L. Marina.

**Título:** Development of a perfusion reversed-phase high performance liquid chromatography method for the characterisation of maize products using multivariate analysis.

**Revista:** *Journal of Chromatography A*.

**Año, volumen, páginas:** 2006, 1104, 91-99.

**19. Autores:** J.M. Rodriguez-Nogales.

**Título:** Enhancement of transglutaminase-induced protein cross-linking by preheat treatment of cow's milk: a statistical approach.

**Revista:** *International Dairy Journal*.

**Año, volumen, páginas:** 2006, 16, 26-32.

**35. Autores:** J.M. Rodriguez-Nogales, A. Delgadillo López.

**Título:** A novel approach to develop  $\beta$ -galactosidase entrapped in liposomes in order to prevent and immediate hydrolysis of lactose in milk.

**Revista:** *International Dairy Journal*.

**Año, volumen, páginas:** 2006, 16, 354-360.

**36. Autores:** J.M. Rodriguez-Nogales.

**Título:** Effect of preheat treatment on the transglutaminase-catalyzed cross-linking of goat milk proteins.

**Revista:** *Process biochemistry*.

**Año, volumen, páginas:** 2006, 41, 430-437.

**37. Autores:** J.M. Rodriguez-Nogales

**Título:** Enzymatic cross-linking of ewe's milk proteins by transglutaminase.

**Revista:** *European Food Research and Technology*.

**Año, volumen, páginas:** 2005, 221, 692-699.

**38. Autores:** J.M. Rodriguez-Nogales; N. Ortega, M. Perez-Mateos, M.D. Busto.

**Título:** Operation stability and kinetic study of a membrane reactor with pectinases from *Aspergillus niger* CECT 2088.

**Revista:** *Journal of Food Science*.

**Año, volumen, páginas:** 2005, 70, 104-108.

**39. Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, A. Delgadillo.

**Título:** Stability and catalytic kinetics of microencapsulated beta-galactosidase in liposomes prepared by the dehydration-rehydration method.

**Revista:** *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic*.

**Año, volumen, páginas:** 2005, 33, 15-21.

**40. Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, E. Roura, E. Contreras.

**Título:** Biosynthesis of ethyl butyrate using immobilized lipase: a statistical approach

**Revista:** *Process Biochemistry*.

**Año, volumen, páginas:** 2005, 40, 63-68.

**41. Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Kinetic behavior and stability of glucose oxidase entrapped in liposomes.

**Revista:** *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*.

**Año, volumen, páginas:** 2004, 79:72-78.

**42. Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales; M Perez-Mateos, MD Busto.

**Título:** Application of experimental design to the formulation of glucose oxidase encapsulation by liposomes.

**Revista:** *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*.

**Año, volumen, páginas:** 2004, 79:700-705.

**43. Autores:** N. Ortega, S. de Diego, J.M. Rodríguez-Nogales, M. Perez-Mateos, M.D. Busto.

**Título:** Kinetic behaviour and thermal inactivation of pectinlyase used in food processing.

**Revista:** *International Journal of Food Science and Technology*.

**Año, volumen, páginas:** 2004, 39, 631-639.

## 7.2. PUBLICACIONES CIENTÍFICAS NO INDEXADAS.

1. **Autores:** J. Vila-Crespo, E. Fernández-Fernández, J.M. Rodríguez-Nogales, J. Yuste.

**Título:** Capacidad antioxidante y composición polifenólica de vinos elaborados con la variedad Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

**Revista:** Tierras

Año, volumen, páginas: N°: 293, pg. 50-54, 2021

2. **Autores:** J. Vila-Crespo, J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, J. Yuste.

**Título:** Incidencia anual del régimen hídrico en la calidad del vino blanco elaborado con uva de la variedad Verdejo

**Revista:** Tierras

Año, volumen, páginas: N°: 289, pg. 74-80, 2020

3. **Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, J. Vila-Crespo, J. Yuste.

**Título:** Influencia de la técnica de riego por deshidratación parcial de raíces en la composición fenólica y el color de mostos y vinos Cabernet Sauvignon.

**Revista:** Tierras

Año, volumen, páginas: N°: 280, pg. 30-33, 2019.

4. **Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Estrategias biotecnológicas para mejorar la gestión de la fermentación maloláctica en vinos.

**Revista:** Revista de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León

**Año, volumen, páginas:** N° 65, Mayo, 2018.

**ISBN:**1886-4716

5. **Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, J. Vila-Crespo, E. Fernández-Fernández.

**Título:** Mejora del proceso de crianza del vino espumoso Verdejo. Uso de  $\beta$ -glucanasas y derivados de levaduras.

**Revista:** *La Semana Vitivinícola*

**Año, volumen, páginas:** N°: 3464, 13 de febrero de 2016.

6. **Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, I. Revilla, AM. Vivar-Quintana.

**Título:** Experimental design applied for the simultaneous analysis of whey proteins and caseins of binary and ternary milk mixtures by capillary electrophoresis

**Revista:** *Journal of Capillary Electrophoresis*.

**Año, volumen, páginas:** 2005, 9(3/4), 39-44.

7. **Autores:** I. Revilla, A.M. Vivar-Quintana, J.M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Evaluation of the effect of somatic cell counts on casein proteolysis in ovine milk cheese by means of capillary electrophoresis

**Revista:** *Journal of Capillary Electrophoresis*.

**Año, volumen, páginas:** 2005, 9(3/4), 45-51.

2. **Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales; N. Ortega, M. Perez-Mateos, and M.D. Busto

**Título:** Influencia del sistema de fermentación sobre la biosíntesis de enzimas pectinolíticas inducidas en cultivos de *Aspergillus niger* con bagazo y pulpa de manzana.

**Revista:** *Tecnología de Alimentos*.

**Año, volumen, páginas:** vol. 37, 2, Marzo-Abril, 2002. pg 11-16.

### 7.3. LIBROS, CAPÍTULOS DE LIBRO Y ACTAS DE CONGRESOS.

#### **CAPITULOS DE LIBRO**

**Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, J.Vila-Crespo

**Capítulo:** *Enzymes in Winemaking*

**Libro:** Microbial Enzyme Technology in Food Applications

**Editores:** Ramesh C. Ray, Cristina M. Rosell

**Editorial:** CRC Press

**Año, páginas:** 2017, 315-332

**ISBN:** 978-1-4987-4983-1 - CAT# K27165

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales

**Título:** *Vinificaciones especiales*.

**Libro:** El turismo del vino.

**Editores:** Ana M<sup>a</sup> Vivar Quintana, Ana Belén González Rogado. Zamora (España)

**Editorial:** Universidad de Salamanca

**Año, páginas:** 2010, 120-134.

**ISBN:** 978-84-693-5172-7

**Autores:** J.Vila-Crespo, J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, and M.C. Hernanz-Moral.

**Título:** *Strategies for the enhancement of malolactic fermentation in the new climate conditions.*

**Libro:** Current Research, Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology. Vol. 2.

**Editor:** Antonio Méndez Vilas

**Editorial:** Formatex Research Center

**Año, páginas:** 2010, 920-929.

**ISBN:** 978-84-614-6195-0

**Autores:** A. M. Vivar Quintana, I. Revilla, J.L. Pérez Rodrigo, J.M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** *Composición de la leche en función de la raza de oveja y los recuentos en células somáticas (RCS).*

**Libro:** *Influencia de la leche de oveja en la elaboración de queso zamorano*

**Editores, editorial:** A.M. Vivar Quintana, Fundación Científica Caja Rural.

**Año, páginas:** 2008, 113-145.

**ISBN:** 978-84-612-4014-Z

### **ACTAS DE CONGRESO**

**Autores:** M<sup>a</sup> Belén Turrión Nieves, Rafael Mulas Fernández, Carolina Martínez Ruiz, Fernando Manuel Alves Santos, José Manuel Rodríguez Nogales, Joaquín Navarro Hevia, Josefina Vila Crespo

**Título:** Programa de Acción Tutorial de la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia. TUTOR-IAP

**Libro:** Libro de actas del Congreso en Mentoría de Universidades Españolas

**ISBN:** 978-84-697-8635-2

**Año, páginas:** 2018, 177-184

**Autores:** David N. de Miguel, David Orden, Encarnación Fernández-Fernández, José M. Rodríguez-Nogales, and Josefina Vila-Crespo

**Título: SensoGraph:** Using proximity graphs for sensory analysis

**Libro:** XV Spanish Meeting on Computational Geometry, pp 69-72, 2013

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales, M. Marcos, M. Martínez, E. Fernández, J. Yuste, J. Vila, E. Falqué.

**Título:** Study of the winemaking suitability of three Verdejo clones for making base wines from sparkling wines.

**Libro:** Research papers of VII World Wine Forum.

**Editores, editorial:** Gobierno de La Rioja, Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

**Año, páginas:** 2010.

**ISBN:** 978-84-8125-336-8

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández, J. Vila; J. Yuste, M. Marcos.

**Título:** Elaboración de vinos espumosos por método tradicional empleando levaduras microencapsuladas de segunda fermentación.

**Libro:** *Nuevos horizontes en la viticultura y enología*

**Editores, editorial:** E. Falqué y col., Servicio de publicaciones de la Universidad de Vigo

**Año, páginas:** 2009, 407-410.

**ISBN:** 978-84-8158-438-7

**Autores:** E. Fernández; J. M. Rodríguez-Nogales, J. Vila; J. Yuste, E. Felipe.

**Título:** Influencia de la coinoculación levaduras-bacterias en el desarrollo de la fermentación maloláctica.

**Libro:** *Nuevos horizontes en la viticultura y enología*

**Editores, editorial:** E. Falqué y col. Servicio de publicaciones de la Universidad de Vigo

**Año, páginas:** 2009, 281-284.

**ISBN:** 978-84-8158-438-7

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández, J. Vila; M. Ramas, S. Laso.

**Título:** Análisis comparativo de la fracción aromática de vinos de la D.O. Rueda.

**Libro:** *Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas.*



**Editores, editorial:** M. Ramírez y col., Consejería de Economía y Trabajo. Junta de Extremadura.

**Año, páginas:** 2007, 214-215.

**ISBN:** 978-84-690-6060-5.

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández, J. Vila; R. Mahamud; D. Santos

**Título:** Aplicación de glicosidasas a vinos elaborados con la variedad Verdejo: efecto sobre su composición terpénica.

**Libro:** *Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas.*

**Editores, editorial:** M. Ramírez y col., Consejería de Economía y Trabajo. Junta de Extremadura.

**Año, páginas:** 2007, 212-213.

**ISBN:** 978-84-690-6060-5.

**Autores:** E. Fernández, J. M. Rodríguez-Nogales, J. Vila, C. Arias.

**Título:** Identificación y selección de descriptores para la caracterización sensorial de vinos de la D.O. Rueda.

**Libro:** *Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas.*

**Editores, editorial:** M. Ramírez y col., Consejería de Economía y Trabajo. Junta de Extremadura.

**Año, páginas:** 2007, 350-351.

**ISBN:** 978-84-690-6060-5.

**Autores:** I. Revilla, J. M. Rodríguez-Nogales, A.M. Vivar-Quintana.

**Título:** Influencia de los recuentos de células somáticas sobre la proteólisis de queso de D.O. Queso Zamora.

**Libro:** *La Seguridad y Calidad de los Alimentos.*

**Editores, editorial:** Ed. Facultad de Farmacia de la Universidad de La Laguna

**Año, páginas:** 2007, 214-215.

**ISBN:** 978-84-690-6277-7

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales, M. C. García, M. L. Marina.

**Título:** Separation of maize proteins by perfusion RP-HPLC. Characterization of maize products using multivariate analysis.

**Libro:** *SECyTA: VI Scientific Meeting of the Spanish Society of Chromatography and Related Techniques.*

**Año, páginas:** 2006, 131.

**ISBN:** 1-60021-075-9.

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales, M. C. García, M. L. Marina.

**Título:** Development of an analytical methodology for the rapid separation of maize proteins in commercial maize products by RP-HPLC with a monolithic stationary phase. Application of experimental design and classification techniques.

**Libro:** *SECyTA: VI Scientific Meeting of the Spanish Society of Chromatography and Related Techniques.*

**Año, páginas:** 2006, 132.

**ISBN:** 1-60021-075-9

**Autores:** Eva M. Santos, J. M. Rodríguez-Nogales, F. Diaz, S. Filardo, I. Jaime, J. Rovira.

**Título:** Composition of lipid acid in "morcilla" from Burgos.

**Libro:** *Memorias in extenso del XVII Congreso Nacional de Química Analítica*

**Año, páginas:** 2002.

**ISBN:** 970-31-0049-X.

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales, Eva M. Santos, F. Diaz, S. Filardo.

**Título:** Characterization of tenate cheese of the region of Peñuela. Hidalgo. Mexico

**Libro:** *Memorias in extenso del XVII Congreso Nacional de Química Analítica.*

**Año, páginas:** 2002.

**ISBN:** 970-31-0049-X.

**Autores:** S. Filardo, L. Gonzalez, R. Cruz, A. López, E. M. Santos, J. M. Rodríguez-Nogales, F. Diaz.

**Título:** El efecto de la circulación de forrajes contaminados en la producción de leche en el estado de Hidalgo.

**Libro:** *Memorias in extenso del XVII Congreso Nacional de Química Analítica*

**Año, páginas:** 2002.

**ISBN:** 970-31-0049-X.

**12. Autores:** J.M.Rodriguez-Nogales; N. Ortega, M. Perez-Mateos, M.D. Busto.

**Título:** Effect of the fermentation conditions in the pectin lyase activity from *A. niger*.

**Libro:** *ECB9 CD ROM proceedings.*

**Editorial:** Branche Belge de la Société de Chimie Industrielle

**Año, páginas:** 1999.

**ISBN:** 805215-1-5.

#### 7.4. CONGRESOS

**Autores:** Lorena López Enrique, Candela Ruiz de Villa Sardón, Violeta Ruipérez Prádanos, José M. Rodríguez-Nogales, Marta Vaquerizo Mesoneros-Romanos y Josefina Vila-Crespo.

**Título:** Estudio ecológico a nivel molecular de la población de levaduras vínicas desde la uva hasta el vino.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XVIII Congreso Nacional de Enólogos. II Encuentro Iberoamericano de Enólogos.

**Lugar de celebración:** Palencia (España).

**Fecha:** 4-6 de abril de 2019.

**Autores:** Encarnación Fernández-Fernández, José M. Rodríguez-Nogales, Josefina Vila-Crespo, Jesús Yuste

**Título:** Efecto del régimen hídrico sobre la composición química del vino de la variedad Verdejo durante el periodo 2016-2018.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XVIII Congreso Nacional de Enólogos. II Encuentro Iberoamericano de Enólogos.

**Lugar de celebración:** Palencia (España).

**Fecha:** 4-6 de abril de 2019.

**Autores:** M<sup>a</sup> Belén Turrión Nieves, Rafael Mulas Fernández, Carolina Martínez Ruiz, Fernando Manuel Alves Santos, José Manuel Rodríguez Nogales, Joaquín Navarro Hevia, Josefina Vila Crespo

**Título:** Programa de Acción Tutorial de la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia. TUTOR-IAP

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel. Libro de resúmenes, pag 32

**Congreso:** Congreso en Mentoría de Universidades Españolas

**Lugar de celebración:** Valladolid

**Fecha:** 23 de Marzo de 2018.

**Autores:** Guillermo Simó, Josefina Vila-Crespo, Encarnación Fernández-Fernández, Violeta Ruipérez, José M. Rodríguez-Nogales

**Título:** Estabilidad operacional de *Oenococcus oeni* encapsulada en biocomposites de sílice-alginato para el desarrollo de la fermentación maloláctica bajo condiciones estresantes

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** XIV Congreso Nacional de Investigación Enológica

**Lugar de celebración:** Ciudad Real

**Fecha:** 26-29 de Junio de 2018.

**Autores:** Josefina Vila-Crespo, Encarnación Fernández-Fernández, José M. Rodríguez-Nogales, Jesús Yuste

**Título:** Efecto plurianual de la gestión hídrica en las características del vino de la variedad Verdejo en la D.O. Rueda

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** XIV Congreso Nacional de Investigación Enológica

**Lugar de celebración:** Ciudad Real

**Fecha:** 26-29 de Junio de 2018.

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Estrategias biotecnológicas para la mejora de la gestión de la fermentación maloláctica en vinos.

**Tipo de participación:** Ponencia

**Congreso:** II Congreso Nacional de Jóvenes Investigadores en Ciencia, Ingeniería y Tecnología de los Alimentos.

**Lugar de celebración:** León

**Fecha:** 20 de Octubre de 2017.

**Autores:** G. Simó, J. Vila, E. Fernández, J. M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Influencia del riego y el aclareo de racimos en las características enológicas del mosto y el vino de la variedad Verdejo

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica

**Lugar de celebración:** Madrid,

**Fecha:** 9-12 de Junio de 2015.

**Autores:** G. Simó, J. Vila, E. Fernández, J. M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Optimización multirrespuesta de las condiciones de microencapsulación de *O. oeni* en soportes de sílice-alginato

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica

**Lugar de celebración:** Madrid,

**Fecha:** 9-12 de Junio de 2015.

**Autores:** G. Simó, J. Vila, E. Fernández, J. M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Inmovilización de *O. oeni* en geles recubiertos con sílice para la gestión de la fermentación maloláctica en vinos tintos

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica

**Lugar de celebración:** Madrid,

**Fecha:** 9-12 de Junio de 2015.

**Autores:** J. Vila, E. Fernández, J. M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Comparación de técnicas de análisis sensorial en la cata de vinos utilizando consumidores

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica

**Lugar de celebración:** Madrid,

**Fecha:** 9-12 de Junio de 2015.

**Autores:** Fernández-Fernández, E.; Orden, D.; Rodríguez-Nogales, J.M.; Vila-Crespo, J.

**Título:** Evaluación de vinos mediante Napping® con AFM y SensoGraph.

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** I Congreso AEPAS (Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial)

**Lugar de celebración:** Ciudad Real, España

**Fecha:** 21-23 de Octubre 2015.

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales; G. Simó, C. González; J. Vila, E. Fernández

**Título:** Design of mixed silica-alginate matrices with *Oenococcus oeni* and its application in malolactic fermentation of red wines

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** 37 Congreso Mundial de la Viña y el Vino (OIV-2014)

**Lugar de celebración:** Mendoza, Argentina

**Fecha:** 9-14 de Noviembre de 2014.

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales, J. Vila, E. Fernández

**Título:** Effect of using inactive yeasts rich in glutathione on oenological characteristics of white wines

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** 37 Congreso Mundial de la Viña y el Vino (OIV-2014)

**Lugar de celebración:** Mendoza, Argentina

**Fecha:** 9-14 de Noviembre de 2014.

**Autores:** Fernández-Fernández, E.; Vila-Crespo, J.; Benito, S.; Rodríguez-Nogales, J.M.; Vicente, A.; Yuste, J.

**Título:** Influence of irrigation and cluster thinning in wine quality of Verdejo white variety

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** 37 Congreso Mundial de la Viña y el Vino (OIV-2014)

**Lugar de celebración:** Mendoza, Argentina

**Fecha:** 9-14 de Noviembre de 2014.

**Autores:** J. Vila, J. M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández,; J. Yuste.

**Título:** Capacidad antioxidante y composición fenólica de vinos tintos elaborados con uva de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** XII Congreso Nacional de Investigación Enológica extensivo a Iberoamérica (GIENOL)

**Lugar de celebración:** Madrid,

**Fecha:** 18-21 de Junio de 2013.

**Autores:** J. Vila, J. M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández,; J. Yuste.

**Título:** Incidencia del régimen hídrico en la calidad del vino blanco elaborado con uva Verdejo durante la vendimia 2012

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** XII Congreso Nacional de Investigación Enológica extensivo a Iberoamérica

**Lugar de celebración:** Madrid,

**Fecha:** 18-21 de Junio de 2013.

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández, J. Vila; J. Yuste.

**Título:** Influencia de la técnica de riego por deshidratación parcial de raíces en la composición fenólica y el color de mostos y vinos de Cabernet Sauvignon

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** XI Congreso Nacional de Investigación Enológica extensivo a Iberoamérica

**Lugar de celebración:** Jerez de la Frontera (Cádiz, España).

**Fecha:** 1 a 3 de Junio de 2011.

**Autores:** E. Fernández, J. M. Rodríguez-Nogales, , J. Vila; J. Yuste, E. Felipe.

**Título:** Mapas de preferencia de vinos elaborados mediante coinoculación levaduras-bacterias.

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** XI Congreso Nacional de Investigación Enológica extensivo a Iberoamérica

**Lugar de celebración:** Jerez de la Frontera (Cádiz, España).

**Fecha:** 1 a 3 de Junio de 2011.

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales, M. Marcos, M. Martínez, E. Fernández, J. Yuste, J. Vila, E. Falqué.

**Título:** Estudio de la aptitud enológica de tres clones Verdejo para la elaboración de vinos base de espumosos.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** VII Foro Mundial del Vino

**Lugar de celebración:** Logroño (España).

**Fecha:** 12-14 de Mayo de 2010.

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández, J. Vila; J. Yuste, M. Marcos.

**Título:** Elaboración de vinos espumosos por método tradicional empleando levaduras microencapsuladas de segunda fermentación.

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** X Congreso Nacional de Investigación Enológica.

**Lugar de celebración:** Ourense (España).

**Fecha:** 3 a 5 de Junio de 2009.

**Autores:** E. Fernández; J. M. Rodríguez-Nogales, J. Vila; J. Yuste, E. Felipe.

**Título:** Influencia de la coinoculación levaduras-bacterias en el desarrollo de la fermentación maloláctica.

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** IX Congreso Nacional de Investigación Enológica.

**Lugar de celebración:** Ourense (España).

**Fecha:** 3 a 5 de Junio de 2009

**Autores:** I. Revilla, J. M. Rodríguez-Nogales, A.M. Vivar-Quintana.

**Título:** Influencia de los recuentos de células somáticas sobre la proteólisis de queso de D.O. Queso Zamora.

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.



**Congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Lugar de celebración:** Tenerife (España).

**Fecha:** 13 al 15 de Junio de 2007.

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández, J. Vila, M. Ramas, S. Laso.

**Título:** Análisis comparativo de la fracción aromática de vinos de la D.O. Rueda.

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** IX Congreso Nacional de Investigación Enológica.

**Lugar de celebración:** Badajoz (España).

**Fecha:** 29 de Mayo al 1 de Junio de 2007.

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández, J. Vila; R. Mahamud, D. Santos

**Título:** Aplicación de glicosidasas a vinos elaborados con la variedad Verdejo: efecto sobre su composición terpénica.

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** IX Congreso Nacional de Investigación Enológica.

**Lugar de celebración:** Badajoz (España).

**Fecha:** 29 de Mayo al 1 de Junio de 2007.

**Autores:** E. Fernández, J. M. Rodríguez-Nogales, J. Vila, C. Arias.

**Título:** Identificación y selección de descriptores para la caracterización sensorial de vinos de la D.O. Rueda.

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** IX Congreso Nacional de Investigación Enológica.

**Lugar de celebración:** Badajoz (España).

**Fecha:** 29 de Mayo al 1 de Junio de 2007.

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales, M. C. García, M. L. Marina.

**Título:** Separation of maize proteins by perfusion RP-HPLC. Characterization of maize products using multivariate analysis.

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** VI Scientific Meeting of the Spanish Society of Chromatography and Related Techniques.

**Lugar de celebración:** Vigo (España).

**Fecha:** 8-10 Noviembre de 2006.

**Autores:** J. M. Rodríguez-Nogales, M. C. García, M. L. Marina.

**Título:** Development of an analytical methodology for the rapid separation of maize proteins in commercial maize products by RP-HPLC with a monolithic stationary phase. Application of experimental design and classification techniques

**Tipo de participación:** Comunicación y cartel.

**Congreso:** VI Scientific Meeting of the Spanish Society of Chromatography and Related Techniques.

**Lugar de celebración:** Vigo (España).

**Fecha:** 8-10 Noviembre de 2006.

**Autores:** E. Fernández, J. Vila Crespo, J.M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Estudio de consumidores de vinos elaborados con diferentes cepas de levaduras con y sin fermentación maloláctica.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino.

**Lugar de celebración:** Logroño (España).

**Fecha:** 25-30 Junio de 2006.

**Autores:** I. Revilla, A.M. Quintana, M. L. Marina-Alegre, J. M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Proteolysis in Zamorano Cheese manufactured from ewe's milk of three different groups of somatic cell counts.

**Tipo de participación:** Cartel

**Congreso:** 4<sup>th</sup> NIZO Dairy Conference.

**Lugar de celebración:** Papendal, The Netherlands.

**Fecha:** 15-17 de Junio de 2005.

**Autores:** B. Ordóñez, A. Delgadillo, E. Contreras, J. Jaimez, J.M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Properties of glucose oxidase immobilised in liposomes.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** Food Science and Biotechnology in Developing Countries.

**Lugar de celebración:** Durango, México.

**Fecha:** 2004

**Autores:** E. Contreras López, S. Villanueva-Rodríguez, L. Díaz-Jiménez, M. García-Romero, J.M. Rodríguez-Nogales, J. Jaimez-Ordaz.

**Título:** Sensorial properties of prickly pear juices (*Oputia albicarpa* y *Oputia robusta*) stored for 8 months at low temperatures.

**Tipo de participación:** Comunicación oral.

**Congreso:** Food Science and Biotechnology in Developing Countries

**Lugar de celebración:** Durango, México

**Fecha:** 2004

**Autores:** A. Sarabia, I. Revilla, A. M. Vivar-Quintana, J.M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Estudio mediante electroforesis capilar de la fracción proteica en mezclas de leche de vaca, oveja y cabra.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XVIII Congreso Nacional de Química Analítica.

**Lugar de celebración:** Durango, México.

**Fecha:** 2004.

**Autores:** A. Sarabia, E. Contreras López, J. Jaimez Ordaz, J.M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Entrecruzamiento enzimático de proteínas lácteas con transglutaminasa: estudio por electroforesis capilar.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XVIII Congreso Nacional de Química Analítica.

**Lugar de celebración:** Durango, México

**Fecha:** 2004

**Autores:** E. Contreras López, L. Diaz Jiménez, S. Villanueva Rodríguez, L. García Romero, J. M. Rodríguez-Nogales, J. Jaimez Ordaz.

**Título:** Influencia de la congelación sobre el contenido de azúcares y vitaminas del jugo de tuna.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XVIII Congreso Nacional de Química Analítica.

**Lugar de celebración:** Durango, México.

**Fecha:** 2004.

**Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, M. Pérez-Mateos, N. Ortega, MD Busto.

**Título:** Formulation of glucose oxidase encapsulation by DRV liposomes using experimental design.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** Industrial Applications of the state-of-the-art in Enzyme Technology.

**Lugar de celebración:** Barcelona (España).

**Fecha:** 26-27 de Noviembre de 2003

**Autores:** I. Revilla, A.M. Vivar-Quintana, J.M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Effect of somatic cell account on the casein fraction in ewe's milk cheeses.

**Tipo de participación:** Cartel

**Congreso:** 9<sup>th</sup> Latin-American Symposium on Biotechnology, Biomedical, Biopharmaceutical and Industrial Applications of Capillary Electrophoresis and Microchip Technology.

**Lugar de celebración:** México, DF, México.

**Fecha:** 2003

**Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, I. Revilla, A.M. Vivar-Quintana.

**Título:** Application of factorial design and response surface methodology to improve a method for the simultaneous detection of different milk proteins.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** 9<sup>th</sup> Latin-American Symposium on Biotechnology, Biomedical, Biopharmaceutical and Industrial Applications of Capillary Electrophoresis and Microchip Technology.

**Lugar de celebración:** México, DF, México.

**Fecha:** 2003.

**Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, M. Pérez-Mateos, M.D. Busto.

**Título:** Formulación de liposomas con actividad antimicrobiana: selección y optimización de los factores que influyen en la microencapsulación de glucosa oxidasa.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XXXIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Lugar de celebración:** Pachuca, México.

**Fecha:** 2003.

**Autores:** E. Roura, E. Santos, E. Contreras, J.M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Empleo de la metodología de superficie de respuesta para el estudio de la biosíntesis de butirato de etilo con lipasas de *Rhizomucor miehei*.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XXXIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Lugar de celebración:** Pachuca, México.

**Fecha:** 2003.

**Autores:** A. Delgadillo López, J.M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** Extracción y caracterización de la enzima lactoperoxidasa procedente de leche de vaca.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XXXIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Lugar de celebración:** Pachuca, México.

**Fecha:** 2003.

**Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, M. Pérez-Mateos, N. Ortega, M.D. Busto.

**Título:** Desarrollo de un reactor enzimático de membrana para la hidrólisis de sustancias pécticas.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** Congreso Nacional de Biotecnología.

**Lugar de celebración:** Sevilla, España.

**Fecha:** 2002.

**Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, E.M. Santos, F. Diaz, S. Filardo.

**Título:** Composición química y fracciones nitrogenadas del queso tenate elaborado en el Estado de Hidalgo (México).

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XXV Congreso Latinoamericano de Química .

**Lugar de celebración:** Cancún, México.

**Fecha:** 2002.

**Autores:** E.M. Santos, J.M. Rodríguez-Nogales, F. Diaz, S. Filardo, I. Jaime, J. Rovira.

**Título:** Análisis por componentes principales de la composición de ácidos grasos en morcilla mediante cromatografía de gases.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XXV Congreso Latinoamericano de Química.

**Lugar de celebración:** Cancún, México.

**Fecha:** 2002.

**Autores:** S. Filardo, L. Gonzalez, R. Cruz, A. Silvia, F. Diaz, J.M. Rodríguez-Nogales, E.M. Santos.

**Título:** El efecto de la circulación de forrajes contaminados en la producción de leche en el Estado de Hidalgo.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XXV Congreso Latinoamericano de Química.

**Lugar de celebración:** Cancún, México.

**Fecha:** 2002.

**Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, E.M. Santos, F. Diaz, S. Filardo.

**Título:** Tipificación del queso Tenate de la región de la Peñuela, Hidalgo.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XVII Congreso Nacional de Química Analítica.

**Lugar de celebración:** Veracruz, México.

**Fecha:** 2002.

**Autores:** E.M. Santos, J.M. Rodríguez-Nogales, F. Diaz, S. Filardo, I. Jaime, J. Rovira.

**Título:** Composición de ácidos grasos en Morcilla de Burgos.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XVII Congreso Nacional de Química Analítica.

**Lugar de celebración:** Veracruz, México.

**Fecha:** 2002.

**Autores:** S. Filardo, L. Gonzales, R. Cruz, A. Silvia, F. Diaz, J.M. Rodríguez-Nogales.

**Título:** El efecto de la circulación de forrajes contaminados en la producción de leche en el Estado de Hidalgo.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XVII Congreso Nacional de Química Analítica.

**Lugar de celebración:** Veracruz, México.

**Fecha:** 2002.

**Autores:** E.M. Santos, J.M. Rodríguez-Nogales, F. Díaz, S. Filardo.

**Título:** Elaboración de un embutido crudo-curado y evaluación de su aceptabilidad por el consumidor Mexicano.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XXXIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Lugar de celebración:** Uruapan, DF, México.

**Fecha:** 2002.

**Autores:** F. Díaz, S. Serrano, S. Filardo, E.M. Santos, J.M. Rodríguez-Nogales, L. Shenivar

**Título:** Extracción de colorantes de tuna roja y su viabilidad para la obtención de un colorante alimenticio.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XXXIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Lugar de celebración:** Uruapan, DF, México.

**Fecha:** 2002.

**Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, E.M. Santos, E.M. Díaz, S. Filardo, F. Fernandez, L. Gonzalez.

**Título:** Caracterización Microbiológica del Queso tenate elaborado en el Estado de Hidalgo.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XXXIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Lugar de celebración:** Uruapan, DF, México.

**Fecha:** 2002.

**Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, E.M. Santos, M. Pérez-Mateos, M.D. Busto.

**Título:** Utilización de residuos de la industria agroalimentaria como inductores de poligalacturonasa en cultivos de *Aspergillus niger*.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XXXII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Lugar de celebración:** Puebla, México.

**Fecha:** 2002.

**Autores:** E.M. Santos, J.M. Rodríguez-Nogales, I. Jaime, J. Rovira.

**Título:** Caracterización fisicoquímica de un producto cárnico cocido español.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** XXXII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Lugar de celebración:** Puebla, México.

**Fecha:** 2002.

**Autores:** M. P. Brizuela, MD Busto; M Pérez-Mateos, JM. Rodriguez-Nogales, N. Ortega, P. Muñiz.

**Título:** Purificación de poligalacturonasa inducida por pectina de cítrico en cultivos de *Aspergillus niger*,

**Tipo de participación:** Cartel

**Congreso:** XXII Congreso Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular.

**Lugar de celebración:** Pamplona, España.

**Fecha:** 1999.

**Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, M. Pérez-Mateos, N. Ortega, M.D. Busto.

**Título:** Effects on the fermentation conditions in the pectin lyase activity from *Aspergillus niger*.

**Tipo de participación:** Cartel

**Congreso:** 9<sup>th</sup> European Congress on Biotechnology.

**Lugar de celebración:** Bruselas, Belgium.

**Fecha:** 1999.

**Autores:** J.M. Rodríguez-Nogales, M. Pérez-Mateos, N. Ortega, M.D. Busto.

**Título:** Production and location of polygalacturonase from *Aspergillus niger*.

**Tipo de participación:** Cartel.

**Congreso:** V Iberian Congress on Biotechnology.

**Lugar de celebración:** Guimarães, Portugal.

**Fecha:** 1998.



## 7.5. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FINANCIADOS EN CONVOCATORIAS COMPETITIVAS.

**Título del proyecto:** Laboratorio Colaborativo Transfronterizo para la sostenibilidad e innovación del sector Agroalimentario y Agroindustrial (TRANSCoLAB)

**Entidad financiadora:** Proyecto Europeo del Programa POCTEP: Programa de apoyo a proyectos de investigación cofinanciadas por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional.

**Referencia:** 0612\_TRANS\_CO\_LAB\_2\_P

**Duración:** De 01/01/2018 hasta 31/12/2021

**Inversión elegible:** 1.309.353,67 euros

**Fondo comunitario aprobado:** 965,493.45 euros

**Socios:** Escuela Politécnica Superior de Zamora-Universidad de Salamanca, ETSIIAA-Universidad de Valladolid, Fundación Universidades y Enseñanzas Superiores de Castilla y León, Fundación Hispano-Portuguesa Rei Afonso Henriques, IPB-Centro de Investigaçao de Montanha, Centro Nacional de competencias dos Frutos Secos – CNCFS, Deifil Technology, Tecpan, Molemdum Ingredients, Molinos del Duero y Compañía General de Harinas, M.Ferreira & Filhas, Sortegel, Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Zamora, Coperblanc Zamorana

**Investigador Principal de la UVa:** Manuel Gómez Pallarés

**Ivestigadores de la UVa:** José Manuel Rodríguez Nogales, Encarnación Fernández Fernández, Carlos Blanco Fuentes, Eduardo Arranz Sanz

**Aportación personal:** Actividades de investigación.

**Título del proyecto:** Aplicación de medidas de la eficiencia fotosintética para estimar el potencial productivo y de calidad de los vinos en viñedos con diferente estado hídrico y nutricional

**Centro:** ETSIAA. Palencia. Universidad de Valladolid.

**Entidad financiadora:** Programa de apoyo a proyectos de investigación cofinanciadas por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Junta de Castilla y León.

**Referencia:** VA013P17

**Duración:** 2017-2019

**Dotación económica:** 120.000 euros

**Investigador Principal:** Pedro Martín Peña

**Aportación personal:** Actividades de investigación.

**Título del proyecto:** Gestión hídrica y agronómica del cultivo de la variedad Verdejo para mejorar su competitividad y su sostenibilidad productiva, cualitativa y medioambiental.

**Centro:** ITACyL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León). Universidad de Valladolid.

**Entidad financiadora:** INIA.

**Referencia:** RTA2014-00049-C05-01.

**Duración:** 2015-2018

**Dotación económica:** 130.000 euros

**Investigador Principal:** Jesús Yuste Bombín

**Aportación personal:** Actividades de investigación.

**Título del proyecto:** Adecuación agronómica del riego en la variedad blanca Verdejo para la producción de uva de calidad

**Centro:** ITACyL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León). Universidad de Valladolid.

**Entidad financiadora:** INIA.

**Referencia:** RTA2011-00100-C05-02.

**Duración:** 24-11-2011 a 24-11-2014

**Investigador Principal:** Jesús Yuste Bombín

**Aportación personal:** Actividades de investigación.

**Título del Proyecto:** Selección y caracterización de levaduras vínicas autóctonas a partir de mostos y vinos de la D.O. Toro.

**Centro:** Universidad de Salamanca. Universidad de Valladolid.

**Entidad financiadora:** Fundación Vinos de Zamora, 18.000 €.

**Duración:** 2008-2011.

**Investigador Principal:** Isabel Revilla Martín y Nieves Rodríguez Cousiño.

**Aportación personal:** Actividades de investigación.

**Título del Proyecto:** Mejora del sistema de producción vitícola. Uso eficiente del riego y otras prácticas de cultivo.

**Título del Subproyecto:** Estrategias de riego en Tempranillo y Cabernet Sauvignon para la mejora de la calidad de la uva en el valle del Duero.

**Centro:** ITACyL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León). Universidad de Valladolid.

**Otros participantes:** IVIA, ITAExtremadura, IMIDA.

**Entidad financiadora:** INIA.

**Referencia:** RTA2008-00037-C04-01.

**Duración:** 2009-2011.

**Investigador Principal:** Jesús Yuste Bombín (coordinador del subproyecto).

**Investigador Coordinador:** Diego. S. Intrigliolo Molina.

**Aportación personal:** Actividades de investigación.

**Título del Proyecto:** Evaluación agronómica y enológica de clones certificados de la variedad Verdejo para la elaboración de vino espumoso de calidad mediante el uso de levaduras microencapsuladas.

**Centro:** Universidad de Valladolid.

**Entidad financiadora:** Junta de Castilla y León, 12.400 €.

**Referencia:** VA066A08.

**Duración:** 2008-2009.

**Investigador Principal:** José Manuel Rodríguez Nogales.

**Aportación personal:** Actividades de gestión, coordinación e investigación

**Título del Proyecto:** Seguridad y trazabilidad de alimentos transgénicos.

**Centro:** IFI (CSIC), UAH, UCM, UVA.

**Entidad financiadora:** CICYT, 124.950 €.

**Referencia:** AGL2005-05320-C02-01.

**Duración:** 2005-2008.

**Investigador Principal:** Alejandro Cifuentes, CSIC.

**Aportación personal:** Actividades de investigación.

**Título del Proyecto:** Estudio químico y sensorial del potencial aromático de vinos blancos de la D.O. Rueda elaborados con levaduras autóctonas, levaduras comerciales y preparados enzimáticos extractores del aroma.

**Centro:** E.T.S. de Ingeniería Agraria. Universidad de Valladolid.

**Referencia:** VA01B06.

**Entidad financiadora:** Junta de Castilla y León, 12.100 €.

**Duración:** 2006- 2007.

**Investigador Principal:** José Manuel Rodríguez Nogales.

**Aportación personal:** Actividades de gestión, coordinación e investigación.

**Título del Proyecto:** Caracterización de variedades de maíz con técnicas cromatográficas y de espectrofotometría de masas. Aplicación de estas técnicas a la detección de maíz transgénico.

**Centro:** Facultad de Farmacia. Universidad de Alcalá.

**Entidad financiadora:** Universidad de Alcalá-Comunidad de Madrid.

**Referencia:**

**Duración:** 2006.

**Investigador Principal:** María Concepción García.

**Aportación personal:** Actividades de investigación.

**Título del Proyecto:** Influencia del tipo de leche de oveja en la elaboración de queso Zamorano.

**Centro:** E.T.S. de Zamora. Universidad de Salamanca.

**Entidad financiadora:** Fundación Caja Rural de Zamora.

**Referencia:**

**Duración:** Octubre de 2005 a Octubre de 2006.

**Investigador Principal:** Ana María Vivar Quintana.

**Aportación personal:** Actividades de investigación.

**Título del Proyecto:** Estudio de la conservación de la leche y los quesos frescos producidos en el Estado de Hidalgo mediante la activación del sistema lactoperoxidasa.

**Centro:** Centro de Investigaciones Químicas. Universidad del Estado de Hidalgo. México.

**Entidad financiadora:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

**Referencia:**

**Duración:** 2004- 2005.

**Investigador Principal:** José Manuel Rodríguez Nogales.

**Aportación personal:** Actividades de gestión, coordinación e investigación.

**Título del Proyecto:** Caracterización de maltas y productos derivados, elaborados con variedades de cebada producidas en los Estados de Hidalgo, Puebla y Tlaxcala.

**Centro:** Centro de Investigaciones Químicas. Universidad del Estado de Hidalgo. México.

**Entidad financiadora:** PROMEP. Subsecretaría de Educación Superior e Investigación Científica (SESIC), México. (\$237.750) y Fundación Hidalgo Produce. México (\$407.000).

**Duración:** 2003-2005.

**Investigador Principal:** Alma Delia Román Gutiérrez

**Aportación personal:** Actividades de investigación.

**Título del Proyecto:** Caracterización de maltas y productos derivados, elaborados con variedades de cebada producidas en los Estados de Hidalgo, Puebla y Tlaxcala.

**Centro:** Centro de Investigaciones Químicas. Universidad del Estado de Hidalgo. México.

**Entidad financiadora:** SIZA-CONACYT (México). \$371,006.00

**Referencia:** 2002-0802001

**Duración:** 2003-2004.

**Investigador Principal:** Alma Delia Román Gutiérrez

**Aportación personal:** Actividades de investigación.

**Título del Proyecto:** Estudio de la conservación de la leche y los quesos frescos producidos en el Estado de Hidalgo mediante la activación del sistema lactoperoxidasa.

**Centro:** Centro de Investigaciones Químicas. Universidad del Estado de Hidalgo. México.

**Entidad financiadora:** PROMEP. Subsecretaría de Educación Superior e Investigación Científica (SESIC), México.

**Duración:** 2002- 2004.

**Investigador Principal:** José Manuel Rodríguez Nogales.

**Aportación personal:** Actividades de gestión, coordinación e investigación.

**Título del Proyecto:** Automatización del proceso de malaxado-hilado durante la elaboración del queso Oaxaca. Influencia en la calidad final del producto.

**Centro:** Centro de Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad del Estado de Hidalgo.

**Entidad financiadora:** Fundación Hidalgo Produce (México)

**Referencia:**

**Duración:** 2001-2002

**Investigador Principal:** José Manuel Rodríguez Nogales

**Aportación personal:** Actividades de gestión, coordinación e investigación.

**Título del Proyecto:** Puesta a punto de métodos de electroforesis e isoelectroenfoque en geles de agarosa.

**Centro:** Dpto. Biotecnología y Ciencia de los Alimentos. Universidad de Burgos.

**Entidad financiadora:** Art. 11-Universidad de Burgos y Hispanagar, S.A.

**Duración:** 1998-1999.

**Investigador Principal:** M. Dolores Busto Núñez.

**Aportación personal:** Actividades de investigación como becario.

**Título del Proyecto:** Aplicación biotecnológica de las enzimas pectinolíticas. Estudio de los procesos de inducción e inmovilización de enzimas pectinolíticas microbianos y comerciales.

**Centro:** Dpto. Biotecnología y Ciencia de los Alimentos. Universidad de Burgos.

**Entidad financiadora:** Universidad de Burgos

**Referencia:**

**Duración:** 1997-1998

**Investigador Principal:** M. Dolores Busto Núñez.

**Aportación personal:** Actividades de investigación como becario.

## **7.6. PROYECTOS DE INNOVACIÓN DOCENTE**

- ENOFOOD-GAME: Aplicación de la plataforma Kahoot como metodología activa de aprendizaje basado en la gamificación en los Grados en Enología y en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias y en los PEC I-ENOFOOD y I-AGRIFOOD. José Manuel Rodríguez Nogales (IP), Encarnación Fernández Fernández; Josefina Vila Crespo; Violeta Ruipérez Prádanos. Convocatoria de Proyectos de Innovación Docente de la UVA, convocatoria 2019-2020.
- MENTOR-IAP: Programa de Orientación y Acción Tutorial de la Escuela de Ingenierías Agrarias de Palencia. M<sup>a</sup> Belén Turrión Nieves (IP), Josefina Vila Crespo, Joaquín Navarro Hevia, Rafael Mulas Fernández\*, José Manuel Rodríguez Nogales, Fernando Manuel Alves Santos, Carolina Martínez Ruiz, Ana M<sup>a</sup> Martínez Gil.

Convocatoria de Proyectos de Innovación Docente de la UVA, convocatoria 2017-2018; 2018-2019; 2019-2020.

## 7.7. CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN

**1. Título del Proyecto:** Estudio de la composición completa de compuestos fenólicos a partir de uva tinta.

**Centro:** ETS. de Ingeniería Agraria. Universidad de Valladolid.

**Entidad financiadora:** Fundación CARTIF (9.802 €)

**Duración:** 23 de marzo de 2006 a 31 de diciembre de 2007.

**Investigador Principal:** Maria del Álamo Sanza.

**Aportación personal:** Actividades de investigación.

**2. Título del Proyecto:** Aislamiento, caracterización y conservación de levadura vínica.

**Centro:** ETS. de Ingeniería Agraria. Universidad de Valladolid.

**Entidad financiadora:** Aalto Bodegas y Viñedors, S.A. (2.000 €)

**Duración:** 1 de Junio de 2008 a 1 de octubre de 2008.

**Investigador Principal:** Josefina Vila Crespo.

**Aportación personal:** Actividades de investigación.

**3. Título del Proyecto:** Aislamiento, identificación y selección de levaduras indígenas en diferentes tipos de suelos en La Seca para la elaboración de vino fermentado en barrica

**Centro:** ETS. de Ingeniería Agraria. Universidad de Valladolid.

**Entidad financiadora:** Belondrade SL (5.411,76 €)

**Duración:** 1 de Septiembre de 2010 a 1 de septiembre de 2011.

**Investigador Principal:** Josefina Vila Crespo.

**Aportación personal:** Actividades de investigación.

**4. Título del Proyecto:** Investigación en Ingredientes y Alimentos Saludables

**Centro:** ETS. de Ingeniería Agraria. Universidad de Valladolid.

**Tipo de contrato:** Artículo 83

**Entidad financiadora:** GALLETAS SIRO, S.A (286.000€)

**Duración:** 1 de Octubre de 2009 a 1 de Abril de 2012.

**Investigador Principal:** Manuel Gómez Pallarés

**Aportación personal:** Actividades de investigación.

**5. Título del Proyecto:** Estrategias de vinificación para el incremento de liberación de tioles en vinos

Centro: ETS. de Ingeniería Agraria. Universidad de Valladolid.

Tipo de contrato: Artículo 83

Entidad financiadora: PRODUCTOS AGROVIN (4.053€)

Duración: 30 de julio de 2018 a 30 de octubre de 2018.

Investigador Principal: Josefina Vila Crespo

Aportación personal: Actividades de investigación.

**6. Título del Proyecto:** Ensayo de vinificación en bodega experimental de cepas de levaduras BDX

Centro: ETS. de Ingeniería Agraria. Universidad de Valladolid.

Tipo de contrato: Artículo 83

Entidad financiadora: PRODUCTOS AGROVIN (2,500€)

Duración: 1 de marzo de 2018.

Investigador Principal: Josefina Vila Crespo

Aportación personal: Actividades de investigación.

**7. Título del Proyecto:** Estudio de consumidores vino tinto CyL.

Centro: ETS. de Ingeniería Agraria. Universidad de Valladolid.

Tipo de contrato: Artículo 83

Entidad financiadora: CCL Certificación S.L. (1,750€)

Duración: desde 07/07/2017 hasta 06/07/2018

Investigador Principal: Encarnación Fernández Fernández

Aportación personal: Actividades de investigación.

**8. Título del Proyecto:** Optimización de análisis sensorial en quesos

Centro: ETS. de Ingeniería Agraria. Universidad de Valladolid.

Tipo de contrato: Artículo 83

Entidad financiadora: Entrepinares SAU (8.487€)



Duración: desde

Investigador Principal: Encarnación Fernández Fernández

Aportación personal: Actividades de investigación.

**9. Título del Proyecto:** BESTAGEING- CATAS

Centro: ETS. de Ingeniería Agraria. Universidad de Valladolid.

Tipo de contrato: Artículo 83

Entidad financiadora: Pago de Carraovejas S.L. (9.716,40 €)

Duración: desde 20/07/2018 hasta 19/07/2021

Investigador Principal: Encarnación Fernández Fernández

Aportación personal: Actividades de investigación.

**7.8. DIRECCIÓN DE PROYECTOS FIN DE CARRERA Y TESINAS.**

**PROYECTOS FIN DE CARRERA**

**1. Título:** Microencapsulación de la enzima  $\beta$ -glucosidasa en liposomas preparadas por el método de deshidratación-rehidratación

**Alumno:** Angélica Delgadillo López.

**Titulación:** Químico en Alimentos.

**Organismo:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (México)

**Fecha defensa:** 15 de Diciembre de 2004.

**2. Título:** Caracterización de distintas variedades de trigo mediante su contenido proteico.

**Alumno:** Vanesa Marcos Sanz.

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 22 de Enero del 2007

**3. Título:** Determinación de maíz modificado genéticamente mediante el uso de cromatografía líquida de perfusión y monolítica.

**Alumno:** Patricia del Amo Forte.

**Titulación:** Ingeniería Agrícola.

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 6 de Marzo de 2007.

**4. Título:** Validación de dos métodos analíticos por cromatografía líquida de alta resolución en fase reversa de perfusión y monolítica para la determinación de maíz.

**Alumno:** Nayra Padrón Sanz

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 20 de Septiembre de 2007.

**5. Título:** Estudio de la aceptabilidad sensorial de vinos de la variedad Verdejo elaborados con enzimas glicosidasas.

**Alumno:** Myriam Busto Gerbolés

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 13 de Septiembre de 2007.

**6. Título:** Caracterización aromática de los vinos blancos comerciales de la D.O. Rueda mediante cromatografía de gases.

**Alumno:** Sandra Laso Salvador

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 14 de Julio de 2008.

**7. Título:** Diferencias fermentativas entre distintas cepas de *Saccharomyces* y no-*Saccharomyces* de origen autóctono y comercial en el vino Verdejo

**Alumno:** Diana Santos Santisteban

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 14 de Julio de 2008.

**8. Título:** Aplicación de  $\beta$ -glucosidasas a vinos elaborados con la variedad de uva Verdejo.

**Alumno:** Rubén Mahamud Calvo.

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 14 de Julio de 2008.

**9. Título:** Estudio por cromatografía de gases del perfil aromático de vinos de uva Verdejo elaborados con levaduras Saccharomyces y no-Saccharomyces o glicosidasas

**Alumno:** Marta Ramas Redondo.

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** Septiembre de 2008.

**10. Título:** Influencia de la coinoculación bacteria-levadura en la elaboración de vinos tintos.

**Alumno:** María Sánchez Velicia

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 27 de Febrero 2009.

**11. Título:** Influencia de la coinoculación bacteria-levadura en el desarrollo de la fermentación maloláctica.

**Alumno:** Elena Felipe Fuentes

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 17 de Septiembre 2009.

**12. Título:** Estudio comparativo de vinos blancos elaborados mediante coinoculación o inoculación secuencial de levaduras Saccharomyces y no-Saccharomyces.

**Alumno:** Jorge Blanco Pablos

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 21 de Septiembre 2009.

**13. Título:** Valoración aromática de vinos espumosos de Verdejo elaborados con levaduras microencapsuladas.

**Alumno:** Mónica Martínez Pérez

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola

**Organismo:** Universidad de Vigo.

**Fecha defensa:** Octubre 2009.

**14. Título:** Estudios de *Botryosphaeriaceae* hongos asociados a los decaimientos de la vid en Castilla y León

**Alumno:** Beatriz Lobato Rubio

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 31 de Mayo de 2010

**15. Título:** Formación de un panel de catadores para la evaluación sensorial de vinos blancos de la variedad Verdejo

**Alumno:** M<sup>a</sup> Cristina Arias Bocos

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 29 de Marzo de 2011

**16. Título:** Efecto de distintas estrategias de riego sobre la calidad de mostos y del vino de Tempranillo y Cabernet Sauvignon

**Alumno:** Javier Mínguez Díez

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 15 de mayo de 2011

**17. Título:** Nuevas estrategias para mejorar la calidad de los vinos espumosos: uso de manoproteínas y  $\beta$ -glucanasas

**Alumno:** Rubén Redondo Martínez

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 29 de junio de 2011

**18. Título:** Elaboración de vinos espumosos de la variedad Verdejo con levaduras de segunda fermentación microencapsuladas en geles de alginato

**Alumno:** Montserrat Marcos Álvarez

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 29 de junio de 2011

**19. Título:** Nuevas técnicas de análisis sensorial de alimentos: métodos espaciales

**Alumno:** Laura Gallego Expósito

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 27 de junio de 2011

**20. Título:** Estudio comparativo de la calidad de vinos tintos elaborados con levaduras autóctonas de la D.O. Toro.

**Alumno:** Alberto del Olmo Camargo

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 29 de junio de 2011

**21. Título:** Influencia del terruño en la población levaduriforme de los viñedos de la variedad Verdejo de D.O. Rueda

**Alumno:** María Beatriz Toquero Gonzáles

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 12 de septiembre de 2011

**22. Título:** Elaboración de vinos espumosos rosados de las variedades Garnacha gris y tinta con levaduras microencapsuladas de segunda fermentación.

**Alumno:** David Rodríguez Leal.

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 12 de septiembre de 2011

**23. Título:** Influencia de la densidad de plantación y de la dosis de riego en la calidad del mosto y vino de la variedad Tempranillo.

**Alumno:** David Crespo González.

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 12 de septiembre de 2011

**24. Título:** Aplicación e influencia de diferentes sistemas y dosis de riego en la calidad del mosto y vino de la variedad Cabernet Sauvignon

**Alumno:** Juan Manuel Duránte Melgar

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 12 de septiembre de 2011

**25. Título:** Estudio comparativo de la calidad de vinos tintos elaborados con levaduras autóctonas de la D.O. Toro

**Alumno:** Verónica Aragón Benito

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 12 de julio de 2012

**26. Título:** Evaluación mediante análisis sensorial de la influencia de distintas cepas de Saccharomyces y no-Saccharomyces en vino blanco elaborado con uva Verdejo.

**Alumno:** Leticia Martín Pedrosa

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 12 de julio de 2012

**27. Título:** Monitorización por ultrasonidos del proceso de fermentación maloláctica en vinos tintos. Ensayos preliminares.

**Alumno:** Beatriz Sánchez Montolío

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 11 de Septiembre de 2012

**27. Título:** Inmovilización de O. oeni en geles de PVA para mejorar la fermentación maloláctica en vinos tintos

**Alumno:** Isabel Tamayo Rodríguez

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 11 de Septiembre de 2012

**28. Título:** Influencia de la clorosis férrica y el estrés hídrico en el perfil aromático de la uva de cv. Tempranillo

**Alumno:** Yolanda Matía Diez

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 11 de Septiembre de 2012

**29. Título:** Entrenamiento de un panel de catadores para la evaluación sensorial de vinos de la D.O. Toro.

**Alumno:** Virginia Villacorta Frontela.

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 11 de Septiembre de 2012

**30. Título:** Relaciones entre el contenido foliar de pigmentos, del estado hídrico del viñedo y la composición aromática de la uva de cv. Tempranillo.

**Alumno:** Diego Marcos Morán

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 11 de Septiembre de 2012

**31. Título:** Desarrollo de un método rápido de cromatografía líquida de alta resolución en fase reversa para la caracterización y cuantificación de proteínas vínicas.

**Alumno:** Rivero Gordo, Estela

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 14 de Mayo de 2013

**32. Título:** Influencia del terruño y la meteorología en la población de levaduras de los viñedos de la variedad Verdejo de D.O. Rueda

**Alumno:** Simó Hernando, Guillermo

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 11 de Julio de 2013

**33. Título:** Estudio de derivados de levadura ricos en glutatión sobre la calidad de vinos blancos

**Alumno:** Mazuelas Cuevas, Borja

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 11 de Julio de 2013

**34. Título:** Selección de siete levaduras para vinificación en tinto en la D.O. Toro

**Alumno:** López Mínguez, Cristina

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 11 de Julio de 2013

**35. Título:** Aclareo de racimos y régimen hídrico: efectos en la calidad del mosto y del vino de la variedad Verdejo.

**Alumno:** Benito Acebes, Samuel

**Titulación:** Grado en Enología

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 25 de Julio de 2014

**36. Título:** Efecto de la adición de levaduras inactivas ricas en glutatión sobre la calidad de vinos rosados

**Alumno:** Del Olmo Camargo, Alberto

**Titulación:** Grado en Enología

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 12 de Septiembre de 2014

**37. Título:** Inmovilización de O. oeni en matrices de alginato-sílice para el desarrollo de la FML en vinos tintos.

**Alumno:** Ledo Varela, David

**Titulación:** Grado en Enología

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 12 de Septiembre de 2014



**38. Título:** Efecto del riego y aclareo sobre la calidad de mosto y vino de la variedad Verdejo.

**Alumno:** Manuel Cantalapiedra Moyano

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2013-2014

**39. Título:** Estudio ecológico de la población de levaduras procedentes de uvas y mostos de distintas parcelas de uva Verdejo.

**Alumno:** Abraham Castro Martínez

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2014-2015

**40. Título:** Proyecto de edificación de una bodega de elaboración, crianza y embotellado de vino tinto DO Ribera de Duero en Peñafiel (Valladolid)

**Alumno:** Irene González Quiroga

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2014-2015

**41. Título:** Estudio de la estabilidad proteínica de vino blanco sometido a altas presiones hidrostáticas y enzimas proteolíticas.

**Alumno:** Manuel Gutiérrez Pérez

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2014-2015

**42. Título:** Proyecto de Industria láctea de leche pasteurizada sin lactosa en el polígono industrial de Villamuriel del Cerrato en la provincia de Palencia.

**Alumno:** Miguel López López

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2014-2015

**43. Título:** Proyecto de quesería para la elaboración artesanal de queso de oveja y vaca, en Tudela de Duero (Valladolid)

**Alumno:** José Carlos Morales de Benito

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2014-2015

**44. Título:** Estudios de los efectos de la calidad de vinos rosados con derivados ricos en glutatión

**Alumno:** Mónica Ortega Serna

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2014-2015

**45. Título:** Influencia del aclareo de racimos y el régimen hídrico sobre la calidad del mosto y vino de la variedad Verdejo.

**Alumno:** Jesús del Pozo Gracia

**Titulación:** Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2014-2015

**46. Título:** Proyecto de fábrica artesanal de yogurt de leche de oveja en el polígono industrial de San Antolín (Palencia).

**Alumno:** Marta Sahagún Carabaza

**Titulación:** Grado en Ing. de las Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2014-2015

**47. Título:** Caracterización enológica de bacterias lácticas inmovilizadas en matrices de alginato-sílice

**Alumno:** Noelia Santamaría Gregorio

**Titulación:** Grado en enología

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2014-2015

**48. Título:** Proyecto de fábrica artesanal de productos lácteos en Santa Cristina de la Polvorosa (Zamora)

**Alumno:** Carmen Villafáfila Martín

**Titulación:** Grado en Ing. de las Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2014-2015

**49. Título:** Efecto de la gestión hídrica y agronómica sobre la calidad del mosto y el vino de la variedad Verdejo.

**Alumno:** Víctor González Celada.

**Titulación:** Grado en enología

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2015-2016

**50. Título:** Aplicación de O. oeni atrapada en geles de alginato-sílice para desarrollar la FML. Estudios de estabilidad química.

**Alumno:** Irene López Pérez

**Titulación:** Grado en enología

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2015-2016

**51. Título:** Proyecto de una fábrica de quesos de tipo castellano en el polígono industrial de Villamuriel de Cerrato (Palencia)

**Alumno:** Rosa María Mínguez Díez

**Titulación:** Grado en Ing. de las Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2016-2017

**52. Título:** Revisión bibliográfica sobre el mapeo proyectivo en el sector vitinícola

**Alumno:** Luis Santiago Santamaría Mateos

**Titulación:** Grado en enología

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2016-2017

**53. Título:** Análisis sensorial descriptivo cuantitativo de vinos tintos utilizando un panel de catadores entrenado

**Alumno:** Sara de Anta Abad  
**Titulación:** Grado en enología  
**Organismo:** Universidad de Valladolid.  
**Fecha defensa:** 2017-2018

**54. Título:** Efectos del nivel nutricional de potasio y magnesio en el viñedo sobre el vigor, rendimiento y composición de la uva y el vino.

**Alumno:** Jairo de Castro Arronte  
**Titulación:** Grado en enología  
**Organismo:** Universidad de Valladolid.  
**Fecha defensa:** 2017-2018

**55. Título:** Proyecto de edificación de una fábrica de queso curado sin lactosa, situado en el polígono de San Antolín (Palencia)

**Alumno:** Laura Ciruelos Peral  
**Titulación:** Grado en Ing. de las Industrias Agrarias y Alimentarias  
**Organismo:** Universidad de Valladolid.  
**Fecha defensa:** 2017-2018

**56. Título:** Proyecto en una bodega para la elaboración de vinos de la D.O. Arlanza en el término municipal de Torquemada (Palencia)

**Alumno:** Daniel de la Cruz León  
**Titulación:** Grado en Ing. de las Industrias Agrarias y Alimentarias  
**Organismo:** Universidad de Valladolid.  
**Fecha defensa:** 2017-2018

**57. Título:** Estimación del potencial de calidad de la uva a partir de parámetros del equilibrio vegetativo del viñedo en la Riebera del Duero.

**Alumno:** Marina Cuadrillero del Coca  
**Titulación:** Grado en enología  
**Organismo:** Universidad de Valladolid.  
**Fecha defensa:** 2017-2018

**58. Título:** Proyecto de industria de elaboración de hidromiel artesana en el municipio de Pañaranda (Salamanca)

**Alumno:** Paula García Jiménez

**Titulación:** Grado en Ing. de las Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2017-2018

**59. Título:** Proyecto de fábrica de yogures elaborados con leche de cabra en el término municipal de Villarrabé-San Llorente del Páramo (Palencia)

**Alumno:** Andrea Gutiérrez Caminero

**Titulación:** Grado en Ing. de las Industrias Agrarias y Alimentarias

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2017-2018

**60. Título:** Análisis sensorial de vinos blancos de diferentes variedades y añadas utilizando nuevas tecnologías

**Alumno:** María Isabel Paz Gutiérrez

**Titulación:** Grado en enología

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2017-2018

**61. Título:** Efecto de la gestión hídrica y de las prácticas agronómicas aplicadas sobre el mosto y vino de la variedad Verdejo.

**Alumno:** Cristina Santamaría Vallinoto

**Titulación:** Grado en enología

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** 2017-2018

### **PROYECTOS FIN DE MÁSTER**

**1. Título:** Capacidad antioxidante de los cereales y pseudocereales (revisión).

**Alumno:** Isabel Muñoz Carazo

**Titulación:** Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** curso 2009-2010

**2. Título:** Caracterización del perfil de ácidos grasos de bebida de soja sometida a oxigenación, exposición a la luz y temperatura.

**Alumno:** Victor Palazuelo Ramos.

**Titulación:** Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** curso 2009-2010

**3. Título:** Estudio de la capacidad antioxidante en cereales y leguminosas mediante un método basado en el radical DMPD•+

**Alumno:** Inés Rodríguez Maraña

**Titulación:** Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** curso 2009-2010

**4. Título:** Actividad antioxidante de vinos espumosos elaborados con  $\beta$ -glucanasa y derivados de levaduras

**Alumno:** Omaira Román Ruiperez

**Titulación:** Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** curso 2010-2011

**5. Título:** Revisión sobre técnicas actuales de estabilidad tartárica en vinos

**Alumno:** Daniel Sanz Sanz

**Titulación:** Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** curso 2010-2011

**6. Título:** Búsqueda de prebióticos con actividad inmunomoduladora en procesos alérgicos mediados por inmunoglobulina E

**Alumno:** Julio Flecha García

**Titulación:** Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** curso 2012-2013

- 7. Título:** Microencapsulación de *Oenococcus oeni* en un soporte mixto de sílice-alginato. Aplicación a la fermentación maloláctica de vinos tintos  
**Alumno:** Guillermo Simó Hernando  
**Titulación:** Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos  
**Organismo:** Universidad de Valladolid.  
**Fecha defensa:** curso 2013-2014
- 8. Título:** Influencia del sistema de explotación del ganado ovino sobre la calidad de la leche.  
**Alumno:** David SanJuan Iglesias  
**Titulación:** Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos  
**Organismo:** Universidad de Valladolid.  
**Fecha defensa:** curso 2013-2014
- 9. Título:** Elaboración de vinos tintos con derivados de levaduras ricos en glutation  
**Alumno:** Borja Mazuelas Cuevas  
**Titulación:** Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos  
**Organismo:** Universidad de Valladolid.  
**Fecha defensa:** curso 2014-2015
- 10. Título:** Comparación de nuevas técnicas de caracterización sensorial utilizando consumidores  
**Alumno:** Juan Valentín Llanos  
**Titulación:** Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos  
**Organismo:** Universidad de Valladolid.  
**Fecha defensa:** curso 2014-2015
- 11. Título:** Estudio de la estabilidad de bacterias lácticas encapsuladas en geles de alginato-sílice para desarrollar la FML en vinos tintos.  
**Alumno:** Diego Madrigal del Burgo  
**Titulación:** Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos  
**Organismo:** Universidad de Valladolid.  
**Fecha defensa:** curso 2017-2018

**12. Título:** Valoración analítica del mosto y vino de la var. Verdejo en función de la gestión hídrica y agronómica aplicadas.

**Alumno:** Mónica Ortega Serna

**Titulación:** Máster en Ingeniería Agronómica

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** curso 2017-2018

**13. Título:** Coinoculación de bacterias lácticas encapsuladas en biocompositos de alginato-sílice para desarrollar la FML en vinos tintos.

**Alumno:** Virginia Villacorta Frontela

**Titulación:** Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fecha defensa:** curso 2017-2018

## 7.9. DIRECCIÓN DE TESIS DOCTORALES

Tesis defendidas (Doctorado en Enología, Viticultura y Sostenibilidad):

- Guillermo Simó Hernando. Microencapsulación de *Oenococcus oeni* en materiales bio-nanocompositos de sílice-alginato y su aplicación en la fermentación maloláctica de vinos tintos. Doctorado en Enología, Viticultura y Sostenibilidad. Defensa de la tesis: 5 de marzo de 2021. Sobresaliente "cum laude". Directores de tesis: José Manuel Rodríguez Nogales, Josefina Vila Crespo y Encarnación Fernández Fernández.

Tesis en Curso

- Lorena López Enríquez. Control ecológico de la fermentación alcohólica en vinos elaborados con uva Verdejo de la D.O Rueda mediante el empleo de levadura seleccionada. Doctorado en Enología, Viticultura y Sostenibilidad. Fecha de inicio: 23/02/2016.
- Ramón Sánchez Alonso. Estimación del potencial enológico del viñedo a partir de índices fisiológicos sensibles al estado hídrico y nutricional. Doctorado en Enología, Viticultura y Sostenibilidad. Fecha de inicio: 16/10/2017.
- Coro Blanco Huerta. Doctorado en Enología, Viticultura y Sostenibilidad. Tesis sin título informado. Fecha de inicio: 27/02/2021.
- Rafael Mangas González. Aplicación foliar de partículas de caolín en el viñedo y adición prefermentativa de las enzimas glucosa oxidasa/catalasa: dos herramientas para mejorar la calidad del vino cv. Verdejo en el contexto del cambio climático. Doctorado en Enología, Viticultura y Sostenibilidad. Fecha de inicio: 04/11/2020.



- Teresa Sigüenza Andrés. Doctorado en Ciencia e Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas. Tesis sin título informado. Fecha de inicio: 26/10/2020-
- David del Boque Fernández. Estrategias biotecnológicas para reducir el grado alcohólico y mejorar el perfil aromático en vino verdejo. Fecha de inicio: 22/10/2019. Doctorado en Ciencia e Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas.

#### **7.10. CENSOR EN REVISTAS CIENTÍFICAS INDEXADAS.**

**Revista:** Journal of Cereal Science

**Fecha:** desde 2006.

**Revista:** Process Biochemistry

**Fecha:** desde 2004.

**Revista:** Enzyme and Microbial Technology

**Fecha:** desde 2004.

**Revista:** Talanta

**Fecha:** desde 2008.

#### **7.11. OTROS MÉRITOS RELACIONADOS CON LA CALIDAD Y DIFUSIÓN DE LOS RESULTADOS DE LA ACTIVIDAD INVESTIGADORA.**

##### **7.11.1. Premios de investigación.**

- **Premio de Investigación del Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (CETECE)** por el trabajo “Predicción del maíz transgénico mediante el uso de métodos ultrarrápidos de cromatografía líquida en fase reversa (RP-HPLC) de perfusión y monolítica” presentado por D. Patricia del Álamo Forte bajo la dirección de D. José Manuel Rodríguez Nogales (convocatoria 2006).
- **Concurso iniciativa campus emprendedor. Categoría idea empresarial. Premios plan TCUE 2015-2017 (convocatoria 2016). 2º Premio por “SENSOGRAPH - Sistema de análisis de catas para la industria basado en un software para recogida y tratamiento de datos que sustituye a los habituales**

paneles de catadores especializados”, presentado por Encarnación Fernández, José Manuel Rodríguez y Josefina Vila. Organiza: Consejería de Educación. Junta de Castilla y León. 5 de Abril del 2017.

#### **7.11.2. Participación en Redes y Grupos de Investigación.**

- Miembro de la Academia de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. México. 2003-2004.
- Miembro de la Red de Investigación de Grupos de Investigación en Enología. Desde 16 de Marzo del 2007.
- Investigador de la Unidad de Investigación Consolidada de Castilla y León (UIC 195). Desde 13 de diciembre del 2016. Renovación en 23 de mayo del 2019.

#### **7.11.3. Sexenio de investigación.**

- 2º sexenio de investigación. Valoración positiva para el periodo 2002-2008 (ambos inclusivo)

## 8. ACTIVIDAD DOCENTE

### 8.1. PUESTOS DOCENTES OCUPADOS

**Puesto:** Profesor Titular de Universidad.

**Centro:** E.T.S. de Ingenierías Agrarias.

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fechas:** Desde el 6 de Noviembre de 2009.

**Puesto:** Profesor Contratado Doctor Fijo.

**Centro:** E.T.S. de Ingenierías Agrarias.

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fechas:** Desde el 23 de Enero de 2008 al 6 de Noviembre de 2009.

**Puesto:** Profesor Ayudante Doctor.

**Centro:** E.T.S. de Ingenierías Agrarias.

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fechas:** Del 1 de Octubre de 2005 al 22 de enero de 2008.

**Puesto:** Profesor-Investigador.

**Centro:** Centro de Investigaciones Químicas.

**Organismo:** Universidad del Estado de Hidalgo. México

**Fechas:** Del 1 de Agosto de 2002 al 1 de Agosto de 2004.

**Puesto:** Profesor-Investigador.

**Centro:** Centro de Investigaciones en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Organismo:** Universidad del Estado de Hidalgo. México

**Fechas:** Del 1 de Agosto de 2001 al 31 de Julio de 2002.

**Programa:** Incorporación de jóvenes doctores a Universidades Mexicanas. Agencia Española de Cooperación Internacional. Ministerio de Asuntos Exteriores. España. 2001.

**Puesto:** Profesor Asociado.

**Centro:** Facultad de Ciencias.

**Organismo:** Universidad de Burgos.

**Fechas:** Del 1 de Febrero de 2002 al 1 de Febrero de 2000.

## **8.2. DOCENCIA IMPARTIDA EN ENSEÑANZA OFICIAL DE GRADO**

### **8.2.1. Licenciatura en Ingeniería Agroindustrial**

**Asignatura:** Temas selectos I

**Tipo y curso:** Obligatoria, 8º semestre.

**Centro:** Instituto de Ciencias Agropecuarias.

**Organismo:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (México).

**Fechas:** Enero-Junio de 2002.

**Horas:** 4 horas/semana.

### **8.2.2. Licenciatura en Química en Alimentos**

**Asignatura:** Diseño de experimentos.

**Tipo y curso:** Obligatoria, 5º semestre.

**Centro:** Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería.

**Organismo:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (México)

**Fechas:** Julio-Diciembre de 2002.

**Horas:** 4 horas/semana

**Asignatura:** Biotecnología.

**Tipo y curso:** Obligatoria, 6º semestre.

**Centro:** Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería.

**Organismo:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (México).

**Fechas:** (1) Enero-Junio de 2003.

(2) Julio-Diciembre de 2003.

**Horas:** 7 horas/semana.

**Asignatura:** Malta y cerveza.

**Tipo y curso:** Optativa, 9º semestre.

**Centro:** Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería.

**Organismo:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (México)

**Fechas:** Enero-Junio de 2004.

**Horas:** 4 horas/semana.

### **8.2.3. Ingeniería Técnica Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias.**

**Asignatura:** Enología.

**Tipo y curso:** Optativa, 3<sup>er</sup> curso (1<sup>er</sup> cuatrimestre)

**Centro:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agrícola.

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fechas:** (1) Octubre-Enero 2005-actualidad.

**Créditos:** 4.5

**Asignatura:** Industrias lácteas

**Tipo y curso:** Optativa, 3<sup>er</sup> curso (1<sup>er</sup> cuatrimestre)

**Centro:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agrícola.

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fechas:** (1) Octubre-Enero 2007-actualidad.

**Créditos:** 4.0

**Asignatura:** Operaciones Básicas

**Tipo y curso:** Obligatoria, 2<sup>er</sup> curso (2<sup>o</sup> cuatrimestre)

**Centro:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agrícola.

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fechas:** (1) Octubre-Enero 2005-2011.

**Créditos:** 6.

### **8.2.4. Licenciatura en Enología**

**Asignatura:** Vinificaciones Especiales

**Tipo y curso:** Optativa, 1-2<sup>o</sup> curso (1<sup>o</sup> cuatrimestre)

**Centro:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agrícola.

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fechas:** (1) Octubre-Enero 2005-actualidad

**Créditos:** 6.

### **8.3. DOCENCIA IMPARTIDA EN ENSEÑANZA DE POSTGRADO**

#### **8.3.1. Maestría en Alimentos esp. Ciencia y Tecnología de la Leche y los Productos Lácteos**

**Asignatura:** Bioquímica y Fisiología de la Leche

**Tipo y curso:** Obligatoria, 1<sup>er</sup> semestre.

**Centro:** Instituto de Ciencias Agropecuarias.

**Organismo:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (México).

**Fechas:** (1) Agosto-Diciembre de 2001.

(2) Enero-Junio de 2002.

**Horas:** 4 horas/semana.

**Asignatura:** Microbiología de la leche y productos lácteos

**Tipo y curso:** Obligatoria, 1<sup>er</sup> semestre.

**Centro:** Instituto de Ciencias Agropecuarias.

**Organismo:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (México).

**Fechas:** (1) Agosto-Diciembre de 2001.

(2) Enero-Junio de 2002.

**Horas:** 4 horas/semana.

#### **8.3.2. Master en Enoturismo**

**Asignatura:** Vinificaciones Especiales (Módulo III: Viticultura y Enología).

**Tipo y curso:** Obligatoria, 1<sup>er</sup> cuatrimestre.

**Centro:** Escuela Politécnica Superior de Zamora.

**Organismo:** Universidad de Salamanca.

**Fechas:** Octubre-Diciembre de 2008; 2010.

**Créditos:** 1,0.

#### **8.3.3. Master Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos.**

**Asignatura: Avances en Biotecnología de alimentos.**

**Tipo y curso:** Obligatoria, 1<sup>er</sup> semestre.

**Centro:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agrícola.

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fechas:** Septiembre-2009 a Enero-2010. 2010-2011.

**Créditos ECTS:** 1.5

**Asignatura: Técnicas instrumentales de análisis químico de alimentos.**

**Tipo y curso:** Obligatoria, 1<sup>er</sup> semestre.

**Centro:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agrícola.

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fechas:** Septiembre-2009 a Enero-2010. 2010-2011.

**Créditos ECTS:** 1.25

**Asignatura: Iniciación a la investigación.**

**Tipo y curso:** Obligatoria, 1<sup>er</sup> semestre.

**Centro:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agrícola.

**Organismo:** Universidad de Valladolid.

**Fechas:** Septiembre-2009 a Enero-2010. 2010-2011

**Créditos ECTS:** 1.25.

#### **8.4. IMPARTICIÓN DE CURSOS, JORNADAS Y PONENCIAS.**

**Módulo: Elaboración de Vinos Especiales.**

**Curso:** I Curso de Encargado de Explotaciones Vinícolas.

**Organismo organizador:** Asociación Duero-Esgueva. FEOGA Orientación FEDER, MAPA. JCyL.

**Fechas:** 15 de diciembre de 2006.

**Duración:** 3,5 horas.

**Ponencia: Aplicación e implicaciones tecnológicas de las enzimas en enología.**

**Curso:** Cultivo de vides, elaboración y venta de vinos. XX Curso Universitario de verano.

**Organismo organizador:** Universidad de Santa Catalina (1550-1840).

**Lugar:** Burgo de Osma

**Fechas:** 7 de Agosto de 2007.

**Duración:** 2 horas.

**Módulo: Crianza de vinos y Vinificaciones Especiales.**

**Curso:** 081147-Control oficial en bodegas y establecimientos elaboradores de vino.

**Organismo organizador:** Junta de Castilla y León. Plan de Formación de la Consejería de Sanidad.

**Lugar:** Peñafiel (Valladolid)

**Fechas:** 23-25 de junio de 2008

**Duración:** 3 horas.

**Módulo: Crianza de vinos y Vinificaciones Especiales.**

**Curso:** 081009-Control oficial en bodegas y establecimientos elaboradores de vino.

**Organismo organizador:** Junta de Castilla y León. Plan de Formación de la Consejería de Sanidad.

**Lugar:** Peñaranda de Duero (Burgos)

**Fechas:** 26-28 mayo de 2008.

**Duración:** 5 horas.

**Módulo: Crianza de vinos y Vinificaciones Especiales.**

**Curso:** 091147-Control oficial en bodegas y establecimientos elaboradores de vino.

**Organismo organizador:** Junta de Castilla y León. Plan de Formación de la Consejería de Sanidad.

**Lugar:** Peñafiel (Valladolid)

**Fechas:** 4-6 de Marzo de 2009

**Duración:** 9 horas.

**Módulo: Crianza de vinos y Vinificaciones Especiales.**

**Curso:** 081009-Control oficial en bodegas y establecimientos elaboradores de vino.



**Organismo organizador:** Junta de Castilla y León. Plan de Formación de la Consejería de Sanidad.

**Lugar:** Peñaranda de Duero (Burgos)

**Fechas:** 20-22 de Abril de 2009.

**Duración:** 3 horas.

**Módulo: Crianza de vinos y Vinificaciones Especiales**

**Curso:** Enología.

**Organismo organizador:** Universidad de la Experiencia.

**Lugar:** Palencia.

**Fechas:** curso 2008-2009.

**Duración:** 10 horas.

**Módulo: Crianza de vinos y Vinificaciones Especiales**

**Curso:** Enología.

**Organismo organizador:** Universidad permanente "Millán Santos"

**Lugar:** Valladolid.

**Fechas:** 2º cuatrimestre del curso 2008-2009.

**Duración:** 3 horas.

**Módulo: Curso en Avances en Tecnología Alimentaria.**

**Ponencia: Avances en Tecnología Enológica**

**Organismo organizador:** Consejería de Sanidad. Junta de Castilla y León.

**Lugar:** Valladolid.

**Fechas:** 20 de abril de 2010.

**Duración:** 4 horas.

**Módulo: Curso en Avances en Tecnología Alimentaria.**

**Ponencia: Avances en Tecnología Enológica**

**Organismo organizador:** Consejería de Sanidad. Junta de Castilla y León.

**Lugar:** Segovia

**Fechas:** 11 de mayo de 2010.

**Duración:** 4 horas.

**Bachillerato de Investigación/Excelencia en la modalidad de Ciencias y Tecnologías del Instituto de Educación Secundaria Trinidad Arroyo de Palencia:**

**Ponencia:** Biotecnología Blanca: Las células como fábricas de alimentos e ingrediente.

**Lugar:** Palencia

**Fechas:** cursos académicos 2014-15 y 2015-16.

**Duración:** 2 horas.

## **8.5. TUTORIA EN PROGRAMA INTERUNIVERSITARIOS**

**Programa:** Cooperación Interuniversitaria.

**Organismo organizador:** Agencia Española de Cooperación Internacional.

**Alumna:** Elena Roura Carvaja (Universidad de Barcelona)

**Estancia:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (México).

**Fechas:** 21 de julio de 2002 al 6 de septiembre de 2002.

**Actividad:** Tutor de proyecto de investigación "Inmovilización de lipasas para la producción de aromas frutales".

## **9. GESTIÓN DOCENTE E INVESTIGADORA.**

### **9.1. GESTIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN.**

**Título del Proyecto:** Evaluación agronómica y enológica de clones certificados de la variedad Verdejo para la elaboración de vino espumoso de calidad mediante el uso de levaduras microencapsuladas.

**Centro:** Universidad de Valladolid.

**Entidad financiadora:** Junta de Castilla y León, 12.400 €.

**Referencia:** VA066A08.

**Duración:** 2008-2009.

**IP:** José Manuel Rodríguez Nogales.

**Aportación personal:** Actividades de gestión y coordinación del proyecto.

**Título del Proyecto:** Estudio químico y sensorial del potencial aromático de vinos blancos de la D.O. Rueda elaborados con levaduras autóctonas, levaduras comerciales y preparados enzimáticos extractores del aroma

**Centro:** ETS. de Ingeniería Agraria. Universidad de Valladolid.

**Referencia:** VA01B06.

**Entidad financiadora:** Junta de Castilla y León, 12.100 €.

**Duración:** 2006- 2007.

**IP:** José Manuel Rodríguez Nogales.

**Aportación personal:** Actividades de gestión y coordinación del proyecto.

## 9.2. ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS.

**Congreso:** XXXIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ATAM).

**Entidad organizadora:** Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (México).

**Lugar de celebración:** Pachuca, México.

**Fecha:** 10-12 de Septiembre de 2003.

## 9.3. ORGANIZACIÓN DE CURSOS Y JORNADAS.

**Curso:** Jornada Técnica sobre Destilados y Licores de frutas.

**Organismo:** ETS. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Duración:** 5 horas.

**Lugar de celebración:** Palencia.

**Fecha:** 24 de Noviembre de 2006.

**Curso:** I Jornada en Avances en Técnicas Enológicas.

**Organismo:** ETS. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Lugar de celebración:** Palencia.

**Duración:** 12 horas.

**Fecha:** 14 y 15 de Febrero de 2008.

**Curso:** II Jornadas en Avances en Técnicas Enológicas.

**Organismo:** ETS. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Lugar de celebración:** Palencia.

**Duración:** 12 horas.

**Fecha:** 27 y 28 de Febrero de 2009.

**Curso: III Jornadas en Avances en Técnicas Enológicas.**

**Organismo:** ETS. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Lugar de celebración:** Palencia.

**Duración:** 7 horas.

**Fecha:** 6 de Mayo de 2011.

**Curso: IV Jornadas en Avances en Técnicas Enológicas.**

**Organismo:** ETS. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Lugar de celebración:** Palencia.

**Duración:** 7 horas.

**Fecha:** 4 de Mayo de 2012.

**Curso: V Jornadas en Avances en Técnicas Enológicas.**

**Organismo:** ETS. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Lugar de celebración:** Palencia.

**Duración:** 7 horas.

**Fecha:** 19 de Abril de 2013.

**Curso: Elaboración y cata de bebidas alcohólicas**

**Organismo:** ETS. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Lugar de celebración:** Palencia.

**Duración:** 15 horas.

**Fecha:** 24-27 de Junio de 2013.

**Curso: VI Jornadas en Avances en Técnicas Enológicas.**

**Organismo:** ETS. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Lugar de celebración:** Palencia.

**Duración:** 7 horas.

**Fecha:** 4 de Abril de 2014.

**Curso: VII Jornadas en Avances en Técnicas Enológicas.**

**Organismo:** ETS. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Lugar de celebración:** Palencia.

**Duración:** 7 horas.

**Fecha:** 4 de Abril de 2015.

**Curso: VIII Jornadas en Avances en Técnicas Enológicas.**

**Organismo:** ETS. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Lugar de celebración:** Palencia.

**Duración:** 7 horas.

**Fecha:** 8 de Abril de 2016.

**Curso: IX Jornadas en Avances en Técnicas Enológicas.**

**Organismo:** ETS. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Lugar de celebración:** Palencia.

**Duración:** 5 horas.

**Fecha:** 5 de Mayo de 2017.

**Curso: X Jornadas en Avances en Técnicas Enológicas.**

**Organismo:** ETS. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Lugar de celebración:** Palencia.

**Duración:** 5 horas.

**Fecha:** 2018

**Curso: XI Jornadas en Avances en Técnicas Enológicas.**

**Organismo:** ETS. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Lugar de celebración:** Palencia.

**Duración:** 5 horas.

**Fecha:** 2019

**Curso: XII Jornadas en Avances en Técnicas Enológicas.**

**Organismo:** ETS. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Lugar de celebración:** Palencia.

**Duración:** 5 horas.

**Fecha:** 16 de abril de 2021.

#### **9.4. GESTIÓN ACADÉMICA.**

- Miembro del Comité de la Revisión Curricular del plan de estudios de la Licenciatura en Química de los Alimentos. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. México. 2003
- Miembro del Comité del Rediseño Curricular del plan de estudios de la Licenciatura en Química de los Alimentos. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. México. 2003.
- Miembro de la Comisión de Planificación de los nuevos planes de estudio, como representante de Enología pertenecientes a la E.T.S. de Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid. Recogido en el acta del 25-02-2009, libro de actas, página 0055.
- Secretario del Comité Académico del Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos. Universidad de Valladolid. Desde 7 de Julio del 2010.
- Coordinador del 3º curso del Grado en Enología, figurando en el acta de Junta de Centro del 25-09-2009 y recogido en el libro de actas en la página 00151. Desde 25 de septiembre del 2009.
- Coordinador de Título del Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias, figurando en el acta de Junta de Centro del 23-07-2013. Desde el 23 de Julio del 2013 al 3 de Junio del 2017.
- Coordinador de la Sección Departamental de Tecnología de los Alimentos, figurando el nombramiento en el acta de dicha Sección del 26 de octubre de 2020.

#### **10. DILIGENCIA DE REFRENDO DE CURRÍCULUM.**

El abajo firmante, D. José Manuel Rodríguez Nogales, con DNI [REDACTED] se responsabiliza de la veracidad de los datos contenidos en el presente CURRÍCULUM comprometiéndose a aportar, en su caso, las pruebas documentales que le sean requeridas.

Palencia, 10 de junio de 2021

Fdo.: José Manuel Rodríguez Nogales

### **Proyectos de innovación docente**

#### **Congresos de Innovación Docente**

M<sup>a</sup> Belén Turrión Nieves, Rafael Mulas Fernández, Carolina Martínez Ruiz, Fernando Alves Santos, José Manuel Rodríguez Nogales, Joaquín Navarro Hevia, Josefina Vila Crespo (2018). Programa de Acción Tutorial de la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia. TUTOR-IAP. Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia, Universidad de Valladolid. CoMUE 2018 · Congreso de Mentoría en Universidades Españolas. Libro de resúmenes, pag 32.