

Área de Tecnología de los Alimentos (Profesor Titular. Perfil docente: Asignaturas vinculadas a la tecnología de elaboración y comercialización de alimentos seguros para el consumidor)

Curriculum Vitae de los miembros de la Comisión Titular y Suplente

COMISIÓN TIULAR

1. JOSÉ ANTONIO BELTRÁN GRACIA
2. JORDI ROVIRA CARBALLIDO
3. ISABEL JAIME MORENO
4. SUSANA SANZ CERVERA
5. AVELINO ÁLVAREZ ORDÓÑEZ

COMISIÓN SUPLENTE

1. M. LUISA GONZÁLEZ SAN JOSÉ
2. JOSÉ MANUEL ENA DALMAU
3. ANA ROSA GUTIÉRREZ VIGUERA
4. ISABEL REVILLA MARTÍN
5. JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ NOGALES



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 CO₂ 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 CO₂ 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- γ -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

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

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 CO₂ (50% CO₂/50% N₂) 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
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 2.422 **Num. revistas en cat.:** 135
Posición de publicación: 42
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY
Índice de impacto: 2.422 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 9 **Num. revistas en cat.:** 56
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR) **Categoría:** Agronomy and Crop Science
Índice de impacto: 0.824 **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) **Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED
Índice de impacto: 5.399 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 5 **Num. revistas en cat.:** 71
- Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 5.399 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 7 **Num. revistas en cat.:** 135
- Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - NUTRITION & DIETETICS
Índice de impacto: 5.399 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 10 **Num. revistas en cat.:** 86
- Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Analytical Chemistry
Índice de impacto: 1.768 **Revista dentro del 25%:** Si
- Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 1.768 **Revista dentro del 25%:** Si
- Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Medicine (miscellaneous)
Índice de impacto: 1.768 **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) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 4.085 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 14 **Num. revistas en cat.:** 135
- Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Chemistry (miscellaneous)
Índice de impacto: 1.430 **Revista dentro del 25%:** Si
- Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 1.430 **Revista dentro del 25%:** Si
- Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Industrial and Manufacturing Engineering
Índice de impacto: 1.430 **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 O₂. 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 CO₂ 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 CO₂ 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 **Num. revistas en cat.:** 127
Posición de publicación: 91
- 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 **Num. revistas en cat.:** 127
Posición de publicación: 54
- 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 Co₂-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)

Índice de impacto: 0.871

Posición de publicación: 26

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.871

Posición de publicación: 37

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.871

Posición de publicación: 4

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 58

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 94

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si

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)

Índice de impacto: 0.943

Posición de publicación: 32

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

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)

Índice de impacto: 0.587

Posición de publicación: 33

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.587

Posición de publicación: 50

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 57

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 94

- 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)

Índice de impacto: 0.587

Posición de publicación: 33

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 57

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.; Torrescoano, 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** Torrescoano, 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.; Torrescoano, 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 **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Num. revistas en cat.:** 94
Índice de impacto: 1.049 **Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY
Posición de publicación: 26 **Num. revistas en cat.:** 84
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.049
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 **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Revista dentro del 25%:** Si
Índice de impacto: 1.396 **Num. revistas en cat.:** 92
Posición de publicación: 15 **Categoría:** Science Edition - NUTRITION & DIETETICS
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Num. revistas en cat.:** 49
Índice de impacto: 1.396
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 O₂ and High CO₂ 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 **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Num. revistas en cat.:** 90
Índice de impacto: 0.645
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 O₂ 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, Ca²⁺ 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 CO₂.
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 CO₂". 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

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	jrovira@ubu.es
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..

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	ij Jaime@ubu.es
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-toxicogenic 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: [REDACTED]
CIUDAD: [REDACTED] **DISTRITO:** [REDACTED] **TELEFONO:** [REDACTED]
ESPECIALIZACION (CODIGO UNESCO): 330913, 330915, 330920

FORMACION ACADEMICA

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

<u>FECHA</u>	<u>PUESTO</u>	<u>INSTITUCION</u>
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)

<u>IDIOMA</u>	<u>HABLA</u>	<u>LEE</u>	<u>ESCRIBE</u>
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 Barriobero
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: 14th 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: 20th 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^o 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

PUBLICACIÓN: 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

PUBLICACIÓN: 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

PUBLICACIÓN: 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

PUBLICACIÓN: 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

PUBLICACIÓN: 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.Echáviri 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. Echáviri

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 β -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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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 untable
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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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 CO₂ 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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 yo el código

Nombres investigadores principales (IP): M^a 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^a 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-ITACYLI

Nombres investigadores principales (IP): M^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a Luisa González San José; Javier García Lomillo; Raquel del Pino Navarro; M^a 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^a 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^a 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 CO₂. **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. α -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; **Maria 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; **Maria 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; **Maria 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, **Maria 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; **Maria 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.; **Maria 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; **Maria 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; **Maria 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; **Maria 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; **Maria 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; **Maria 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 Bousta; 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^o 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^a 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

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

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^a 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^a 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^a Luisa González-SanJosé; M^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a Luisa González San José**. Beers: wort production.

Pérez-Magariño S.; **M^a 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^a 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^a 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, (ACE, Asociación Catalana de Enólogos). [Enlace](#)

M^a 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, (ACE, Asociación Catalana de Enólogos).

Ortega-Heras M; S Pérez-Magariño S; C González-Huerta; **M^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a Luisa González San José**. Utilización de la técnica de microoxigenación en vinos. **ACTA CL.** 28 - Oct, pp. 10 - 15. 2006.

E. Izcara_Esteban; **M^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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.

S Pérez-Magariño; **M^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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. Izcará; **M^a 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^a Luisa González San José; P. Muñiz; V Valls-Bellés. Actividad antioxidante de la cerveza: estudios "in vitro" e "in vivo" (1^a parte). **Cerveza y Malta**. 154 - XXXIX (2), pp. 47 - 54. 2002.

M^a Luisa González San José; P. Muñiz; V Valls-Bellés. Actividad antioxidante de la cerveza: estudios "in vitro" e "in vivo" (2^a parte). **Cerveza y Malta**. 155, XXXIX - (2), pp. 58 - 67. 2002.

Izcará E; **M^a 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^a 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^a 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



Avelino Alvarez Ordóñez

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 11/06/2021

v 1.4.3

fdfd02c477627ed9b1b78f5dd5e3a8cd

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/>



Resumen libre del currículum

Descripción breve de la trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de la línea de investigación. Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

I am Lecturer in Food Science at University of León, Spain. I am Doctor in Veterinary Medicine and PhD from University of León, León, Spain. I previously worked at University College Cork, Ireland (from 2010 to 2013 as a Postdoctoral Researcher) and Teagasc Food Research Centre, Ireland (from 2013 to 2016 as Research Officer and Principal Investigator). In my role as Principal Investigator at Teagasc Food Research Centre I led research projects for a total value of €522,532 (including a Starting Investigators Research Grant project funded by Science Foundation Ireland). I was also short-listed to the interview stage for a 2015 European Research Council Starting Investigators Award. Since my appointment as Lecturer in Food Science and Technology at the University of León in February 2016, I have secured €823,764 as Principal Investigator of three projects funded by the Spanish “Ministerio de Economía y Competitividad”, BBVA Foundation and the European Food Safety Authority (EFSA), related to the identification of routes and mechanisms of antimicrobial resistance acquisition and spread through the food chain, and one H2020 innovation action project focused on characterizing the microbiome of food processing plants and developing biopreservation agents to extend the shelf-life and improve the safety of meat products. Overall, I have published to date 69 articles in international peer reviewed journals, 5 book chapters, 2 books, and 14 scientific opinions. I have been invited as speaker to the 2013 and 2014 Safefood Listeria Network conferences, the 2014 and 2016 Spanish National Conferences on Food Microbiology, the 2015 BIOTRACER Workshop on Next Generation PCR and Next Generation Sequencing and the 2016 and 2017 AVESA Food Safety Conferences. Since 2010 to date I have collaborated as an external expert in 9 working groups of the Panel on Biological Hazards (BIOHAZ) of the European Food Safety Authority (EFSA). In 2015-2016, I participated in working groups of the Teagasc Foresight 2035 exercise, aimed at identifying disrupting technologies which will transform the society in the next 20 years. In July 2018 I was appointed as member of the BIOHAZ Panel of EFSA for a 3-year mandate. I am member of the Editorial Board of Food Research International, Frontiers in Microbiology and Journal of Food Protection, and guest editor for the special issue “Epidemiology, Detection and Control of Foodborne Microbial Pathogens” of the journal BioMed Research International, the Research Topics “Biofilms from a food microbiology perspective: structures, functions and control strategies”, “Industrial and host associated stress responses in food microbes. Implications for food technology and food safety” and “About the foodborne pathogen Campylobacter” of the journal Frontiers in Microbiology, and the special issue “Genetics and Genomics of Foodborne Pathogens” of the journal Genes. I have acted as reviewer of scientific publications for more than 20 different journals and of research projects for the Spanish Science Research Foundation (National Research Plan), the Czech Science Foundation, the Argentinian Science Foundation, the Alberta Livestock and Meat Agency, Teagasc, INRA and the Research Council of Norway.



Indicadores generales de calidad de la producción científica

Descripción breve de los principales indicadores de calidad de la producción científica (sexenios de investigación, tesis doctorales dirigidas, citas totales, publicaciones en primer cuartil (Q1), índice h....). Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Número de Tesis dirigidas: 1 (+4 en proceso de realización)

Número de citas: 2703

Número medio de citas por año durante los últimos 5 años: 440

Número de publicaciones Q1: 46

Índice H: 30. Los indicadores generales de calidad fueron calculados utilizando la base de datos Google Scholar (consultada el 29 de diciembre de 2020).

**Avelino Alvarez Ordóñez**

Apellidos: **Alvarez Ordóñez**
 Nombre: **Avelino**
 DNI: [REDACTED]
 Fecha de nacimiento: [REDACTED]
 Sexo: **Hombre**
 Nacionalidad: **España**
 País de nacimiento: **España**
 C. Autón./Reg. de nacimiento: **Castilla y León**
 Provincia de contacto: **León**
 Ciudad de nacimiento: **León**
 Dirección de contacto: [REDACTED]
 Código postal: [REDACTED]
 País de contacto: **España**
 C. Autón./Reg. de contacto: **Castilla y León**
 Ciudad de contacto: **León**
 Teléfono fijo: [REDACTED]
 Correo electrónico: [REDACTED]
 Teléfono móvil: [REDACTED]

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria
Categoría profesional: Profesor Titular de Universidad
Fecha de inicio: 28/12/2020
Modalidad de contrato: Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 241402 - Fisiología bacteriana; 241404 - Bacteriología; 330913 - Conservación de alimentos; 330990 - Microbiología de los alimentos
Secundaria (Cód. Unesco): 330915 - Higiene de los alimentos
Terciaria (Cód. Unesco): 310905 - Microbiología
Identificar palabras clave: Microbiología; Bacteriología

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de León	Profesor Ayudante Doctor	22/02/2016
2	Teagasc - Irish Agriculture and Food Development Authority	Starting Investigator Research Fellow	01/09/2014
3	Teagasc - Irish Agriculture and Food Development Authority	Research Officer	11/06/2013
4	University College Cork	Postdoctoral researcher	01/07/2012
5	Universidad de León	Higher degree researcher	01/01/2012
6	University College Cork	Postdoctoral researcher	01/01/2010

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
7	Universidad de León	Higher degree researcher	01/04/2009
8	Universidad de León	PhD student	01/04/2005

- 1 Entidad empleadora:** Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: Profesor Ayudante Doctor
Fecha de inicio-fin: 22/02/2016 - 27/12/2020 **Duración:** 4 años - 10 meses
- 2 Entidad empleadora:** Teagasc - Irish Agriculture and Food Development Authority **Tipo de entidad:** Centro de I+D
Departamento: Food Biosciences, Teagasc Food Research Centre
Ciudad entidad empleadora: Fermoy, Irlanda
Categoría profesional: Starting Investigator Research Fellow
Fecha de inicio-fin: 01/09/2014 - 21/02/2016 **Duración:** 1 año - 5 meses - 21 días
Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal
Régimen de dedicación: Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 241402 - Fisiología bacteriana; 241404 - Bacteriología
Secundaria (Cód. Unesco): 330909 - Productos lácteos; 330915 - Higiene de los alimentos
Funciones desempeñadas: The work was aimed at discovering novel quorum sensing and biofilm formation inhibitors effective against spoilage and pathogenic microorganisms of concern within the dairy industry (*Geobacillus stearothermophilus*, *Pseudomonas* spp., *Listeria monocytogenes*, *Cronobacter sakazakii*). Libraries of cultivable microorganisms and metagenomic libraries from dairy products and industry environments are being constructed and high throughput screenings are being applied to identify isolates and/or compounds with relevant activities. Ultimately, the final output of the project will be the development and commercialization of novel strategies to minimize biofilm formation, which will allow for the quality of milk and dairy products to be increased and for the costs of cleaning and disinfection programmes to be significantly reduced.
Identificar palabras clave: Industria agroalimentaria; Microbiología
Interés para docencia y/o inv.: Outputs: - Present findings of the work in the form of publications in peer-reviewed journals and communications in national and international conferences - Project leader. Management of the project budget and supervision of one PhD student funded by the project - Interact with industry stakeholders
- 3 Entidad empleadora:** Teagasc - Irish Agriculture and Food Development Authority **Tipo de entidad:** Centro de I+D
Departamento: Food Safety Department
Ciudad entidad empleadora: Fermoy, Irlanda
Categoría profesional: Research Officer
Fecha de inicio-fin: 11/06/2013 - 31/08/2014 **Duración:** 1 año - 2 meses - 19 días
Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal
Régimen de dedicación: Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 241402 - Fisiología bacteriana; 241404 - Bacteriología; 241500 - Biología molecular; 330990 - Microbiología de los alimentos
Secundaria (Cód. Unesco): 330990 - Microbiología de los alimentos
Funciones desempeñadas: The work was part of a translational research project which harnesses existing research capabilities to address the issue of *Listeria monocytogenes* contamination in Ready-to-eat (RTE) food processing facilities and apply the outputs to benefit the Irish industry. The project coordinates the collection and analysis of contaminating *Listeria monocytogenes* strains from 4 RTE food areas in Ireland; meat, dairy, fish and fresh cut vegetables. It assesses the sources of contamination and evaluates strain persistence in foods and food processing plants. It establishes protocols for monitoring the risk of *Listeria monocytogenes* growth/survival within specific food groups and the disease potential associated with strains. Significantly, the project is aimed at developing

innovative strategies for controlling the growth and survival of this pathogen. In summary, the project is aimed at minimising the potential risk *Listeria monocytogenes* poses to the RTE food industry and the Irish food supply chain.

Interés para docencia y/o inv.: Outputs: - Present findings of the work in the form of publications in peer-reviewed journals and communications in national and international conferences - Regularly present research data at group meetings - Management of the project budget and supervision of other research staff - Interact with industry stakeholders

4 Entidad empleadora: University College Cork **Tipo de entidad:** Universidad

Departamento: Food for Health, Ireland, University College Cork

Ciudad entidad empleadora: Cork, Irlanda

Categoría profesional: Postdoctoral researcher

Fecha de inicio-fin: 01/07/2012 - 31/05/2013 **Duración:** 11 meses

Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Primaria (Cód. Unesco): 241402 - Fisiología bacteriana; 241404 - Bacteriología; 330913 - Conservación de alimentos; 330990 - Microbiología de los alimentos

Secundaria (Cód. Unesco): 330909 - Productos lácteos; 330915 - Higiene de los alimentos

Terciaria (Cód. Unesco): 241400 - Microbiología; 241401 - Antibióticos; 330919 - Pasterización

Funciones desempeñadas: The work was focused on the identification of milk components which could be used to improve food safety and help processors to meet regulatory guidelines. Functional molecules of milk (in particular, antimicrobial peptides) were identified and characterized for their use in the food industry. In addition, an in silico approach was used to design putative antimicrobial peptides derived from the milk casein proteins. These synthetic peptides were tested for antimicrobial activity against common foodborne pathogenic bacteria. Several molecules and synthetic peptides with biological activity were identified.

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos; Bacteriología

Interés para docencia y/o inv.: Outputs: - Present findings of the work in the form of publications in peer-reviewed journals and communications in national and international conferences - Regularly present research data at group meetings - Management of the project budget and supervision of other research staff (two research assistants and several 4th year students) - Interact with industry stakeholders

5 Entidad empleadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad

Departamento: Area de Enfermedades Infecciosas y Epidemiología, Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad empleadora: León, Castilla y León, España

Categoría profesional: Higher degree researcher

Fecha de inicio-fin: 01/01/2012 - 30/06/2012 **Duración:** 6 meses

Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Primaria (Cód. Unesco): 241404 - Bacteriología; 310900 - Ciencias veterinarias

Secundaria (Cód. Unesco): 241401 - Antibióticos; 241402 - Fisiología bacteriana

Funciones desempeñadas: The work was focused on the search for alternatives to antibiotic therapy in swine production systems. In particular, several natural antimicrobials (extracted from citrus fruits, garlic, onion, etc) were assessed, paying attention to their activity against several swine and/or human pathogens, such as *Salmonella* spp., *E. coli* and *Brachyspira hyodysenteriae*, and to their mechanism of antimicrobial action.

Identificar palabras clave: Salud animal; Bacterias patógenas de animales

Interés para docencia y/o inv.: Outputs: - Present findings of the work in the form of publications in peer-reviewed journals and communications in national and international conferences - Regularly present research data at group meetings - Collaboration in the management of the project



- 6 Entidad empleadora:** University College Cork **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Alimentary Pharmabiotic Centre
Ciudad entidad empleadora: Cork, Irlanda
Categoría profesional: Postdoctoral researcher
Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 31/12/2011 **Duración:** 2 años
Modalidad de contrato: Becario/a (pre o posdoctoral, otros)
Régimen de dedicación: Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 241402 - Fisiología bacteriana; 241404 - Bacteriología; 330990 - Microbiología de los alimentos

Funciones desempeñadas: The research work was focused on the study of the stress response of *Cronobacter sakazakii*. A large number of *C. sakazakii* clinical isolates were screened for their stress tolerance and *rpoS* activity. A group of *C. sakazakii* strains were observed to be multiple stress-sensitive and, interestingly, they showed low *rpoS* activity (reduced or no catalase activity, and high ability to utilize various carbon sources for their growth). Polymorphisms were detected in the *rpoS* sequences of the different field isolates, and loss of function mutations could be found for two of the tested strains. Complementation of those strains with a functional *rpoS* gene partially restored the bacterial phenotype, significantly increasing their stress tolerance. Interestingly, a link between pigmentation (carotenoid production) and *rpoS* activity was found. Thus, the pigmentation status could be used as an indirect indicator of *rpoS* activity, and could serve for prediction of bacterial tolerance to food preservation methodologies and food-related stresses. Special attention was paid to the molecular mechanisms used for *C. sakazakii* to sense and respond to conditions of osmotic stress (dehydration and growth/survival in the presence of salt). An *in silico* analysis was carried out and the main systems of osmoadaptation (involved in uptake and synthesis of compatible solutes) present in the *C. sakazakii* genome were identified. In addition, the role of some compatible solutes, including glycine-betaine, in the cellular protection against hyperosmotic conditions was demonstrated. Finally, the main components of the machinery of response of *C. sakazakii* to osmotic stress environments were identified by random transposon mutagenesis

Identificar palabras clave: Tecnología alimentaria; Bacteriología

Interés para docencia y/o inv.: Outputs: - Present findings of the work in the form of publications in peer-reviewed journals and communications in national and international conferences - Regularly present research data at group meetings - Laboratory supervision of one "4th" student performing a short research project - Collaboration in the management of the project

- 7 Entidad empleadora:** Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad empleadora: León, Castilla y León, España
Categoría profesional: Higher degree researcher
Fecha de inicio-fin: 01/04/2009 - 31/12/2009 **Duración:** 9 meses
Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal
Régimen de dedicación: Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 241404 - Bacteriología; 330915 - Higiene de los alimentos

Funciones desempeñadas: The research work was part of a project funded by the Spanish Ministry of Science and Technology and focused on the use of Fourier Transform Infrared (FT-IR) spectroscopy as a tool in bacterial ecology research to characterize molecular composition and stress response in foodborne pathogenic bacteria, mainly *Salmonella Typhimurium*, *Salmonella Enteritidis* and *Escherichia coli*. FT-IR spectroscopy was shown to provide non-destructive, rapid and relevant information on microbial systematics, useful for classification and identification. In addition, the capacity of FT-IR spectroscopy to assess the mechanisms of bacterial inactivation by food processing technologies, to monitor the membrane properties and to study bacterial adaptation and tolerance responses was also proved. FT-IR spectroscopic results, together with multivariate statistical methods, ultrastructural changes observed by transmission electron microscopy and data obtained from membrane integrity tests, indicated the existence of membrane damage or alterations in membrane composition after heat, acid, alkaline and oxidative lethal treatments. Furthermore, *S. Typhimurium* and *S. Enteritidis* were shown to modulate their cells wall and cell membrane composition in response to shifts in growth temperature, pH and osmolarity.



Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos; Microbiología

Interés para docencia y/o inv.: Outputs: - Present findings of the work in the form of publications in peer-reviewed journals and communications in national and international conferences - Regularly present research data at group meetings

- 8 Entidad empleadora:** Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad empleadora: León, Castilla y León, España
Categoría profesional: PhD student
Fecha de inicio-fin: 01/04/2005 - 31/03/2009 **Duración:** 4 años
Modalidad de contrato: Becario/a (pre o posdoctoral, otros)
Régimen de dedicación: Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 330913 - Conservación de alimentos; 330990 - Microbiología de los alimentos
Secundaria (Cód. Unesco): 241404 - Bacteriología
Funciones desempeñadas: During my PhD studies I focused my research upon the bacterial response to stress conditions prevailing both in some food preservation regimes and in the host during colonization of the gastrointestinal tract. Indeed, I studied how Salmonella is able to cope with the low pH environment of the stomach, identifying some homeostatic systems (amino acid dependent decarboxylases) responsible for the survival of Salmonella Typhimurium under extreme acidic conditions. I also determined the influence of acid adaptation on Salmonella resistance to several food preservation treatments commonly used in the food industry, such as heat, salt, alkaline and osmotic stresses and assessed the role of changes in membrane fatty acid composition and membrane fluidity on the acquisition of cross-resistances in food-related environments. I completed my PhD studies on May of 2009 and was awarded with the title of "Doctor Europeus" with "Cum laude" qualification.
Identificar palabras clave: Industria agroalimentaria; Tecnología alimentaria
Interés para docencia y/o inv.: Outputs: - Present findings of the work in the form of publications in peer-reviewed journals and communications in national and international conferences - Regularly present research data at group meetings - Laboratory supervision of "last year" students performing short research projects - Collaboration with international recognized research groups through the execution of short research stays (Food Technology group of the University of Zaragoza, and Laboratory of Food Microbiology of Wageningen University) - Participation in teaching activities of the Department (180 h of teaching)



Formación académica recibida

Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

Titulación universitaria: Titulado Superior

Nombre del título: Licenciado en Veterinaria (Doctor of Veterinary Medicine)

Ciudad entidad titulación: León, Castilla y León, España

Entidad de titulación: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de titulación: 21/09/2004

Nota media del expediente: Matrícula de Honor

Premio: Premio fin de carrera

Doctorados

Programa de doctorado: Estrategias para la mejora y control de calidad de los alimentos de origen animal

Entidad de titulación: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad titulación: León, Castilla y León, España

Fecha de titulación: 15/05/2009

Entidad de titulación DEA: Universidad de León

Fecha de obtención DEA: 22/05/2007

Doctorado Europeo: Si

Fecha de mención: 15/05/2009

Título de la tesis: Factors influencing the acid tolerance and cross-protection responses of Salmonella Typhimurium and Salmonella Senftenberg: mechanisms involved

Director/a de tesis: Ana Bernardo Alvarez

Codirector/a de tesis: Mercedes López Fernández

Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude

Mención de calidad: Si

Premio extraordinario doctor: Si

Fecha de obtención: 2010

Formación especializada, continuada, técnica, profesionalizada, de reciclaje y actualización (distinta a la formación académica reglada y a la sanitaria)

Tipo de la formación: Curso

Título de la formación: 3rd International advanced course on genetics and physiology of food-associated microorganisms

Ciudad entidad titulación: Wageningen, Holanda

Entidad de titulación: Graduate school VLAG and Wageningen University

Fecha de finalización: 2007

Duración en horas: 20 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:** El fomento de las competencias transversales
Ciudad entidad organizadora: León, Castilla y León, España
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Centro de Formación Avanzada e Innovación Educativa (CFAIE)
Duración en horas: 4 horas
Fecha de inicio-fin: 2012 - 2012
- 2 Título del curso/seminario:** Aplicación de herramientas colaborativas en la web 2.0 de cara a la integración en el EEES
Objetivos del curso/seminario: Aplicar las posibilidades de internet para las distintas tareas de los profesores (docencia, investigación, gestión) de cara a la integración en el EEES
Ciudad entidad organizadora: León, Castilla y León, España
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Centro de Formación Avanzada e Innovación Educativa (CFAIE)
Duración en horas: 30 horas
Fecha de inicio-fin: 2009 - 2009
Perfil de destinatarios/as: Personal docente e investigador de la Universidad de León
- 3 Título del curso/seminario:** Convergencia con Bolonia: transición a modelos de aprendizaje basados en las TIC
Objetivos del curso/seminario: Aplicar TIC a actividades de aprendizaje, evaluación de competencias y gestión del tiempo
Ciudad entidad organizadora: León, Castilla y León, España
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Centro de Formación Avanzada e Innovación Educativa (CFAIE)
Duración en horas: 8 horas
Fecha de inicio-fin: 2009 - 2009
Perfil de destinatarios/as: Personal docente e investigador de la Universidad de León
- 4 Título del curso/seminario:** Inteligencia emocional aplicada al ámbito universitario
Objetivos del curso/seminario: Desarrollar la Inteligencia Emocional a través de estrategias y técnicas para el manejo de las emociones, la comunicación y las relaciones interpersonales, y conocer las aplicaciones de la Inteligencia Emocional en el terreno profesional
Ciudad entidad organizadora: León, Castilla y León, España
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Centro de Formación Avanzada e Innovación Educativa (CFAIE)
Duración en horas: 15 horas
Fecha de inicio-fin: 2009 - 2009
Perfil de destinatarios/as: Personal docente e investigador de la Universidad de León
- 5 Título del curso/seminario:** Aprendiendo a enseñar en el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES)
Objetivos del curso/seminario: Conocer, experimentar y aplicar el aprendizaje activo (PBL, estudio de caso, seminario, discusión)
Ciudad entidad organizadora: León, Castilla y León, España
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Centro de Formación Avanzada e Innovación Educativa (CFAIE)
Duración en horas: 20 horas



Fecha de inicio-fin: 2008 - 2008

Perfil de destinatarios/as: Personal docente e investigador de la Universidad de León

- 6 Título del curso/seminario:** Habilidades de comunicación para la mejora docente del profesorado
Objetivos del curso/seminario: Analizar las habilidades docentes y establecer un plan de acción personal para mejorar el método expositivo
Ciudad entidad organizadora: León, Castilla y León, España
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Centro de Formación Avanzada e Innovación Educativa (CFAIE)
Duración en horas: 8 horas
Fecha de inicio-fin: 2008 - 2008
Perfil de destinatarios/as: Personal docente e investigador de la Universidad de León
- 7 Título del curso/seminario:** La evaluación como regulación del proceso enseñanza-aprendizaje
Objetivos del curso/seminario: Favorecer estrategias de evaluación global en el aula y analizar y diseñar modelos e instrumentos de evaluación
Ciudad entidad organizadora: León, Castilla y León, España
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Centro de Formación Avanzada e Innovación Educativa (CFAIE)
Duración en horas: 8 horas
Fecha de inicio-fin: 2008 - 2008
Perfil de destinatarios/as: Personal docente e investigador de la Universidad de León
- 8 Título del curso/seminario:** Curso de Aptitud Pedagógica (CAP)
Objetivos del curso/seminario: Certificación de aptitud pedagógica para profesores de educación secundaria
Ciudad entidad organizadora: León, Castilla y León, España
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Centro de Formación Avanzada e Innovación Educativa (CFAIE)
Duración en horas: 300 horas
Fecha de inicio-fin: 2006 - 2006

Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Inglés		C1	C1	C1	C1

Actividad docente

Formación académica impartida

- 1 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Prácticum de Higiene y Tecnología de los Alimentos
Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Agraria
Fecha de inicio: 2017 **Fecha de finalización:** 2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad



Facultad, instituto, centro: Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria

2 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Análisis de los Alimentos

Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Agraria

Fecha de inicio: 2016

Fecha de finalización: 2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,5

Entidad de realización: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria

3 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Nuevas Tecnologías de Conservación de los Alimentos

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha de inicio: 2016

Fecha de finalización: 2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,5

Entidad de realización: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

4 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Procesos en Industrias Alimentarias

Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Agraria

Fecha de inicio: 2016

Fecha de finalización: 2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 7,2

Entidad de realización: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria

5 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Propiedades de los Alimentos

Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Agraria

Fecha de inicio: 2016

Fecha de finalización: 2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 9

Entidad de realización: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria

6 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Rotatorio Higiene y Tecnología de los Alimentos

Titulación universitaria: Grado en Veterinaria

Fecha de inicio: 2016

Fecha de finalización: 2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 5,84

Entidad de realización: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

7 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología Alimentaria General

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha de inicio: 2016

Fecha de finalización: 2019



Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 10,5

Entidad de realización: Universidad de León

Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

Tipo de entidad: Universidad

8 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología de los Alimentos

Titulación universitaria: Grado en Veterinaria

Fecha de inicio: 2016

Fecha de finalización: 2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3,9

Entidad de realización: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

9 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Investigación, Desarrollo e Innovación en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Titulación universitaria: Máster Universitario en Investigación en Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha de inicio: 2014

Fecha de finalización: 2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,5

Entidad de realización: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

10 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Análisis de los Alimentos

Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Agroalimentaria

Fecha de inicio: 2016

Fecha de finalización: 2016

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2,25

Entidad de realización: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria

11 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología de las Frutas y Hortalizas

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha de inicio: 2015

Fecha de finalización: 2016

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2,9

Entidad de realización: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

12 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Envasado, Almacenamiento y Transporte de Alimentos (Food packing, storage and transport)

Tipo de programa: Ingeniería

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: Ingeniero Agrónomo (Agronomy Engineering)

Fecha de inicio: 2007

Fecha de finalización: 2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos



Nº de horas/créditos ECTS: 1,2

Entidad de realización: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria

Departamento: Higiene y Tecnología de los Alimentos

Ciudad entidad realización: León, Castilla y León, España

Idioma de la asignatura: Español

13 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Industrias Agroalimentarias (Food industries)

Tipo de programa: Ingeniería

Tipo de asignatura: Troncal

Titulación universitaria: Ingeniero Agrónomo (Agronomy Engineering)

Fecha de inicio: 2007

Fecha de finalización: 2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 6

Entidad de realización: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria

Departamento: Higiene y Tecnología de los Alimentos

Ciudad entidad realización: León, Castilla y León, España

Idioma de la asignatura: Español

14 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Tecnología de los Alimentos (Food Technology)

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de asignatura: Troncal

Titulación universitaria: Licenciatura en Veterinaria (Doctor of Veterinary Medicine)

Fecha de inicio: 2006

Fecha de finalización: 2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 10,8

Entidad de realización: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

Departamento: Higiene y Tecnología de los Alimentos

Ciudad entidad realización: León, Castilla y León, España

Idioma de la asignatura: Español

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

1 Título del trabajo: Biocontrol de biofilms de Salmonella spp. y Escherichia coli mediante exclusión competitiva por cepas de bacterias ácido lácticas inhibidoras de quorum sensing

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

Entidad de realización: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: María Luisa Alonso Seco

Fecha de defensa: 07/2018

2 Título del trabajo: Caracterización de propiedades tecnológicas y probióticas de cepas de Bifidobacteria de origen humano

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

Codirector/a tesis: Lorena Ruiz García

Entidad de realización: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Ana Iglesias Usano



Fecha de defensa: 07/2018

- 3 Título del trabajo:** Percepción de riesgo alimentario en el consumidor
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Codirector/a tesis: Miguel Prieto Maradona
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Irene Cubillas Martínez
Fecha de defensa: 07/2018
- 4 Título del trabajo:** Potencial de las altas presiones hidrostáticas (HPP) para la mejora de la calidad del kéfir
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Alejandro Fernández González
Fecha de defensa: 07/2018
- 5 Título del trabajo:** Productos lácteos funcionales
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Codirector/a tesis: Mercedes López Fernández
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Cristina Andrés Salvador
Fecha de defensa: 07/2018
- 6 Título del trabajo:** Transferencia horizontal de resistencias a antimicrobianos a través de la cadena alimentaria
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María Mora Gómez
Fecha de defensa: 07/2018
- 7 Título del trabajo:** Caracterización de nuevos determinantes de resistencia a antimicrobianos mediante metagenómica funcional
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Master
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Cezara Ancuta Simon
Fecha de defensa: 07/2018
- 8 Título del trabajo:** Importancia de biocidas de uso común en la industria alimentaria en la adquisición de resistencias a antibióticos en microorganismos patógenos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Daniel Fernández Fernández
Fecha de defensa: 09/2017
- 9 Título del trabajo:** Relevancia de las tecnologías de conservación de alimentos en la adquisición y dispersión de resistencia a antibióticos a través de la cadena alimentaria
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Cecilia Andrés Borge
Fecha de defensa: 09/2017



- 10** **Título del trabajo:** Evaluación de la luz ultravioleta (UV), el plasma atmosférico no térmico (PANT) y su combinación como estrategias para el control de patógenos en salmón ahumado
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Sandra Colejo Blanco
Fecha de defensa: 07/2016
- 11** **Título del trabajo:** Formación de biofilms por cepas de Cronobacter sakazakii, Escherichia coli y Salmonella spp.: papel del factor alternativo RpoS y de la suplementación del medio de cultivo con aminoácidos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Lara Martín García
Calificación obtenida: 9,3
Fecha de defensa: 07/2016
- 12** **Título del trabajo:** Inactivación de Aeromonas hydrophila, Plesiomonas shigelloides y Staphylococcus aureus por Plasma Atmosférico No Térmico: Influencia de la temperatura de crecimiento
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: ██████████
Fecha de defensa: 07/2016
- 13** **Título del trabajo:** Influencia de la velocidad de flujo en la efectividad del Plasma Atmosférico No Térmico en la inactivación de Aeromonas hydrophila, Plesiomonas shigelloides, Staphylococcus aureus
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Cristina Heras Pelaz
Calificación obtenida: 8,4
Fecha de defensa: 07/2016
- 14** **Título del trabajo:** Evaluación del Plasma Atmosférico no Térmico como técnica para mejorar la calidad microbiológica de diferentes alimentos
Codirector/a tesis: Mercedes López Fernández
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Marina Lucía Granja Álvarez
Calificación obtenida: 7,5
Fecha de defensa: 07/2016
- 15** **Título del trabajo:** Biocontrol of spoilage and pathogenic bacteria in the dairy industry with novel inhibitors of quorum sensing and biofilm formation
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Colin Hill
Entidad de realización: University College Cork **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Cork, Irlanda
Alumno/a: Laura Coughlan
- 16** **Título del trabajo:** Control de la persistencia microbiana en la cadena alimentaria mediante recubrimientos anti-biofilm obtenidos con Plasma Atmosférico no Térmico aplicado sobre superficies industriales
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Mercedes López Fernández; Miguel Prieto Maradona
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad



Alumno/a: Paula Fernández Gómez

- 17 Título del trabajo:** Escherichia coli verotoxigénico: taxonomía, caracterización y mecanismos de inactivación mediante tecnologías no térmicas de conservación de alimentos
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Miguel Prieto Maradona
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: León, España
Alumno/a: Maria de los Angeles Prieto Calvo
Calificación obtenida: The Thesis was submitted but the viva could not be hold due to the sad fact that the PhD student passed away.
- 18 Título del trabajo:** Inactivación de microorganismos patógenos implicados en la mayoría de toxi-infecciones alimentarias por Plasma Atmosférico No Térmico
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Mercedes López Fernández
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: León, España
Alumno/a: Tamara Calvo Caño
- 19 Título del trabajo:** Resistencia a antibióticos en la cadena alimentaria: efecto de las prácticas de higiene y desinfección en la dispersión y/o generación de resistencias
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Mercedes López Fernández
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Adrian Álvarez Molina

Publicaciones docentes o de carácter pedagógico, libros, artículos, etc.

- 1** Avelino Álvarez Ordóñez; Montserrat González Raurich; Mercedes López Fernández; Miguel Prieto Maradona; Erica Renes Bañuelos; Bernardo Prieto Gutiérrez. VetDoc, 2017.
Nombre del material: Aprender visitando industrias
Fecha de elaboración: 2017
Tipo de soporte: Proceecings de Congreso de innovación docente
- 2** Avelino Álvarez Ordóñez; Mercedes López Fernández; Bernardo Prieto Gutiérrez; Erica Renes Bañuelos; Montserrat González Raurich. VetDoc, 2017.
Nombre del material: Diagramas de flujo a partir de videos como recurso didáctico en Tecnología de los Alimentos
Fecha de elaboración: 2017
Tipo de soporte: Proceedings de Congreso de innovación docente
- 3** Avelino Álvarez Ordóñez; Bernardo Prieto Gutiérrez; Montserrat González Raurich; Erica Renes Bañuelos; José María Fresno Baro; María Eugenia Tornadijo Rodríguez; Josefa González Prieto; Leticia González Arias; Julio Claro Suárez; Javier Mateo Oyagüe; Mercedes López Fernández. VetDoc, 2017.
Nombre del material: La implantación de métodos de evaluación continua mejora el rendimiento académico en Tecnología de los Alimentos
Fecha de elaboración: 2017
Tipo de soporte: Proceedings de Congreso de innovación docente



- 4** Ana Bernardo; Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández. Manual del Coordinador de Tiempo Libre, Manual del Coordinador de Tiempo Libre. pp. 399 - 438. Castilla y León (España): Consejería de Familia e Igualdad de Oportunidades de la Junta de Castilla y León. 2008.
Nombre del material: Seguridad Alimentaria
Fecha de elaboración: 2008
Tipo de soporte: Capítulos de libros
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Posición de firma: 2

Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

- 1** **Descripción de la actividad:** Investigador Principal del proyecto de innovación docente “La utilización de twitter como herramienta de enseñanza-aprendizaje y de difusión científica a través de cursos online masivos y abiertos en el grado de ciencia y tecnología de los alimentos”
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 2019
- 2** **Descripción de la actividad:** Ponente en cursos del Programa Interuniversitario de la Experiencia (PIEx) en los cursos 2016/2017, 2017/2018 y 2018/2019
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 2019
- 3** **Descripción de la actividad:** Supervisor de alumnos del Programa "Erasmus traineeship" durante los cursos 2017/2018 y 2018/2019
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 2019
- 4** **Descripción de la actividad:** Organizador de un “Simposio de Alimentación y Gastronomía”
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 11/2018
- 5** **Descripción de la actividad:** Organizador del “Taller práctico de aplicaciones genómicas y metagenómicas en el ámbito de la Microbiología de los Alimentos y la Microbiología Veterinaria”
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 05/2018
- 6** **Descripción de la actividad:** Investigador Principal del proyecto de innovación docente “Identificación de hábitos de estudio asociados al éxito o fracaso del alumnado del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en aras a desarrollar metodologías más eficaces de enseñanza-aprendizaje”
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 2018
- 7** **Descripción de la actividad:** Ponente en el "Workshop Plan de Apoyo a la Innovación en Docencia Universitaria (PAID 2017)"
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 2018
- 8** **Descripción de la actividad:** Ponente en el primer curso online via Twitter de Microbiología a nivel mundial
Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Fecha de finalización: 2018



- 9 Descripción de la actividad:** Ponente en una Jornada de Seguridad Alimentaria
Entidad organizadora: Universidade de Vigo **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 11/2017
- 10 Descripción de la actividad:** Ponente en el curso "Introducción al Análisis Instrumental"
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 07/2017
- 11 Descripción de la actividad:** Ponente en el curso "Gestión de Riesgos Sanitarios: Un mundo Una salud"
Entidad organizadora: Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de León **Tipo de entidad:** Colegio profesional
Fecha de finalización: 05/2017
- 12 Descripción de la actividad:** Ponente en el XIX Curso de Iniciación a la Investigación en Microbiología
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 07/2015
- 13 Descripción de la actividad:** Lecturing of the dissertation "La respuesta microbiana al estrés y sus implicaciones para la seguridad alimentaria" in a workshop for PhD students
Entidad organizadora: Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 12/06/2014
- 14 Descripción de la actividad:** Teaching of a lecture covering the recent paper from our lab "Monitoring occurrence and persistence of *Listeria monocytogenes* in foods and food processing environments in the Republic of Ireland" at the M.Sc in Food Microbiology
Entidad organizadora: University College Cork **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 2014
- 15 Descripción de la actividad:** Member of the Commission which modified the Curriculum Programs of the bachelor degrees "Food Engineering" and "Forest Engineering"
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 2009
- 16 Descripción de la actividad:** Teaching of the course "Capacitación en estrategias de mejora para el aprovechamiento de carne de alpaca y desarrollo de productos cárnicos funcionales"
Identificar palabras clave: Tecnología alimentaria; Productos alimenticios
Ciudad de realización: Puno, Perú
Entidad organizadora: Laboratorio de Medicina Veterinaria Preventiva. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 2009
- 17 Descripción de la actividad:** Teaching of the course "Curso teórico-práctico de elaboración de productos cárnicos"
Identificar palabras clave: Industria agroalimentaria; Tecnología alimentaria; Productos alimenticios
Ciudad de realización: Lima, Perú
Entidad organizadora: Laboratorio de Medicina Veterinaria Preventiva. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 2009



18 Descripción de la actividad: Coordinador del Grupo de Innovación Docente de la Universidad de León en docencia en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (DOCITECAL)

Entidad organizadora: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

1 Nombre del grupo: NEWTEC - Nuevas Tecnologías de Conservación de los Alimentos y Seguridad Alimentaria

Clase de colaboración: Coautoría de proyectos y de su desarrollo

Entidad de afiliación: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de inicio: 22/02/2016

2 Nombre del grupo: Vision I laboratory of Teagasc

Nombre del investigador/a principal (IP): Paul Cotter

Clase de colaboración: Coautoría de proyectos y de su desarrollo

Ciudad de radicación: Fermoy, Irlanda

Entidad de afiliación: Teagasc

Tipo de entidad: Centro de I+D

Fecha de inicio: 01/09/2014

Duración: 1 año - 5 meses - 21 días

3 Nombre del grupo: Food Safety Department of Teagasc (the Irish Agriculture and Food Development Authority)

Nombre del investigador/a principal (IP): Kieran Jordan

Clase de colaboración: Coautoría de proyectos y de su desarrollo

Ciudad de radicación: Fermoy, Irlanda

Entidad de afiliación: Teagasc

Tipo de entidad: Centro de I+D

Fecha de inicio: 11/06/2013

Duración: 1 año - 2 meses - 19 días

4 Nombre del grupo: Working Package 7, Infection and Immunity - Food for Health Ireland

Nombre del investigador/a principal (IP): Colin Hill

Clase de colaboración: Coautoría de proyectos y de su desarrollo

Ciudad de radicación: Cork, Irlanda

Entidad de afiliación: University College Cork

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de inicio: 01/07/2012

Duración: 11 meses

5 Nombre del grupo: Infectious Diseases Unit

Nombre del investigador/a principal (IP): Pedro Rubio

Clase de colaboración: Coautoría de proyectos y de su desarrollo

Ciudad de radicación: León, Castilla y León, España

Entidad de afiliación: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de inicio: 01/01/2012

Duración: 6 meses

6 Nombre del grupo: Infectious Disease research core - Alimentary Pharmabiotic Centre

Nombre del investigador/a principal (IP): Colin Hill

Clase de colaboración: Coautoría de proyectos y de su desarrollo

Ciudad de radicación: Cork, Irlanda

Entidad de afiliación: University College Cork

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de inicio: 01/01/2010

Duración: 2 años



- 7** **Nombre del grupo:** Laboratory of Food Microbiology
Nombre del investigador/a principal (IP): Tjakko Abee
Clase de colaboración: Coautoría de proyectos y de su desarrollo
Ciudad de radicación: Wageningen, Holanda
Entidad de afiliación: Wageningen University
Fecha de inicio: 08/2007 **Duración:** 7 meses - 10 días
- 8** **Nombre del grupo:** Food Technology group
Nombre del investigador/a principal (IP): Santiago Condón Usón
Clase de colaboración: Coautoría de proyectos y de su desarrollo
Ciudad de radicación: Zaragoza, Aragón, España
Entidad de afiliación: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 06/2006 **Duración:** 4 meses
- 9** **Nombre del grupo:** Department of Food Hygiene and Technology
Nombre del investigador/a principal (IP): Ana Bernardo Alvarez
Clase de colaboración: Coautoría de proyectos y de su desarrollo
Ciudad de radicación: León, Castilla y León, España
Entidad de afiliación: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 01/04/2005 **Duración:** 4 años - 9 meses

Actividad científica o tecnológica

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

- 1** **Nombre del proyecto:** Microbiome Applications for Sustainable food systems through Technologies and EnteRprise
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Avelino Álvarez Ordóñez
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
European Commission
Fecha de inicio-fin: 02/01/2019 - 01/01/2023
Cuantía total: 505.000 €
- 2** **Nombre del proyecto:** Potencial del plasma atmosférico no térmico en la industria alimentaria como estrategia para garantizar la inocuidad y calidad de alimentos listos para el consumo
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mercedes López Fernández
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Castilla y León **Tipo de entidad:** Administración pública
Ciudad entidad financiadora: Valladolid, Castilla y León, España
Fecha de inicio-fin: 05/06/2018 - 30/09/2020
Cuantía total: 12.000 €



- 3** **Nombre del proyecto:** Identification of risk factors and hotspots of antibiotic resistance along the food chain using next-generation sequencing
Entidad de realización: Universidad de León
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Avelino Álvarez Ordóñez
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: European Food Safety Authority
Fecha de inicio-fin: 2019 - 2020
Cuantía total: 46.034,56 €
- 4** **Nombre del proyecto:** Identification of routes and mechanisms of antibiotic resistance spread throughout the food chain through culture-dependent and culture-independent methodologies
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: León, Castilla y León, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Avelino Álvarez Ordóñez
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Economía y Competitividad **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad financiadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de inicio-fin: 2017 - 2020
Cuantía total: 190.000 €
- 5** **Nombre del proyecto:** Caracterización y control de resistencias a sustancias antimicrobianas en bacterias presentes en leche y productos lácteos
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Jesús Ángel Santos Buelga
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s: Junta de Castilla y León **Tipo de entidad:** Administración Pública
Ciudad entidad financiadora: Valladolid, Castilla y León, España
Fecha de inicio-fin: 26/07/2017 - 31/10/2019
Cuantía total: 120.000 €
- 6** **Nombre del proyecto:** Espectrómetro de masas con fuente de MALDI
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Prieto Maradona
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s: Junta de Castilla y León **Tipo de entidad:** Administración Pública
Ciudad entidad financiadora: Valladolid, Castilla y León, España
Fecha de inicio-fin: 22/02/2018 - 30/10/2018
Cuantía total: 231.687 €
- 7** **Nombre del proyecto:** New weapons to fight old enemies – biocontrol of spoilage and pathogenic bacteria in the dairy industry with novel inhibitors of quorum sensing and biofilm formation
Entidad de realización: Teagasc
Ciudad entidad realización: Fermoy, Irlanda
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Avelino Álvarez Ordóñez

**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

Science Foundation Ireland

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación**Ciudad entidad financiadora:** Dublin, Irlanda**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2014 - 31/08/2018**Duración:** 4 años**Cuantía total:** 400.000 €**8 Nombre del proyecto:** Risk assessment of antimicrobial resistance along the food chain through culture-independent methodologies**Entidad de realización:** Universidad de León**Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Avelino Álvarez Ordóñez**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

European Commission

Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 30/08/2018**Cuantía total:** 49.764 €**9 Nombre del proyecto:** Identificación y caracterización de mecanismos de adquisición y dispersión de resistencia a antibióticos a través de la cadena alimentaria**Entidad de realización:** Universidad de León**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** León, Castilla y León, España**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

Fundación BBVA

Tipo de entidad: Fundación**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2016 - 31/03/2018**Cuantía total:** 40.000 €**10 Nombre del proyecto:** Translating fundamental research on *Listeria monocytogenes* for the benefit of a multi-sectoral ready-to-eat food industry**Entidad de realización:** Teagasc Food Research Centre, Moorepark**Tipo de entidad:** Centro de I+D**Ciudad entidad realización:** Fermoy, Irlanda**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Kieran Jordan**Entidad/es financiadora/s:**

Department of Agriculture, Food and the Marine, Ireland (Food Institutional Research Measure)

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación**Fecha de inicio-fin:** 11/2012 - 10/2016**Cuantía total:** 1.279.760,7 €**11 Nombre del proyecto:** Isolation and characterization of bacterial strains from food processing environments active against *Listeria monocytogenes* biofilms**Entidad de realización:** Teagasc Food Research Centre**Tipo de entidad:** Centro de I+D**Ciudad entidad realización:** Fermoy, Irlanda**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

SafeFood

Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones**Ciudad entidad financiadora:** Dublín, Irlanda



Fecha de inicio-fin: 01/01/2015 - 31/12/2015

Cuantía total: 3.000 €

- 12 Nombre del proyecto:** Assessment of novel inactivation treatments for the reduction of the risk associated to emerging pathogens in ready to eat foods (Evaluación de nuevos tratamientos físicos de inactivación microbiana para la reducción del riesgo asociado a microorganismos patógenos emergentes en alimentos listos para el consumo)

Identificar palabras clave: Conservación de alimentos; Microbiología

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: León, Castilla y León, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Prieto Maradona; David Rodríguez Lázaro

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)

Ciudad entidad financiadora: España

Tipo de participación: Miembro de equipo

Fecha de inicio-fin: 2012 - 2014

Duración: 3 años

Cuantía total: 59.124 €

- 13 Nombre del proyecto:** FOODSEG - Safe Food for Europe

Entidad de realización: Teagasc Food Research Centre, Moorepark

Ciudad entidad realización: Fermoy, Irlanda

Entidad/es financiadora/s:

European Commission (7th Framework Programme)

Fecha de inicio-fin: 2011 - 2014

- 14 Nombre del proyecto:** PROCADECO (Multidisciplinary strategies for obtaining pork products suitable to meet consumers demands)

Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Rubio

Entidad/es financiadora/s:

Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI)

Fecha de inicio-fin: 2009 - 2013

Cuantía total: 636.161 €

- 15 Nombre del proyecto:** "Infectious Disease" research core of the research centre "Alimentary Pharmabiotic Centre"

Entidad de realización: Alimentary Pharmabiotic Centre **Tipo de entidad:** Centro de I+D

Ciudad entidad realización: Cork, Irlanda

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Colin Hill

Entidad/es financiadora/s:

Science Foundation of Ireland (Centres for Science Engineering and Technology award) **Tipo de entidad:** Organismo estatal irlandés

Ciudad entidad financiadora: Cork, Irlanda

Fecha de inicio-fin: 2008 - 2013



- 16** **Nombre del proyecto:** Working Package 7, "Infection and Immunity", of the research centre "Food for Health, Ireland"
Entidad de realización: Food for Health, Ireland
Ciudad entidad realización: Cork, Irlanda
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Colin Hill
Entidad/es financiadora/s:
Enterprise Ireland (under grant number CC20080001) **Tipo de entidad:** Organismo estatal irlandés
Ciudad entidad financiadora: Cork, Irlanda
Fecha de inicio-fin: 2008 - 2013
- 17** **Nombre del proyecto:** Development of a high-speed detection procedure for Salmonella spp. in foods based on immunomagnetic separation and Fourier transform infrared spectroscopy using pattern recognition
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: León, Castilla y León, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Prieto Maradona
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Ciencia e Innovación. Investigación **Tipo de entidad:** Ministerio
Ciudad entidad financiadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de inicio-fin: 2009 - 2012
Cuantía total: 60.500 €
- 18** **Nombre del proyecto:** Capacitation on strategies to improve the use of alpaca meat for the development of functional meat products (Capacitación en estrategias de mejora para el aprovechamiento de carne de alpaca y desarrollo de productos cárnicos apropiados y funcionales con el fin de diversificar la oferta y dar un mayor valor agregado)
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: León, Castilla y León, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Mateo Oyague
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
Agencia Española de Cooperación Internacional **Tipo de entidad:** Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación
Ciudad entidad financiadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de inicio-fin: 2009 - 2010
- 19** **Nombre del proyecto:** Food Functionality and Safety
Entidad de realización: Wageningen University **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Wageningen, Holanda
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Roy Moezelaar
Entidad/es financiadora/s:
TI Food & Nutrition **Tipo de entidad:** Centro de I+D
Ciudad entidad financiadora: Wageningen, Holanda
Fecha de inicio-fin: 2007 - 2008
- 20** **Nombre del proyecto:** Influence of the Acid Tolerance Response on the occurrence of salmonellosis outbreaks in foods subjected to mild thermal treatments (Influencia de la respuesta de adaptación ácida sobre la aparición de brotes de salmonellosis en alimentos sometidos a tratamientos térmicos moderados)
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: León, Castilla y León, España



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mercedes López Fernández

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Castilla y León

Tipo de entidad: Comunidad Autónoma

Ciudad entidad financiadora: Valladolid, Castilla y León, España

Fecha de inicio-fin: 2007 - 2008

Cuantía total: 16.050 €

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

- 1 Nombre del proyecto:** Estudio de la prevalencia y concentración de bacterias resistentes y genes de resistencia a antimicrobianos en aguas residuales y la eficacia de los sistemas de tratamiento implantados en Estaciones Depuradoras de Aguas Residuales (EDAR) de la Región de Murcia

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Avelino Álvarez Ordóñez

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:
Acciona Agua, S.A.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 2020 **Duración:** 1 año

Cuantía total: 7.716,05 €
- 2 Nombre del proyecto:** Investigación dentro del grupo operativo de la Junta de Castilla y León. Resistencias de los principales agentes digestivos y respiratorios en la producción porcina de Castilla y León: Racionalización y uso prudente de los antibióticos

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Carvajal Urueña; César Gutiérrez Martín

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:
AGROPECUARIA DEL CENTRO. AGROCESA S.A.

Fecha de inicio: 2019 **Duración:** 2 años

Cuantía total: 121.000 €
- 3 Nombre del proyecto:** Validación of a Listeria Monocytogenes growth model in roast beef

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Avelino Álvarez Ordóñez

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:
ANIMALIA

Fecha de inicio: 11/12/2018 **Duración:** 4 meses

Cuantía total: 2.000 €
- 4 Nombre del proyecto:** Estudios previos y elaboración de memoria para constitución del grupo operativo "Uso racional y prudente de antibióticos en producción porcina"

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Carvajal Urueña

Nº de investigadores/as: 14

Entidad/es financiadora/s:
AGRUPECUARIA DEL CENTRO, S.A.U. (AGROCESA)

Fecha de inicio: 01/06/2018 **Duración:** 7 meses



5 Nombre del proyecto: Detección y recuento de Salmonella, Listeria y Enterobacterias en canales de porcino.

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Avelino Álvarez Ordóñez

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

ADIBIO, S.L.

Fecha de inicio: 22/03/2018

Duración: 2 meses

Cuantía total: 3.014,89 €

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Óscar Mencía Ares; Raul Cabrera Rubio; Jose Cobo Díaz; Avelino Álvarez Ordóñez; Manuel Gómez García; Héctor Puente; Paul Cotter; Fiona Crispie; Ana Carvajal; Pedro Rubio; Héctor Argüello. Antimicrobial use and production system shape the faecal, environmental and slurry resistomes of pig farms. *Microbiome*. 8, pp. 164. 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Ignacio Muro Fraguas; A Sáinz García; Paula Fernández Gómez; M López; Rodolfo Múgica Vidal; E Sainz García; P Toledano; Yolanda Sáenz; Mercedes López; Montserrat González Raurich; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez; A González Marcos; Fernando Alba Elías. Atmospheric pressure cold plasma anti-biofilm coatings for 3D printed food tools. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 64, pp. 102404. 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** Paula Fernández Gómez; Miguel Prieto; Pablo Fernández Escámez; Mercedes López; Avelino Álvarez Ordóñez. Biopelículas y persistencia microbiana en la industria alimentaria. *Arbor*. 196, pp. 538. 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4** Elena Alexa; Calum Walsh; Laura Coughlan; Amal Awad; Cezara Simon; Lorena Ruiz; Fiona Crispie; Paul Cotter; Avelino Álvarez Ordóñez. Dairy Products and Dairy-Processing Environments as a Reservoir of Antibiotic Resistance and Quorum-Quenching Determinants as Revealed through Functional Metagenomics. *MSystems*. 5, pp. e00723. 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** Paula Fernández Gómez; Ignacio Muro Fraguas; Rodolfo Múgica Vidal; Ana Sainz García; Elisa Sainz García; Montserrat González Raurich; Avelino Álvarez Ordóñez; Miguel Prieto; Mercedes López; María López; Paula Toledano; Yolanda Sáenz; Ana González Marcos; Fernando Alba Elías. Development and characterization of anti-biofilm coatings applied by Non-Equilibrium Atmospheric Plasma on stainless steel. *Food Research International*. in press, 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6** Paula Teixeira; Avelino Álvarez Ordóñez; Guadalupe Nevárez Moorillón. Editorial: Microbiological Risks in Food Processing. *Frontiers in Sustainable Food Systems*. 4, pp. 290. 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 7** Tamara Calvo; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez; Mercedes López. Effect of Non-Thermal Atmospheric Plasma on Food-Borne Bacterial Pathogens on Ready-to Eat Foods: Morphological and Physico-Chemical Changes Occurring on the Cellular Envelopes. *Foods*. in press, 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 8** Óscar Mencía Ares; Héctor Argüello; Héctor Puente; Manuel Gómez García; Avelino Álvarez Ordóñez; Edgar Manzanilla; Ana Carvajal; Pedro Rubio. Effect of antimicrobial use and production system on *Campylobacter* spp., *Staphylococcus* spp. and *Salmonella* spp. resistance in Spanish swine: A cross-sectional study. *Zoonoses and Public Health*. in press, 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 9** Erica Renes; Alejandro Fernández; Domingo Fernández; Mercedes López; Avelino Álvarez Ordóñez. Effect of high hydrostatic pressure processing of milk on the quality characteristics of kefir. *Journal of Food Processing and Preservation*. 44, pp. e14797. 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 10** Francesca de Filippis; V Valentino; Avelino Álvarez Ordóñez; Paul Cotter; Danilo Ercolini. Environmental microbiome mapping as a strategy to improve quality and safety in the food industry. *Current Opinion in Food Science*. in press, 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 11** E Frías; Yenea Iglesias; Avelino Álvarez Ordóñez; Miguel Prieto; Montserrat González Raurich; Mercedes López. Evaluation of Cold Atmospheric Pressure Plasma (CAPP) and plasma-activated water (PAW) as alternative non-thermal decontamination technologies for tofu: Impact on microbiological, sensorial and functional quality attributes. *Food Research International*. 129, pp. 108859. 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 12** Ieva Bergspika; Georgia Kaprou; Elena Alexa; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez. Extended spectrum β -lactamase (ESBL) producing *Escherichia coli* in pigs and pork meat in the European Union. *Antibiotics*. 9, pp. 678. 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 13** Adrián Álvarez Molina; María de Toro; Lorena Ruiz; Mercedes López; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez. Selection for antimicrobial resistance in foodborne pathogens through exposure to ultraviolet light and non-thermal atmospheric plasma decontamination techniques. *Applied and Environmental Microbiology*. 86, pp. e00102. 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 14** S.F. Mouftah; J.F. Cobo Díaz; Avelino Álvarez Ordóñez; A. Mousa; J.K. Calland; B. Pascoe; S.K. Sheppard; Mohamed Elhadidy. Stress-resistance associated with multi-host transmission and enhanced biofilm formation at 42° C among hyper-aerotolerant generalist *Campylobacter jejuni*. *Food Microbiology*. in press, 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 15** Paula Fernández Gómez; Mercedes López; Miguel Prieto; Montserrat González Raurich; Avelino Álvarez Ordóñez. The role of the general stress response regulator RpoS in *Cronobacter sakazakii* biofilm formation. *Food Research International*. 136, pp. 109508. 2020.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 16** Ignacio López Goñi; J Giner Lamia; Avelino Álvarez Ordóñez; A Benítez Páez; D Claessen; M Cortesao; María de Toro; D García Ruano; E Granato; A Kovács; J.L. Romalde; T.G. Sana; M Sánchez Angulo; F.J. Sangari; W.K. Smits; T Sturm; J.L. Thomassin; K.N.G. Valdehuesa; M Zapotoczna. #EUROmicroMOOC: using Twitter to share trends in Microbiology worldwide. *FEMS Microbiology Letters*. 366, pp. fnz141. 2019.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 17** Elena Alexa; Eleni Likotrafiti; Alberto Garre; Lorena Ruiz; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez. A European questionnaire-based study on population awareness and risk perception of antimicrobial resistance. *FEMS Microbiology Letters*. 366, pp. fnz221. 2019.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 18** Mercedes López; Tamara Calvo; Miguel Prieto; Rodolfo Múgica Vidal; Ignacio Muro Fraguas; Fernando Alba Elías; Avelino Álvarez Ordóñez. A Review on Non-thermal Atmospheric Plasma for Food Preservation: Mode of Action, Determinants of Effectiveness, and Applications. *Frontiers in Microbiology*. 10, pp. 622. 2019.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 19** Avelino Álvarez Ordóñez; Laura Coughlan; Romain Briandet; Paul Cotter. Biofilms in Food Processing Environments: Challenges and Opportunities. *Annual Review of Food Science and Technology*. 10, pp. 173 - 195. 2019.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 20** Elena Oniciuc; Eleni Likotrafiti; Adrián Álvarez Molina; Miguel Prieto; Mercedes López; Avelino Álvarez Ordóñez. Food processing as a risk factor for antimicrobial resistance spread along the food chain. *Current Opinion in Food Science*. 30, pp. 21 - 26. 2019.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 21** M Elhadidy; W.G. Miller; Héctor Argüello; Avelino Álvarez Ordóñez; K Dierick; N Botteldoorn. Molecular Epidemiology and Antimicrobial Resistance Mechanisms of *Campylobacter coli* from Diarrheal Patients and Broiler Carcasses in Belgium. *Transboundary and Emerging Diseases*. 66, pp. 463 - 475. 2019.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 22** Rodolfo Múgica Vidal; Elisa Sainz García; Avelino Álvarez Ordóñez; Miguel Prieto; Montserrat González Raurich; Mercedes López; B Rojo Bezares; Yolanda Saenz; Fernando Alba Elías. Production of Antibacterial Coatings Through Atmospheric Pressure Plasma: a Promising Alternative for Combatting Biofilms in the Food Industry. *Food and Bioprocess Technology*. 12, pp. 1251 - 1263. 2019.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 23** M Omer; Avelino Álvarez Ordóñez; Miguel Prieto; E Skjerve; T Asehun; O Alvseike. A systematic review of bacterial foodborne outbreaks related to red meat and meat products. *Foodborne Pathogens and Disease*. 15, pp. 598 - 611. 2018.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** Karen Hunt; M Blanc; Avelino Álvarez Ordóñez; Kieran Jordan. Challenge studies to determine the ability of foods to support the growth of *Listeria monocytogenes*. *Pathogens*. 7, pp. 80. 2018.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 25** Sandra Colejo; Avelino Álvarez Ordóñez; Miguel Prieto; Montserrat González Raurich; Mercedes López. Evaluation of ultraviolet light (UV), non-thermal atmospheric plasma (NTAP) and their combination for the control of foodborne pathogens in smoked salmon and their effect on quality attributes. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 50, pp. 84 - 93. 2018.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** M Elhadidy; W Miller; Héctor Argüello; Avelino Álvarez Ordóñez; A Duarte; K Dierick; N Botteldoorn. Genetic basis and clonal population structure of antibiotic resistance in *Campylobacter jejuni* isolated from broiler carcasses in Belgium. *Frontiers in Microbiology*. 9, pp. 104. 2018.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 27** Ana Fernández; Guillermo Cebrián; Avelino Álvarez Ordóñez; Miguel Prieto; Ana Bernardo; Mercedes López. Influence of acid and low-temperature adaptation on pulsed electric fields resistance of *Enterococcus faecium* in media of different pH. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 45, pp. 382 - 389. 2018.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 28** M Elhadidy; Héctor Argüello; Avelino Álvarez Ordóñez; W.G. Miller; A Duarte; D Martiny; M Hallin; O Vandenberg; K Dierick; N Botteldoorn. Orthogonal typing methods identify genetic diversity among Belgian *Campylobacter jejuni* strains isolated over a decade from poultry and cases of sporadic human illness. *International Journal of Food Microbiology*. 275, pp. 66 - 75. 2018.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 29** Avelino Álvarez Ordóñez; Dara Leong; Karen Hunt; J Scollard; Francis Butler; Kieran Jordan. Production of safer food by understanding risk factors for *L. monocytogenes* occurrence and persistence in food processing environments. *Journal of Food Safety*. 38, pp. e12516. 2018.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 30** Elena Oniciuc; Eleni Likotraftiti; Adrián Álvarez Molina; Miguel Prieto; Jesús Santos; Avelino Álvarez Ordóñez. The Present and Future of Whole Genome Sequencing (WGS) and Whole Metagenome Sequencing (WMS) for Surveillance of Antimicrobial Resistant Microorganisms and Antimicrobial Resistance Genes across the Food Chain. *Genes*. 9, pp. 268. 2018.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 31** Dara Leong; K NicAogáin; L Luque Sastre; O McManamon; K Hunt; Avelino Álvarez Ordóñez; J Scollard; A Schmalenberger; S Fanning; C O'Byrne; K Jordan. A 3-year multi-food study of the presence and persistence of *Listeria monocytogenes* in 54 small food businesses in Ireland. *International Journal of Food Microbiology*. 249, pp. 18 - 26. 2017.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 32** K Osman; Avelino Álvarez Ordóñez; Lorena Ruiz; J Badr; F ElHofy; K.S Al-Maary; I.M.I. Moussa; A.M. Hessain; A Orabi; A Saad; M Elhadidy. Antimicrobial resistance and virulence characterization of *Staphylococcus aureus* and coagulase-negative staphylococci from imported beef meat. *Annals of Clinical Microbiology and Antimicrobials*. 16, pp. 35. 2017.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 33** Tamara Calvo; Avelino Álvarez Ordóñez; Miguel Prieto; Ana Bernardo; Mercedes López. Stress adaptation has a minor impact on the effectivity of Non-Thermal Atmospheric Plasma (NTAP) against *Salmonella* spp. *Food Research International*. 102, pp. 519 - 525. 2017.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 34** María Prieto Calvo; M.K. Omer; O. Alvseike; Mercedes López; Avelino Álvarez Ordóñez; Miguel Prieto. Comparison of methods for the identification and sub-typing of O157 and non-O157 *Escherichia coli* serotypes and their integration into a polyphasic taxonomy approach. *Irish Journal of Agricultural and Food Research*. in press, 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 35** Mohamed Elhadidy; Avelino Álvarez Ordóñez. Diversity of survival patterns among *Escherichia coli* O157:H7 genotypes subjected to food-related stress conditions. *Frontiers in Microbiology*. 7, pp. 322. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 2 **Autor de correspondencia:** No

- 36** Andrei Bolocan; Anca Nicolau; Avelino Álvarez Ordóñez; Daniela Borda; Elena Oniciuc; Beatrix Stessl; Leontina Gurgu; Martin Wagner; Kieran Jordan. Dynamics of *Listeria monocytogenes* colonisation in a newly-opened meat processing facility. *Meat Science*. 113, pp. 26 - 34. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3 **Autor de correspondencia:** No
Nº total de autores: 9
- 37** Tamara Calvo; Avelino Álvarez Ordóñez; Miguel Prieto; Montserrat González Raurich; Mercedes López. Influence of processing parameters and stress adaptation on the inactivation of *Listeria monocytogenes* by Non-Thermal Atmospheric Plasma (NTAP). *Food Research International*. 89, pp. 631 - 637. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 38** Dara Leong; Avelino Álvarez Ordóñez; P Jooste; Kieran Jordan. *Listeria monocytogenes* in food: control by monitoring the food processing environment. *African Journal of Microbiology Research*. 10, pp. 1 - 14. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2 **Autor de correspondencia:** No
Nº total de autores: 4
- 39** Laura Coughlan; Paul Cotter; Colin Hill; Avelino Álvarez Ordóñez. New weapons to fight old enemies: novel strategies for the (bio)control of bacterial biofilms in the food industry. *Frontiers in Microbiology*. 7, pp. 1641. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 40** Avelino Álvarez Ordóñez; Colin Hill. RpoS loss in *Cronobacter sakazakii* by propagation in the presence of non-preferred carbon sources. *International Dairy Journal*. 57, pp. 29 - 33. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1 **Autor de correspondencia:** Si
Nº total de autores: 2
- 41** Martin D'Agostino; Susana Robles; F. Hansen; V. Ntafis; J. Ikononopoulos; P. Kokkinos; Avelino Álvarez Ordóñez; Kieran Jordan; E. Delibato; E. Kukier; Z. Sieradzki; K. Kwiatek; D. Milanov; T. Petrovi?; P. González García; David Rodríguez Lázaro; E.E. Jackson; S.J. Forsythe; L. O'Brien; Nigel Cook. Validation of a Loop-Mediated Amplification/ISO 6579-Based Method for Analysing Soya Meal for the Presence of *Salmonella enterica*. *Food Analytical Methods*. 9, pp. 2979 - 2985. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No
- 42** María Prieto Clavo; Mercedes López; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez. Variability in resistance to Cold Atmospheric Plasma (CAP) and Ultraviolet light (UV) and multiple stress resistance analysis of pathogenic verocytotoxigenic *Escherichia coli* (VTEC). *Food Research International*. 79, pp. 88 - 94. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4 **Autor de correspondencia:** Si
Nº total de autores: 4
- 43** Dara Leong; Avelino Álvarez Ordóñez; Kieran Jordan. A note on challenge trials to determine the growth of *Listeria monocytogenes* on mushrooms. *Irish Journal of Agricultural and Food Research*. 54, pp. 121 - 125. 2015.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2 **Autor de correspondencia:** No
Nº total de autores: 3



- 44** Laura Coughlan; Paul Cotter; Colin Hill; Avelino Álvarez Ordóñez. Biotechnological applications of functional metagenomics in the food and pharmaceutical industries. *Frontiers in Microbiology*. 6, pp. 672. 2015.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4 **Autor de correspondencia:** Si
Nº total de autores: 4
- 45** Dara Leong; Avelino Álvarez Ordóñez; Sara Zaouali; Kieran Jordan. Examination of *Listeria monocytogenes* in seafood processing facilities and smoked salmon in the Republic of Ireland. *Journal of Food Protection*. 78, pp. 2184 - 2190. 2015.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2 **Autor de correspondencia:** No
Nº total de autores: 4
- 46** Juan Pablo Huertas; Avelino Álvarez Ordóñez; Ruth Morrissey; M Ros Chumillas; M.D. Esteban; Javier Maté; Alfredo Palop; Colin Hill. Heat resistance of *Cronobacter sakazakii* DPC 6529 and its behavior in reconstituted powdered infant formula. *Food Research International*. 69, pp. 401 - 409. 2015.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2 **Autor de correspondencia:** Si
Nº total de autores: 8
- 47** M.K. Omer; Bernardo Prieto; Eugenia Rendueles; Avelino Álvarez Ordóñez; K Lunde; O Alvseike; Miguel Prieto. Microbiological, physicochemical and sensory parameters of dry fermented sausages manufactured with high hydrostatic pressure processed raw meat. *Meat Science*. 108, pp. 115 - 119. 2015.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4 **Autor de correspondencia:** No
Nº total de autores: 7
- 48** Avelino Alvarez Ordóñez; Dara Leong; Ciara Morgan; Cormac Gahan; Colin Hill; Kieran Jordan. Occurrence, Persistence, and Virulence Potential of *Listeria ivanovii* in Foods and Food Processing Environments in the Republic of Ireland. *BioMed Research International*. 350526, Hindawi, 2015.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1 **Autor de correspondencia:** Si
Nº total de autores: 6
- 49** Andrei Bolocan; Elena Oniciuc; Avelino Alvarez Ordóñez; Martin Wagner; Kathrin Rychli; Kieran Jordan; Anca Nicolau. Putative cross-contamination routes of *Listeria monocytogenes* in a meat processing facility in Romania. *Journal of Food Protection*. 78, pp. 1664 - 1674. 2015.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3 **Autor de correspondencia:** No
Nº total de autores: 7
- 50** Nicholas Metzger; Avelino Álvarez Ordóñez; Dara Leong; Karen Hunt; Kieran Jordan. Survival of foodborne pathogens during frozen storage of cheese made from artificially inoculated milk. *Dairy Science and Technology*. 95, pp. 759 - 767. 2015.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2 **Autor de correspondencia:** No
Nº total de autores: 5
- 51** Avelino Álvarez Ordóñez; V Broussolle; Pierre Colin; Cristophe Nguyen-The; Miguel Prieto. The adaptive response of bacterial food-borne pathogens in the environment, host and food: Implications for food safety. *International Journal of Food Microbiology*. 213, pp. 99 - 109. 2015.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



Posición de firma: 1
Nº total de autores: 5

Autor de correspondencia: No

- 52** Avelino Álvarez Ordóñez; Dara Leong; B Hickey; A Beaufort; Kieran Jordan. The challenge of challenge testing to monitor *Listeria monocytogenes* growth on ready-to-eat foods in Europe by following the European Commission (2014) Technical Guidance document. *Food Research International*. 75, pp. 233 - 243. 2015.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Autor de correspondencia: Si

- 53** Avelino Álvarez Ordóñez; Conor Cummings; Therese Deasy; Tanya Clifford; Máire Begley; Colin Hill. Acid stress management by *Cronobacter sakazakii*. *International Journal of Food Microbiology*. 178, pp. 21 - 28. Elsevier, 2014.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 1

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3.155

Revista dentro del 25%: Si

- 54** Héctor Arguello; Ana Carvajal; Avelino Álvarez Ordóñez; Hugo Alexander Jaramillo Torres; Pedro Rubio. Effect of logistic slaughter on *Salmonella* contamination on pig carcasses. *Food Research International*. 55, pp. 77 - 82. Elsevier, 2014.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 3

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3.050

Revista dentro del 25%: Si

- 55** Maria Prieto Calvo; Miguel Prieto; Mercedes López; Avelino Alvarez Ordóñez. Effects of High Hydrostatic Pressure on *Escherichia coli* ultrastructure, membrane integrity and molecular composition as assessed by FT-IR spectroscopy and microscopic imaging techniques. *Molecules*. 19, pp. 21310 - 21323. MDPI, 2014.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.095

- 56** Avelino Álvarez Ordóñez; Máire Begley; Tanya Clifford; Therese Deasy; Kiera Considine; Paula O'Connor; R. Paul Ross; Colin Hill. Investigation of the antimicrobial activity of *Bacillus licheniformis* strains isolated from retail powdered infant milk formulae. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*. 6, pp. 32 - 40. Springer, 2014.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 1

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

- 57** Dara Leong; Avelino Alvarez Ordóñez; Kieran Jordan. Monitoring occurrence and persistence of *Listeria monocytogenes* in foods and food processing environments in the Republic of Ireland. *Frontiers in Microbiology*. 5, pp. 436. 2014.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.9**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY

- 58** Avelino Álvarez Ordóñez; Máire Begley; Tanya Clifford; Therese Deasy; Brenda Collins; Colin Hill. Transposon mutagenesis reveals genes involved in osmotic stress and drying in *Cronobacter sakazakii*. *Food Research International*. 55, pp. 45 - 54. Elsevier, 2014.

Tipo de producción: Artículo científico**Posición de firma:** 1**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.050

- 59** Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Carvajal; Héctor Arguello; Francisco Javier Martínez Lobo; Germán Naharro; Pedro Rubio. Antibacterial activity and mode of action of a commercial citrus fruit extract. *Journal of Applied Microbiology*. 115, pp. 50 - 60. 2013.

Tipo de producción: Artículo científico**Posición de firma:** 1**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 116**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.196**Posición de publicación:** 64

- 60** Dara Leong; Avelino Álvarez Ordóñez; Floriane Guillas; Kieran Jordan. Determination of *Listeria monocytogenes* growth during mushroom production and distribution. *Foods*. 2, pp. 544 - 553. MDPI, 2013.

Tipo de producción: Artículo científico**Posición de firma:** 2**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

- 61** Avelino Alvarez Ordóñez; O. Alvseike; M.K. Omer; E. Heir; L. Axelsson; A. Holck; Miguel Prieto. Heterogeneity in resistance to food-related stresses and biofilm formation ability among verocytotoxigenic *Escherichia coli* strains. *International Journal of Food Microbiology*. 161, pp. 220 - 230. Elsevier, 2013.

Tipo de producción: Artículo científico**Posición de firma:** 1**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 124**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.425**Posición de publicación:** 8

- 62** Héctor Arguello; Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Carvajal; Pedro Rubio; Miguel Prieto. Role of slaughtering in *Salmonella* spreading and control in pork production. *Journal of Food Protection*. 76, pp. 899 - 911. International Association for Food Protection, 2013.

Tipo de producción: Artículo científico**Posición de firma:** 2**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Fuente de impacto:** WOS (JCR)



Índice de impacto: 1.832
Posición de publicación: 44

Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 124

- 63** Avelino Alvarez Ordóñez; Máire Begley; Colin Hill. Selection for loss of RpoS in Cronobacter sakazakii by growth in the presence of acetate as a carbon source. Applied and Environmental Microbiology. 79, pp. 2099 - 2102. American Society of Microbiology, 2013.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.678
Posición de publicación: 29

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 116

- 64** Avelino Alvarez Ordóñez; Máire Begley; Tanya Clifford; Thérèse Deasy; Kiera Considine; Colin Hill. Structure-activity relationship of synthetic variants of the milk-derived antimicrobial peptide α s2-casein f(183-207). Applied and Environmental Microbiology. 79, pp. 5179 - 5185. 2013.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.678
Posición de publicación: 29

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 116

- 65** Avelino Alvarez Ordóñez; Lorena Valdés; Ana Bernardo; Miguel Prieto; Mercedes López. Survival of acid adapted and non-acid adapted Salmonella Typhimurium in pasteurized orange juice and yogurt under different storage temperatures. Food Science and Technology International. 19, pp. 407 - 414. SAGE PUBLICATIONS LTD, 2013.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.981

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No

- 66** Avelino Álvarez Ordóñez; Francisco Javier Martínez Lobo; Héctor Arguello; Ana Carvajal; Pedro Rubio. Swine dysentery: aetiology, pathogenicity, determinants of transmission and the fight against the disease. International Journal of Environmental Research and Public Health. 10, pp. 1927 - 1947. 2013.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.998
Posición de publicación: 91

Categoría: Science Edition - ENVIRONMENTAL SCIENCES
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 210

- 67** Avelino Alvarez Ordóñez; Máire Begley; Colin Hill. Polymorphisms in rpoS and stress tolerance heterogeneity in natural isolates of Cronobacter sakazakii. Applied and Environmental Microbiology. 78, pp. 3975 - 3984. American Society of Microbiology, 2012.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión



Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.678
Posición de publicación: 29

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 116

- 68** Avelino Alvarez Ordóñez; Miguel Prieto; Ana Bernardo; Colin Hill; Mercedes López. The Acid Tolerance Response of Salmonella spp.: an adaptive strategy to survive in stressful environments prevailing in foods and the host. Food Research International. 45, pp. 482 - 492. Elsevier, 2012.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3.005

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 13

Num. revistas en cat.: 124

- 69** D.J.M. Mouwen; A. Hörmann; H. Korkeala; Avelino Alvarez Ordóñez; Miguel Prieto. Applying Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy and chemometrics to the characterization and identification of Lactic acid bacteria. Vibrational Spectroscopy. 56, pp. 193 - 201. Elsevier, 2011.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - SPECTROSCOPY

Índice de impacto: 1.650

Revista dentro del 25%: No

Posición de publicación: 22

Num. revistas en cat.: 42

- 70** Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Ana Bernardo; Mercedes López. Efficacy of Trisodium Phosphate in killing acid-adapted Salmonella Typhimurium. Journal of Food Safety. 31, pp. 250 - 256. WILEY-BLACKWELL, 2011.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 0.720

Revista dentro del 25%: No

Posición de publicación: 80

Num. revistas en cat.: 128

- 71** Avelino Alvarez Ordóñez; D.J.M. Mouwen; Mercedes López; Miguel Prieto. Fourier transform infrared spectroscopy as a tool to characterize molecular composition and stress response in foodborne pathogenic bacteria. Journal of Microbiological Methods. 84, pp. 369 - 378. Elsevier, 2011.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Índice de impacto: 2.086

Revista dentro del 25%: No

Posición de publicación: 68

Num. revistas en cat.: 114

- 72** Avelino Alvarez Ordóñez; Máire Begley; Miguel Prieto; Winy Messens; Mercedes López; Ana Bernardo; Colin Hill. Salmonella spp. survival strategies within the host gastrointestinal tract. Microbiology-SGM. 157, pp. 3268 - 3281. Society General of Microbiology, 2011.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



Posición de firma: 1

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.061

Posición de publicación: 42

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 114

- 73** Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Ana Bernardo; Mercedes López. Acid adaptation sensitizes Salmonella enterica serovar Typhimurium to osmotic and oxidative stresses. Archiv für Lebensmittelhygiene. 61, pp. 148 - 152. M H SCHAPER GMBH CO KG, 2010.

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.333

Posición de publicación: 113

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 128

- 74** Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Ana Bernardo; Mercedes López. Acid tolerance in Salmonella Typhimurium induced by culturing in the presence of organic acids at different growth temperatures. Food Microbiology. 27, pp. 44 - 49. Elsevier, 2010.

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.320

Posición de publicación: 6

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 128

- 75** Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Ana Bernardo; Mercedes López. Arginine and lysine decarboxylases and the acid tolerance response of Salmonella Typhimurium. International Journal of Food Microbiology. 136, pp. 278 - 282. Elsevier, 2010.

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.143

Posición de publicación: 7

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 128

- 76** Avelino Alvarez Ordóñez; J Halisch; Miguel Prieto. Changes in Fourier Transform Infrared spectra of Salmonella enterica serovars Typhimurium and Enteritidis after adaptation to stressful growth conditions. International Journal of Food Microbiology. 142, pp. 97 - 105. Elsevier, 2010.

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.143

Posición de publicación: 7

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 128



- 77** Avelino Alvarez Ordóñez; Miguel Prieto. Changes in ultrastructure and Fourier Transform Infrared spectrum of Salmonella enterica serovar Typhimurium cells after exposure to stress conditions. Applied and Environmental Microbiology. 76, pp. 7598 - 7607. American Society of Microbiology, 2010.
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.778
Posición de publicación: 24
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 107
- 78** Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Ana Bernardo; Mercedes López. A comparative study of thermal and acid inactivation kinetics in fruit juices of Salmonella enterica serovar Typhimurium and Salmonella enterica serovar Senftenberg grown at acidic conditions. Foodborne Pathogens and Disease. 6, pp. 1147 - 1155. MARY ANN LIEBERT INC, 2009.
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.896
Posición de publicación: 28
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 118
- 79** Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Ana Bernardo; Mercedes López. Comparison of acids on the induction of an Acid Tolerance Response in Salmonella Typhimurium, consequences for food safety. Meat Science. 81, pp. 65 - 70. Elsevier, 2009.
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.954
Posición de publicación: 26
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 26
- 80** Ana Fernández; Avelino Alvarez Ordóñez; Mercedes López; Ana Bernardo. Effects of organic acids on thermal inactivation of acid and cold stressed Enterococcus faecium. Food Microbiology. 26, pp. 497 - 503. Elsevier, 2009.
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.216
Posición de publicación: 4
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 118
- 81** Margarita Mazas; Ana Fernández; Avelino Alvarez Ordóñez; Mercedes López; Ana Bernardo. Effects of phosphate and sodium and potassium chlorides on sporulation and heat resistance of Bacillus cereus. Journal of Food Safety. 29, pp. 106 - 117. WILEY-BLACKWELL, 2009.
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo



Índice de impacto: 0.646
Posición de publicación: 74

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 118

- 82** Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Ana Bernardo; Mercedes López. Heat resistance prediction of *Listeria innocua* grown at different temperatures. *Journal of Food Safety*. 29, pp. 474 - 483. WILEY-BLACKWELL, 2009.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 0.646
Posición de publicación: 74

Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 118

- 83** Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Mercedes López; Ana Bernardo. Relationship between membrane fatty acid composition and heat resistance of acid and cold stressed *Salmonella* Senftenberg CECT 4384. *Food Microbiology*. 26, pp. 347 - 353. Elsevier, 2009.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3.216
Posición de publicación: 4

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 118

- 84** Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Mercedes López; Ricardo Arenas; Ana Bernardo. Modifications in membrane fatty acid composition of *Salmonella typhimurium* in response to growth conditions and their effect on heat resistance. *International Journal of Food Microbiology*. 123, pp. 212 - 219. Elsevier, 2008.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.753
Posición de publicación: 8

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 124

- 85** Avelino Álvarez Ordóñez; Miguel Prieto; Mercedes López. Aplicaciones de Plasma Atmosférico No Térmico en la industria alimentaria. *Eurocarne*. pp. 131 - 142. 2018.

Tipo de producción: Artículo de divulgación

Tipo de soporte: Revista

- 86** Avelino Álvarez Ordóñez; F.J. Martínez Lobo; Héctor Argüello; Ana Carvajal; Pedro Rubio. Disentería porcina: etiología, patogenicidad, factores determinantes para la transmisión y lucha contra la enfermedad. *Avances en tecnología porcina*. 12, pp. 8 - 25. 2015.

Tipo de producción: Artículo de divulgación
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 5

Tipo de soporte: Revista

Autor de correspondencia: No



- 87** Tamara Calvo; Avelino Álvarez Ordóñez; Miguel Prieto; Montserrat González; Mercedes López. Tecnologías emergentes de conservación de los alimentos: Plasma Atmosférico No Térmico. Interempresas. 1159, pp. 68 - 73. 2015.
Tipo de producción: Artículo de divulgación **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 5 **Autor de correspondencia:** No
- 88** Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Tim Brocklehurst; Ana Bernardo; Mercedes López. Respuestas microbianas al estrés ácido: factores que condicionan la tolerancia ácida de Salmonella Typhimurium y su interés para la salud pública. Alimentación, Equipos y Tecnología. 264, pp. 27 - 31. Reed Business Information, 2011.
Tipo de producción: Artículo de divulgación **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión
- 89** Ana Fernández; D Wilson; Mercedes López; Avelino Alvarez; Tim Brocklehurst. Factores que condicionan la efectividad antimicrobiana y mecanismos de acción del Plasma Atmosférico No Térmico (PANT). Alimentación, Equipos y Tecnología. 251, pp. 39 - 43. Reed Business Information, 2010.
Tipo de producción: Artículo de divulgación **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión
- 90** Ana Fernández; Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Bernardo; Guillermo Cebrián; Mercedes López. Conservación de los alimentos mediante acidificación: actividad antimicrobiana de los ácidos orgánicos y factores que condicionan su efectividad. Alimentación, Equipos y Tecnología. 226, pp. 46 - 49. Reed Business Information, 2007.
Tipo de producción: Artículo de divulgación **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión
- 91** Adrián Álvarez Molina; María de Toro; Elena Alexa; Avelino Álvarez Ordóñez. Applying Genomics to Track Antimicrobial Resistance in the Food Chain. Comprehensive Foodomics. Elsevier, 2020.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 92** Teresa López; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez. Seguridad Alimentaria. La alimentación en la España del siglo XXI, un objetivo común basado en la evidencia científica. Agrifood Comunicacion, 2020.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 93** Lorena Ruiz. Molecular tools for food micro-ecosystems assessment. Food Molecular Microbiology. In press, CRC Press, 2019.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 94** Avelino Alvarez Ordóñez; Mercedes López; Miguel Prieto. Role of stress response on microbial ecology of foods and its impact on the fate of foodborne microorganisms. Quantitative microbiology in food processing - modeling the effects of processing operations on microbial ecology of foods. pp. 631 - 647. Wiley-Blackwell, 2017.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Autor de correspondencia: Si
- 95** Lorena Ruiz; Avelino Álvarez Ordóñez. The role of the food chain in the spread of Antimicrobial Resistance (AMR). Functionalized Nanomaterials for the Management of Microbial Infection, 1e. in press, Elsevier, 2017.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Autor de correspondencia: Si

- 96** Avelino Álvarez Ordóñez; Lorena Ruiz; Miguel Prieto; Kieran Jordan. Cronobacter spp. and infant formula. Handbook of dietary and nutritional aspects of bottle feeding. pp. 373 - 392. Wageningen Academic Publishers, 2014. ISBN 978-90-8686-223-8
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 97** Avelino Alvarez Ordóñez; Máire Begley; Miguel Prieto; Winy Messens; Mercedes López; Ana Bernardo; Colin Hill. Mechanisms of colonization and survival of Salmonella within the egg. Salmonella: Classification, Genetics and Disease Outbreaks. NOVA publishers, 2012.
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 98** Kieran Jordan; Dara Leong; Avelino Álvarez Ordóñez. Listeria monocytogenes in the food processing environment. Springer Briefs in Food Health and Nutrition. 2015. ISBN 978-3-319-16286-7
Tipo de producción: Libro o monografía científica
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 3
Tipo de soporte: Libro
Autor de correspondencia: No
- 99** Avelino Alvarez Ordóñez; Miguel Prieto. FT-IR spectroscopy in Food Microbiology. SpringerBriefs in Food, Health and Nutrition. Springer, 2012. ISBN 978-1-4614-3813-7
Colección: SpringerBriefs in Food, Health and Nutrition
Tipo de producción: Libro o monografía científica
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo
- 100** Evaluation of Alternative Methods of Tunnel Composting (submitted by the European Composting Network). EFSA Journal. 18, pp. e06226. 2020.
Tipo de producción: Informe científico-técnico
Tipo de soporte: Revista
- 101** Evaluation of an alternative method for production of biodiesel from processed fats derived from Category 1, 2 and 3 animal by-products (submitted by College Proteins). EFSA Journal. 18, pp. e06089. 2020.
Tipo de producción: Informe científico-técnico
Tipo de soporte: Revista
- 102** Evaluation of public and animal health risks in case of a delayed post-mortem inspection in ungulates. EFSA Journal. 18, pp. e06307. 2020.
Tipo de producción: Informe científico-técnico
Tipo de soporte: Revista
- 103** Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking). EFSA Journal. 18, pp. e06306. 2020.
Tipo de producción: Informe científico-técnico
Tipo de soporte: Revista
- 104** Identification of risk factors and hotspots of antibiotic resistance along the food chain using next-generation sequencing. EFSA Journal. 18, pp. e181107. 2020.
Tipo de producción: Informe científico-técnico
Tipo de soporte: Revista
- 105** Pathogenicity assessment of Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) and the public health risk posed by contamination of food with STEC. EFSA Journal. 18, pp. e05967. 2020.
Tipo de producción: Informe científico-técnico
Tipo de soporte: Revista

- 106** Potential BSE risk posed by the use of ruminant collagen and gelatine in feed for non-ruminant farmed animals. EFSA Journal. 18, pp. e06267. 2020.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 107** Scientific Opinion on the update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA (2017–2019). EFSA Journal. 18, pp. e05966. 2020.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 108** The public health risk posed by *Listeria monocytogenes* in frozen fruit and vegetables including herbs, blanched during processing. EFSA Journal. 18, pp. e06092. 2020.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 109** The use of the so-called ‘tubs’ for transporting and storing fresh fishery products. EFSA Journal. 18, pp. e06091. 2020.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 110** Update and review of control options for *Campylobacter* in broilers at primary production. EFSA Journal. 18, pp. e06090. 2020.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 111** Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 11: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2019. EFSA Journal. 18, pp. 5965. 2020.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 112** Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 12: suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2020. EFSA Journal. 18, pp. e06174. 2020.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 113** Salmonella control in poultry flocks and its public health impact. EFSA Journal. 17, pp. e05596. 2019.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 114** Update of the list of QPS recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 9: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2018. EFSA Journal. 17, pp. e05555. 2019.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 115** Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 10: Suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2019. EFSA Journal. 17, pp. e05753. 2019.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 116** Whole genome sequencing and metagenomics for outbreak investigation, source attribution and risk assessment of food-borne microorganisms. EFSA Journal. 17, pp. e05898. 2019.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 117** Eleni Likotrafiti; Elena Oniciuc; Miguel Prieto; Jesús Santos; Secundino López; Avelino Álvarez Ordóñez. Risk assessment of antimicrobial resistance along the food chain through culture-independent methodologies. EFSA Journal. 16, pp. e160811. 2018.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 118** Scientific Opinion on Public health risks associated with food-borne parasites. EFSA Journal. 16, pp. e05495. 2018.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista



- 119** Scientific Opinion on hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. EFSA Journal. 16, pp. e05432. 2018.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 120** Scientific Opinion on the evaluation of the application for a new alternative processing method for animal by-products of Category 3 material (ChainCraft B.V.). EFSA Journal. 16, pp. 5281. 2018.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 121** Scientific Opinion on the evaluation of the application for new alternative biodiesel production process for rendered fat of Cat 1 (BDI?RepCat process, AT) (2017). EFSA Journal. 15, pp. 5053. 2017.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 122** Scientific Opinion on a continuous multiple-step catalytic hydro-treatment for the processing of rendered animal fat (Category 1). EFSA Journal. 13, pp. 4307. 2015.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 123** Scientific Opinion on an alternative method for the hygienic treatment of bovine colostrum through a series of filtration steps. EFSA Journal. 13, pp. 4139. 2015.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 124** Scientific Opinion on the risk to public and/or animal health of the treatment of dead-in-shell chicks (Category 2 material) to be used as raw material for the production of biogas or compost with Category 3 approved method (2015). EFSA Journal. 13, pp. 4306. 2015.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
- 125** Scientific Opinion on Bioreduction application. EFSA Journal. 11, pp. 3503. European Food Safety Authority, 2013.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de documento científico o técnico de difusión
- 126** Scientific Opinion on Composting and incineration of dead-on-farm pigs. EFSA Journal. 10 - 2, pp. 2559. European Food Safety Authority, 2012.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de documento científico o técnico de difusión
- 127** Scientific Opinion on the Biomation" application for an alternative method for the treatment of animal-by-products. EFSA Journal. 10 - 3, pp. 2614. European Food Safety Authority, 2012.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de documento científico o técnico de difusión
- 128** Scientific Opinion on Composting on-farm of dead poultry. EFSA Journal. 9 - 11, pp. 2427. European Food Safety Authority, 2011.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de documento científico o técnico de difusión
- 129** Scientific Opinion on Hatchery Waste as animal by-products. EFSA Journal. 9 - 7, pp. 2321. European Food Safety Authority, 2011.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de documento científico o técnico de difusión



- 130** Scientific Opinion on Isolation in proofed pit on-farm of dead poultry. EFSA Journal. 9 - 11, pp. 2426. European Food Safety Authority, 2011.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de documento científico o técnico de difusión
- 131** Scientific Opinion on On-site treatment of pig carcasses. EFSA Journal. 9 - 11, pp. 2425. European Food Safety Authority, 2011.
Tipo de producción: Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de documento científico o técnico de difusión
- 132** O Tresse; Avelino Álvarez Ordóñez; I.F. Connerton. Editorial: About the Foodborne Pathogen Campylobacter. Frontiers in Microbiology. 8, pp. 1908. 2017.
Tipo de producción: Editorial **Tipo de soporte:** Revista
- 133** Lorena Ruiz; A Aertsen; M Gänzle; Avelino Álvarez Ordóñez. Editorial: Industrial and Host Associated Stress Responses in Food Microbes. Implications for Food Technology and Food Safety. Frontiers in Microbiology. 8, pp. 1522. 2017.
Tipo de producción: Editorial **Tipo de soporte:** Revista
- 134** Avelino Álvarez Ordóñez; Romain Briandet. Editorial: Biofilms from a Food Microbiology Perspective: Structures, Functions, and Control Strategies. Frontiers in Microbiology. 7, pp. 1938. 2016.
Tipo de producción: Editorial **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 135** Miguel Prieto; Pierre Colin; Pablo Fernández Escámez; Avelino Álvarez Ordóñez. Epidemiology, Detection, and Control of Foodborne Microbial Pathogens. BioMed Research International. 617417, 2015.
Tipo de producción: Editorial **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 4 **Autor de correspondencia:** No

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Analysis of dairy products and their processing environments as a reservoir of determinants of antimicrobial resistance through functional metagenomics
Nombre del congreso: FEMS-2019
Ciudad de celebración: Glasgow, Reino Unido
Fecha de celebración: 07/2019
Entidad organizadora: Federation of European Microbiologists
Elena Oniciuc; Calum Walsh; Amal Awad; Laura Coughlan; Cezara Simon; Paul Cotter; Avelino Álvarez Ordóñez.
- 2** **Título del trabajo:** Questionnaire-based exercise focused on population awareness and risk perception of antimicrobial resistance
Nombre del congreso: FEMS-2019
Ciudad de celebración: Glasgow, Reino Unido
Fecha de celebración: 07/2019
Entidad organizadora: Federation of European Microbiologists
Elena Oniciuc; Eleni Likotraftiti; Alberto Garre; Lorena Ruiz; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez.



- 3 Título del trabajo:** Aparición de variantes resistentes a antibióticos tras exposición repetida a plasma atmosférico no térmico
Nombre del congreso: X Congreso CyTA-CESIA
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 05/2019
Adrián Álvarez Molina; María de Toro; Mercedes López; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez.
- 4 Título del trabajo:** Evaluación del empleo de agua tratada con plasma atmosférico no térmico (PANT) en la conservación del tofu como alternativa al tratamiento térmico
Nombre del congreso: X Congreso CyTA-CESIA
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 05/2019
Yenea Iglesias; Montserrat González Raurich; Avelino Álvarez Ordóñez; Miguel Prieto; Mercedes López.
- 5 Título del trabajo:** Formación de biofilms por *Escherichia coli* productoras de β -lactamasas de espectro extendido sobre superficies de acero y poliestireno
Nombre del congreso: II Congreso Junior CyTA-CESIA
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 05/2019
Cristina Albalá Díez; Paula Fernández Gómez; Ángel Alegría; Jesús Santos Buelga; Avelino Álvarez Ordóñez; Mercedes López.
- 6 Título del trabajo:** Papel del regulador de la respuesta al estrés Rpos en la formación de biofilms por cepas de *Cronobacter sakazakii*
Nombre del congreso: X Congreso CyTA-CESIA
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 05/2019
Paula Fernández Gómez; Mercedes López; Montserrat González Raurich; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez.
- 7 Título del trabajo:** Resistencia a antibióticos β -lactámicos en enterobacterias aisladas de ambientes de procesado de alimentos
Nombre del congreso: II Congreso Junior CyTA-CESIA
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 05/2019
Lorena Díaz Estrada; Adrián Álvarez Molina; Paula Puente Gómez; Mercedes López; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez.
- 8 Título del trabajo:** Resistencia de *Escherichia coli* productoras de β -lactamasas de espectro extendido frente a tecnologías no térmicas de inactivación
Nombre del congreso: II Congreso Junior CyTA-CESIA
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 05/2019
Sandra Rodríguez de la Torre; Paula Fernández Gómez; Ángel Alegría; Jesús Santos Buelga; Avelino Álvarez Ordóñez; Mercedes López.
- 9 Título del trabajo:** Variabilidad inter e intra-específica en la formación de biofilms en *Pseudomonas spp.*
Nombre del congreso: X Congreso CyTA-CESIA
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 05/2019
Alejandro Figueredo; Paula Fernández Gómez; Mercedes López; Montserrat González Raurich; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez.

- 10 Título del trabajo:** Análisis de la presencia de enterococos resistentes a vancomicina en superficies de industrias alimentarias leonesas
Nombre del congreso: Reunión Anual SESAL
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Salamanca, España
Fecha de celebración: 10/2018
Entidad organizadora: Sociedad Española de Seguridad y Calidad Alimentarias
Adrian Álvarez Molina; Paula Fernández Gómez; Paula Puente Gómez; K Grigoriadou; Alejandro Figueredo; Avelino Álvarez Ordóñez.
- 11 Título del trabajo:** Efecto de distintos biocidas en la transmisión horizontal de los genes de resistencia a colistina mcr1 y mcr2
Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Tarragona, España
Fecha de celebración: 09/2018
Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Adrian Álvarez Molina; Paula Fernández Gómez; María Mora Gómez; Mercedes López; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez.
- 12 Título del trabajo:** Identification of antimicrobial resistance genes occurring in the dairy food chain through functional metagenomics
Nombre del congreso: EFSA Conference
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Parma, Italia
Fecha de celebración: 09/2018
Entidad organizadora: EFSA
Cezara Simon; Amal Awad; Elena Oniciuc; Laura Coughlan; Paul Cotter; Avelino Álvarez Ordóñez.
- 13 Título del trabajo:** Lessons learnt from a pan-European questionnaire on consumers' awareness and risk perception of antimicrobial resistance
Nombre del congreso: EFSA Conference
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Parma, Italia
Fecha de celebración: 09/2018
Entidad organizadora: EFSA
Elena Oniciuc; Eleni Likotraftiti; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez.
- 14 Título del trabajo:** La microbiota de productos e industrias lácteas: una fuente de agentes anti-quorum sensing con potencial para el biocontrol de biofilms
Nombre del congreso: RedBal 2018
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Sevilla, España
Fecha de celebración: 05/2018
Entidad organizadora: RedBal
Laura Coughlan; Colin Hill; Paul Cotter; Avelino Álvarez Ordóñez.
- 15 Título del trabajo:** El papel de la cadena alimentaria en la emergencia y dispersión de resistencias antimicrobianas
Nombre del congreso: XXVI Jornadas de Seguridad Alimentaria AVESA 2017
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote



Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 11/2017

Entidad organizadora: AVESA

Avelino Álvarez Ordóñez.

- 16 Título del trabajo:** Dispersión de resistencias a antimicrobianos en la cadena alimentaria: efecto de tratamientos (sub)letales de conservación y desinfección
Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Jóvenes Investigadores en Ciencia, Ingeniería y Tecnología de los Alimentos
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 10/2017
Entidad organizadora: ACTA/CL
Adrian Álvarez Molina; Daniel Fernández; Cecilia Andrés; Mercedes López; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez.
- 17 Título del trabajo:** Efecto del plasma atmosférico no térmico sobre el metabolismo respiratorio y color de manzana fresca cortada, var. Granny Smith y Golden Delicious
Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Jóvenes Investigadores en Ciencia, Ingeniería y Tecnología de los Alimentos
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 10/2017
Entidad organizadora: ACTA/CL
Sergio Llamazarez Guriérrez; Mercedes López Fernández; Avelino Álvarez Ordóñez; Montserrat González Raurich.
- 18 Título del trabajo:** Evaluación del plasma atmosférico no térmico como estrategia para el control de bacterias patógenas en salmón ahumado
Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Jóvenes Investigadores en Ciencia, Ingeniería y Tecnología de los Alimentos
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 10/2017
Entidad organizadora: ACTA/CL
Sandra Colejo; Avelino Álvarez Ordóñez; Miguel Prieto Maradona; Montserrat González Raurich; Mercedes López Fernández.
- 19 Título del trabajo:** Inactivación de Salmonella Typhimurium en medios líquidos por plasma atmosférico no térmico
Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Jóvenes Investigadores en Ciencia, Ingeniería y Tecnología de los Alimentos
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 10/2017
Entidad organizadora: ACTA/CL
Marina Granja; Avelino Álvarez Ordóñez; Montserrat González Raurich; Miguel Prieto Maradona; Mercedes López Fernández.
- 20 Título del trabajo:** Effect of (sub)lethal levels of food-related stresses (biocides and processing treatments) on the emergence of antimicrobial resistance throughout the food chain
Nombre del congreso: FEMS Congress



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 07/2017

Entidad organizadora: Federation of European Microbiological Societies

Adrian Álvarez Molina; Daniel Fernández; Cecilia Andrés; Mercedes López; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez.

21 Título del trabajo: Mining microbes from dairy products and associated processing environments for the identification of novel inhibitors of quorum sensing and biofilm formation

Nombre del congreso: FEMS Congress

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 07/2017

Entidad organizadora: Federation of European Microbiological Societies

Laura Coughlan; Paul Cotter; Colin Hill; Avelino Álvarez Ordóñez.

22 Título del trabajo: Modeling growth of verocytotoxicogenic Escherichia coli through Response Surface Methodology and Artificial Neural Networks

Nombre del congreso: FEMS Congress

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 07/2017

Entidad organizadora: Federation of European Microbiological Societies

María Prieto Calvo; Avelino Álvarez Ordóñez; Secundino López; Mercedes López; Miguel Prieto.

23 Título del trabajo: Importancia del factor alternativo RpoS en la formación de biofilms por Cronobacter sakazakii

Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: León, España

Fecha de celebración: 09/2016

Fecha de finalización: 09/2016

Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA

Lara Martín García; Mercedes López; Miguel Prieto; Avelino Álvarez Ordóñez.

24 Título del trabajo: Listeria monocytogenes: un peligro en expansión

Nombre del congreso: XXV Jornadas de Seguridad Alimentaria AVESA 2016

Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

Ciudad de celebración: Oviedo, España

Fecha de celebración: 09/2016

Fecha de finalización: 09/2016

Entidad organizadora: AVESA

Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones

25 Título del trabajo: Persistencia microbiana en la cadena alimentaria

Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

Ciudad de celebración: León, España

Fecha de celebración: 09/2016

Fecha de finalización: 09/2016

Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA



- 26** **Título del trabajo:** Variability in stress resistance patterns among Escherichia coli O157:H7 genotypes
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 09/2016
Fecha de finalización: 09/2016
Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Mohamed Elhadidy; Avelino Álvarez Ordóñez.
- 27** **Título del trabajo:** Identification of quorum sensing inhibitors effective for the biocontrol of biofilms of spoilage and pathogenic bacteria in the dairy industry
Nombre del congreso: FoodMicro
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda
Fecha de celebración: 07/2016
Fecha de finalización: 07/2016
Entidad organizadora: International Committee on Food Microbiology and Hygiene
Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones
Laura Coughlan; Paul Cotter; Colin Hill; Avelino Álvarez Ordóñez.
- 28** **Título del trabajo:** Monitoring Listeria monocytogenes occurrence, persistence and patterns of contamination in Irish ready-to-eat food processing environments over a three-year period
Nombre del congreso: FoodMicro
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda
Fecha de celebración: 07/2016
Fecha de finalización: 07/2016
Entidad organizadora: International Committee on Food Microbiology and Hygiene
Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones
Dara Leong; Avelino Álvarez Ordóñez; J. Scollard; Kieran Jordan.
- 29** **Título del trabajo:** Risk factors for Listeria monocytogenes occurrence and persistence in ready-to-eat (RTE) food processing environments
Nombre del congreso: FoodMicro
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda
Fecha de celebración: 07/2016
Fecha de finalización: 07/2016
Entidad organizadora: International Committee on Food Microbiology and Hygiene
Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones
Avelino Álvarez Ordóñez; J. Scollard; Dara Leong; Karen Hunt; Kieran Jordan.
- 30** **Título del trabajo:** Novel strategies for the biocontrol of biofilms of spoilage and pathogenic bacteria in the dairy industry
Nombre del congreso: 44th Annual Food Research Conference
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Fermoy, Irlanda
Fecha de celebración: 14/12/2015
Fecha de finalización: 14/12/2015
Laura Coughlan; Paul Cotter; Colin Hill; Avelino Álvarez Ordóñez.



- 31 Título del trabajo:** Efectividad del plasma atmosférico no térmico y en combinación con radiación ultravioleta en la inactivación de *Listeria monocytogenes* en salmón ahumado y repercusiones sobre sus propiedades sensoriales
Nombre del congreso: I Congreso Nacional de Jóvenes Investigadores en Ciencia, Ingeniería y Tecnología de los Alimentos, JICITA2015
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Palencia, España
Fecha de celebración: 10/2015
Entidad organizadora: ACTA/CL
N Rodríguez; Avelino Álvarez Ordóñez; Tamara Calvo; Miguel Prieto Maradona; Montserrat González Raurich; Mercedes López Fernández.
- 32 Título del trabajo:** Evaluación del plasma atmosférico no térmico como tecnología alternativa al tratamiento térmico para el control de patógenos en el tofu
Nombre del congreso: I Congreso Nacional de Jóvenes Investigadores en Ciencia, Ingeniería y Tecnología de los Alimentos, JICITA2015
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Palencia, España
Fecha de celebración: 10/2015
Entidad organizadora: ACTA/CL
Elvira Frías; Avelino Álvarez Ordóñez; Tamara Calvo; Miguel Prieto Maradona; Montserrat González Raurich; Mercedes López Fernández.
- 33 Título del trabajo:** New weapons to fight old enemies – biocontrol of spoilage and pathogenic bacteria in the dairy industry with novel inhibitors of quorum sensing and biofilm formation
Nombre del congreso: 2nd Annual joint Alimentary Pharmabiotic Centre / Imperial College of London Postgraduate Symposium
Tipo evento: Jornada
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cork, Irlanda
Fecha de celebración: 30/09/2015
Fecha de finalización: 02/10/2015
Laura Coughlan; Paul Cotter; Colin Hill; Avelino Álvarez Ordóñez.
- 34 Título del trabajo:** Functional metagenomics as a tool to identify novel biocontrol agents of value to the food industry
Nombre del congreso: Biotracer Workshop on Next Generation PCR and Next Generation Sequencing
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania
Fecha de celebración: 2015
Fecha de finalización: 2015
- 35 Título del trabajo:** Respuestas adaptativas al estrés en microorganismos patógenos y sus implicaciones para la seguridad alimentaria ("Adaptive stress responses in foodborne pathogens: implications for food safety")
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (Spanish Food Microbiology Congress)
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 24/09/2014
Fecha de finalización: 26/09/2014

Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Avelino Alvarez Ordóñez.

- 36 Título del trabajo:** Uso de modelos no lineales para caracterizar la termorresistencia de Cronobacter sakazakii
Nombre del congreso: XIX Congreso SEM de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 24/09/2014
Fecha de finalización: 26/09/2014
Juan Pablo Huertas; Colin Hill; Avelino Álvarez Ordóñez; Alfredo Palop.
- 37 Título del trabajo:** Challenge trials for growth of L. monocytogenes on food
Nombre del congreso: Safefood Listeria Network Conference
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda
Fecha de celebración: 16/09/2014
Fecha de finalización: 16/09/2014
Entidad organizadora: Safefood
Avelino Alvarez Ordóñez.
- 38 Título del trabajo:** Listeria ivanovii in foods and food processing environments in the Republic of Ireland
Nombre del congreso: Safefood Listeria Network Conference
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda
Fecha de celebración: 16/09/2014
Fecha de finalización: 16/09/2014
Entidad organizadora: Safefood
Avelino Álvarez Ordóñez; Dara Leong; Kieran Jordan.
- 39 Título del trabajo:** Listeria monocytogenes in Irish seafood industry and application of challenge tests to determine its growth on cold-smoked salmon
Nombre del congreso: Safefood Listeria Network Conference
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda
Fecha de celebración: 16/09/2014
Fecha de finalización: 16/09/2014
Entidad organizadora: Safefood
Avelino Álvarez Ordóñez; Dara Leong; Florianne Guillas; Sara Zaouali; Kieran Jordan.
- 40 Título del trabajo:** Occurrence and persistence of Listeria ivanovii in foods and food processing environments in the Republic of Ireland
Nombre del congreso: Food Micro 2014
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Nantes, Francia
Fecha de celebración: 01/09/2014



Fecha de finalización: 04/09/2014

Entidad organizadora: International Committee on Food Microbiology and Hygiene
Avelino Alvarez Ordóñez; Dara Leong; Kieran Jordan.

- 41 Título del trabajo:** Occurrence of *Listeria monocytogenes* in fish and fish processing environments in Ireland and application of challenge tests to determine its growth on cold-smoked salmon
Nombre del congreso: Food Micro 2014
Ciudad de celebración: Nantes, Francia
Fecha de celebración: 01/09/2014
Fecha de finalización: 04/09/2014
Entidad organizadora: International Committee on Food Microbiology and Hygiene
Avelino Alvarez Ordóñez; Dara Leong; Floriane Guillas; Sarah Zaouali; Jordan.
- 42 Título del trabajo:** Application of challenge tests to determine growth of *Listeria monocytogenes* on food
Nombre del congreso: Food Integrity and Traceability Conference ASSET
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Belfast, Reino Unido
Fecha de celebración: 08/04/2014
Fecha de finalización: 10/04/2014
Avelino Álvarez Ordóñez.
- 43 Título del trabajo:** Determination of *Listeria monocytogenes* growth during mushroom production and distribution
Nombre del congreso: Safefood Listeria Conference
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda
Fecha de celebración: 20/11/2013
Fecha de finalización: 20/11/2013
Entidad organizadora: Safefood
Avelino Álvarez Ordóñez; Dara Leong; Floriane Guillas; Kieran Jordan.
- 44 Título del trabajo:** Growth of *Listeria monocytogenes* on food
Nombre del congreso: Safefood Listeria Conference
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda
Fecha de celebración: 20/11/2013
Fecha de finalización: 20/11/2013
Entidad organizadora: Safefood
Avelino Álvarez Ordóñez.
- 45 Título del trabajo:** The necessity of changing legislation for *Listeria monocytogenes* control in the meat industry
Nombre del congreso: Safefood Listeria Conference
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda
Fecha de celebración: 20/11/2013



Fecha de finalización: 20/11/2013

Entidad organizadora: Safefood

Andrei Bobocan; E.A. Oniciuc; Marion Dalmasso; Avelino Álvarez Ordóñez; Kieran Jordan; I. Nicolau.

- 46** **Título del trabajo:** Identification through transposon mutagenesis of genes involved in osmotic stress in *Cronobacter sakazakii*
Nombre del congreso: IAFP European Symposium
Fecha de celebración: 15/05/2013
Fecha de finalización: 17/05/2013
Entidad organizadora: International Association for Food Protection
Ciudad entidad organizadora: Marseille, Francia
Avelino Alvarez Ordóñez; Máire Begley; Tanya Clifford; Thérèse Deasy; Brenda Collins; Colin Hill.
- 47** **Título del trabajo:** Structure-activity relationship of synthetic variants of the milk-derived α 2-casein f(183-207) antimicrobial peptide
Nombre del congreso: IAFP European Symposium
Fecha de celebración: 15/05/2013
Fecha de finalización: 17/05/2013
Entidad organizadora: International Association for Food Protection
Ciudad entidad organizadora: Marseille, Francia
Avelino Alvarez Ordóñez; Tanya Clifford; Kiera Considine; Colin Hill.
- 48** **Título del trabajo:** Effect of cold atmospheric plasma processing on *Listeria monocytogenes* inactivation and on quality attributes of smoked salmon
Nombre del congreso: Biological Food Safety & Quality, BFSQ 2012
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Belgrade, Serbia
Fecha de celebración: 04/10/2012
Fecha de finalización: 05/10/2012
Entidad organizadora: Belgrade University
Tamara Calvo; Avelino Alvarez Ordóñez; Montserrat González Raurich; Ana Bernardo; Miguel Prieto; Mercedes López.
- 49** **Título del trabajo:** Cold atmospheric gas plasma resistance of *Listeria monocytogenes* after previous exposure to stressing conditions
Nombre del congreso: Foodmicro 2012, "Global Issues in Food Microbiology"
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Istanbul, Turquía
Fecha de celebración: 03/09/2012
Fecha de finalización: 07/09/2012
Entidad organizadora: International Committee on Food Microbiology and Hygiene
Tamara Calvo; Avelino Alvarez Ordóñez; Miguel Prieto; Ana Bernardo; Mercedes López.
- 50** **Título del trabajo:** Resistance of food-borne pathogens to cold atmospheric gas plasma
Nombre del congreso: Foodmicro 2012, "Global Issues in Food Microbiology"
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Istanbul, Turquía



Fecha de celebración: 03/09/2012

Fecha de finalización: 07/09/2012

Entidad organizadora: International Committee on Food Microbiology and Hygiene

Tamara Calvo; Avelino Alvarez Ordóñez; Miguel Prieto; Montserrat González Raurich; Ana Bernardo; Mercedes López.

51 Título del trabajo: Cold atmospheric plasma (CAP) inactivation of Salmonella Typhimurium after exposure to acid, heat and cold stresses

Nombre del congreso: SICURA & CIGR International Workshop on Food Safety

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 05/07/2012

Fecha de finalización: 06/07/2012

Entidad organizadora: SICURA & Food Safety Working Group

Tamara Calvo; Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Bernardo; Mercedes López.

52 Título del trabajo: Acid adaptation and cold storage improve the effectiveness of cold atmospheric plasma treatments on Salmonella Typhimurium and S. Enteritidis

Nombre del congreso: Annual conference of the European Federation of Food Science and Technology

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Berlin, Alemania

Fecha de celebración: 09/11/2011

Fecha de finalización: 11/11/2011

Entidad organizadora: European Federation of Food Science and Technology

Lorena Valdés; Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Montserrat González Raurich; Mercedes López.

53 Título del trabajo: Effect of growth temperature on the efficiency of cold atmospheric gas plasma inactivation of Salmonella enterica serovars Typhimurium and Enteritidis

Nombre del congreso: Annual conference of the European Federation of Food Science and Technology

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Berlin, Alemania

Fecha de celebración: 09/11/2011

Fecha de finalización: 11/11/2011

Entidad organizadora: European Federation of Food Science and Technology

Tamara Calvo; Lorena Valdés; Miguel Prieto; Avelino Alvarez Ordóñez; Mercedes López.

54 Título del trabajo: Characterization of VT Escherichia coli using a polyphasic approach and artificial neural networks

Nombre del congreso: 4th Congress of European Microbiologists

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Geneva, Suiza

Fecha de celebración: 26/06/2011

Fecha de finalización: 30/06/2011

Entidad organizadora: Federation of European Microbiological Societies

Avelino Alvarez Ordóñez; M.K. Omer; O. Alvseike; Miguel Prieto.



- 55** **Título del trabajo:** Heterogeneity in stress tolerance and rpoS polymorphism in natural isolates of *Cronobacter sakazakii*
Nombre del congreso: 4th Congress of European Microbiologists
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Geneva, Suiza
Fecha de celebración: 26/06/2011
Fecha de finalización: 30/06/2011
Entidad organizadora: Federation of European Microbiological Societies
Avelino Alvarez Ordóñez; Máire Begley; Colin Hill.
- 56** **Título del trabajo:** Estudio de los factores que determinan la respuesta de adaptación ácida y de protección cruzada frente al calor de *Salmonella Typhimurium* y *Salmonella Senftenberg*: mecanismos implicados
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote **Intervención por:** Por invitación
Ciudad de celebración: Valladolid, Castilla y León, España
Fecha de celebración: 19/09/2010
Fecha de finalización: 22/09/2010
Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Avelino Alvarez Ordóñez.
- 57** **Título del trabajo:** Changes in ultrastructure and FT-IR spectrum of *Salmonella enterica* serovars Typhimurium and Enteritidis after exposure to (sub)lethal stress conditions
Nombre del congreso: Foodmicro 2010, "Microbial behaviour in the food chain"
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Copenhagen, Dinamarca
Fecha de celebración: 30/08/2010
Fecha de finalización: 03/09/2010
Entidad organizadora: International Committee on Food Microbiology and Hygiene
Avelino Alvarez Ordóñez; J. Halisch; Carlos Alonso Calleja; Rosa Capita; Miguel Prieto.
- 58** **Título del trabajo:** Variation in acid resistance and biofilm formation among isolates of Verocytotoxigenic *Escherichia coli*. Assessment of molecular changes by FTIR
Nombre del congreso: Foodmicro 2010, "Microbial behaviour in the food chain"
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Copenhagen, Dinamarca
Fecha de celebración: 30/08/2010
Fecha de finalización: 03/08/2010
Entidad organizadora: International Committee on Food Microbiology and Hygiene
Avelino Alvarez Ordóñez; M.K. Omer; O. Alvseike; E. Heir; L. Axelsson; A. Holck; Miguel Prieto.
- 59** **Título del trabajo:** Changes in FT-IR spectrum of *Salmonella Typhimurium* after exposure to stress conditions
Nombre del congreso: International Symposium Salmonella and Salmonellosis
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Saint-Malo, Francia



Fecha de celebración: 28/06/2010

Fecha de finalización: 30/06/2010

Entidad organizadora: Agence Nationale de Sécurité Sanitaire
Avelino Alvarez Ordóñez; Carlos Alonso Calleja; Rosa Capita; Miguel Prieto.

- 60** **Título del trabajo:** Refrigeration temperature improves Salmonella Typhimurium survival in orange juice
Nombre del congreso: International Symposium Salmonella and Salmonellosis
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Saint-Malo, Francia
Fecha de celebración: 28/06/2010
Fecha de finalización: 30/06/2010
Entidad organizadora: Agence Nationale de Sécurité Sanitaire
Lorena Valdés; Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Bernardo; Miguel Prieto; Mercedes López.
- 61** **Título del trabajo:** Influence of acid adaptation on Salmonella Typhimurium alkaline resistance
Nombre del congreso: 3rd Congress of European Microbiologists
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Gothenburg, Suecia
Fecha de celebración: 28/06/2009
Fecha de finalización: 02/07/2009
Entidad organizadora: Federation of European Microbiological Societies
Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Ana Bernardo; Mercedes López.
- 62** **Título del trabajo:** The importance of arginine-dependent decarboxylase in the Acid Tolerance Response of Salmonella Typhimurium
Nombre del congreso: 3rd Congress of European Microbiologists
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Gothenburg, Suecia
Fecha de celebración: 28/06/2009
Fecha de finalización: 02/07/2009
Entidad organizadora: Federation of European Microbiological Societies
Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Mercedes López; Ana Bernardo.
- 63** **Título del trabajo:** La adaptación de S. Typhimurium a la acidez disminuye su resistencia frente al estrés osmótico y oxidativo
Nombre del congreso: VIII Congreso de Veterinarios de Castilla y León
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Autonómica
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: León, Castilla y León, España
Fecha de celebración: 04/06/2009
Fecha de finalización: 06/06/2009
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Ana Bernardo; Mercedes López.
- 64** **Título del trabajo:** Papel del sistema lisina decarboxilasa” en la respuesta de tolerancia ácida de Salmonella Typhimurium
Nombre del congreso: VIII Congreso de Veterinarios de Castilla y León
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Autonómica



Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Por invitación
Ciudad de celebración: León, Castilla y León, España
Fecha de celebración: 04/06/2009
Fecha de finalización: 06/06/2009
Entidad organizadora: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Mercedes López; Ana Bernardo.

- 65** **Título del trabajo:** Acid adaptation of Salmonella typhimurium and Salmonella senftenberg increases their heat resistance
Nombre del congreso: Foodmicro 2008, Evolving Microbial Food Quality and Safety”
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Aberdeen, Reino Unido
Fecha de celebración: 01/09/2008
Fecha de finalización: 04/09/2008
Entidad organizadora: International Committee on Food Microbiology and Hygiene
Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Ana Bernardo; Mercedes López.
- 66** **Título del trabajo:** Development of an Acid Tolerance Response in Salmonella typhimurium after its growth in presence of organic acids: influence of growth temperature
Nombre del congreso: Foodmicro 2008, Evolving Microbial Food Quality and Safety”
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Aberdeen, Reino Unido
Fecha de celebración: 01/09/2008
Fecha de finalización: 04/09/2008
Entidad organizadora: International Committee of Food Microbiology and Hygiene
Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Mercedes López; Ana Bernardo.
- 67** **Título del trabajo:** Desarrollo de una respuesta de adaptación ácida en Salmonella typhimurium: Influencia del pH, tipo de ácido y composición del medio de crecimiento
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Tenerife, Canarias, España
Fecha de celebración: 13/06/2007
Fecha de finalización: 15/06/2007
Entidad organizadora: Universidad de La Laguna **Tipo de entidad:** Universidad
Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Fernández; Ana Bernardo; Mercedes López.
- 68** **Título del trabajo:** Desarrollo de una respuesta de adaptación ácida tras el crecimiento de Enterococcus faecium en presencia de diferentes ácidos orgánicos
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Tenerife, Canarias, España
Fecha de celebración: 13/06/2007
Fecha de finalización: 15/06/2007
Entidad organizadora: Universidad de La Laguna **Tipo de entidad:** Universidad
Ana Fernández; Avelino Alvarez Ordóñez; Ana Bernardo; Mercedes López.



- 69** **Título del trabajo:** Desarrollo de protección cruzada frente al calor tras la habituación ácida de Salmonella senftenberg
Nombre del congreso: XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Ourense, Galicia, España
Fecha de celebración: 11/09/2006
Fecha de finalización: 13/09/2006
Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Avelino Alvarez; Ana Fernández; Ana Bernardo; Mercedes López.
- 70** **Título del trabajo:** Efecto de la acidificación sobre los parámetros de crecimiento y la termorresistencia de Enterococcus faecium
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Cáceres, Extremadura, España
Fecha de celebración: 19/09/2005
Fecha de finalización: 22/09/2005
Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Ana Fernández; Avelino Alvarez; Ana Bernardo; Mercedes López.
- 71** **Título del trabajo:** Influencia de la temperatura de crecimiento sobre la termorresistencia de Listeria innocua
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Cáceres, Extremadura, España
Fecha de celebración: 19/09/2005
Fecha de finalización: 22/09/2005
Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Avelino Alvarez; Ana Fernández; Ana Bernardo; Mercedes López.

Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1** **Título del comité:** Panel de Riesgos Biológicos (BIOHAZ) de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
Entidad de afiliación: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) **Tipo de entidad:** Agencia Europea
Ciudad entidad afiliación: Parma, Italia
Fecha de inicio-fin: 07/2018 - 06/2024
- 2** **Título del comité:** Working Group on an application for a new alternative biodiesel process for rendered fat of Cat 1
Entidad de afiliación: European Food Safety Authority **Tipo de entidad:** Agencia Europea
Ciudad entidad afiliación: Parma, Italia
Fecha de inicio-fin: 2020 - 2021



- 3** **Título del comité:** Working Group on end points of organic fertilizers / soil improvers
Entidad de afiliación: European Food Safety Authority **Tipo de entidad:** Agencia Europea
Ciudad entidad afiliación: Parma, Italia
Fecha de inicio-fin: 2020 - 2021
- 4** **Título del comité:** Working Group on the Alternative method ECN tunnel composting
Entidad de afiliación: European Food Safety Authority **Tipo de entidad:** Agencia Europea
Ciudad entidad afiliación: Parma, Italia
Fecha de inicio-fin: 2020 - 2020
- 5** **Título del comité:** Working Group on Ruminant collagen and gelatine
Entidad de afiliación: European Food Safety Authority **Tipo de entidad:** Agencia Europea
Ciudad entidad afiliación: Parma, Italia
Fecha de inicio-fin: 2019 - 2020
- 6** **Título del comité:** Working Group on an Alternative method for production of biodiesel from processed fats derived from category 1, 2 and 3 animal byproducts
Entidad de afiliación: European Food Safety Authority **Tipo de entidad:** Agencia Europea
Ciudad entidad afiliación: Parma, Italia
Fecha de inicio-fin: 2019 - 2020
- 7** **Título del comité:** Working Group on Next Generation Sequencing (NGS) for risk assessment of foodborne microorganisms
Entidad de afiliación: European Food Safety Authority **Tipo de entidad:** Agencia Europea
Ciudad entidad afiliación: Parma, Italia
Fecha de inicio-fin: 2018 - 2019
- 8** **Título del comité:** Working Group on ChainCraft
Entidad de afiliación: European Food Safety Authority **Tipo de entidad:** Agencia Europea
Ciudad entidad afiliación: Parma, Italia
Fecha de inicio-fin: 2017 - 2018
- 9** **Título del comité:** Working Group on BDI?RepCat process
Entidad de afiliación: European Food Safety Authority **Tipo de entidad:** Agencia Europea
Ciudad entidad afiliación: Parma, Italia
Fecha de inicio-fin: 2017 - 2017
- 10** **Título del comité:** Teagasc Technology Foresight 2035
Primaria (Cód. Unesco): 310000 - Ciencias Agrarias
Entidad de afiliación: Teagasc **Tipo de entidad:** Centro de I+D
Ciudad entidad afiliación: Carlow, Irlanda
Fecha de inicio-fin: 2015 - 2016



- 11 Título del comité:** Working group on Hatchery Waste (2)
Primaria (Cód. Unesco): 310900 - Ciencias veterinarias; 330900 - Tecnología de los alimentos
Entidad de afiliación: European Food Safety Authority **Tipo de entidad:** European Agency
Ciudad entidad afiliación: Parma, Italia
Fecha de inicio-fin: 2015 - 2015
- 12 Título del comité:** Working group on Neste Oil
Primaria (Cód. Unesco): 310900 - Ciencias veterinarias; 330900 - Tecnología de los alimentos
Entidad de afiliación: European Food Safety Authority **Tipo de entidad:** European Agency
Ciudad entidad afiliación: Parma, Italia
Fecha de inicio-fin: 2015 - 2015
- 13 Título del comité:** Working Group on ABP-colostrum treatment by microfiltration
Primaria (Cód. Unesco): 310900 - Ciencias veterinarias; 330900 - Tecnología de los alimentos
Entidad de afiliación: European Food Safety Authority **Tipo de entidad:** European Agency
Ciudad entidad afiliación: Parma, Italia
Fecha de inicio-fin: 2014 - 2015
- 14 Título del comité:** Working Group on Bioreduction
Ámbito geográfico: Unión Europea
Primaria (Cód. Unesco): 310900 - Ciencias veterinarias; 330915 - Higiene de los alimentos
Secundaria (Cód. Unesco): 310400 - Producción animal; 330900 - Tecnología de los alimentos
Entidad de afiliación: European Food Safety Authority **Tipo de entidad:** European Agency
Ciudad entidad afiliación: Parma, Italia
Fecha de inicio-fin: 2013 - 2013
- 15 Título del comité:** Working Group on Assessment of Animal By-Products
Ámbito geográfico: Unión Europea
Primaria (Cód. Unesco): 310900 - Ciencias veterinarias; 330915 - Higiene de los alimentos
Secundaria (Cód. Unesco): 310400 - Producción animal; 330900 - Tecnología de los alimentos
Entidad de afiliación: European Food Safety Authority **Tipo de entidad:** European Agency
Ciudad entidad afiliación: Parma, Italia
Fecha de inicio-fin: 2011 - 2012
- 16 Título del comité:** Working Group on Hatchery Waste
Ámbito geográfico: Unión Europea
Primaria (Cód. Unesco): 310409 - Avicultura; 330915 - Higiene de los alimentos
Secundaria (Cód. Unesco): 310900 - Ciencias veterinarias; 330900 - Tecnología de los alimentos
Entidad de afiliación: European Food Safety Authority **Tipo de entidad:** European Agency
Ciudad entidad afiliación: Parma, Italia
Fecha de inicio-fin: 2011 - 2011
- 17 Título del comité:** Comité de Ética de la Universidad de León
Entidad de afiliación: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad afiliación: León, España



Fecha de inicio: 2020

Organización de actividades de I+D+i

- Título de la actividad:** X Congreso Nacional CyTA - CESIA
Tipo de actividad: Congreso Nacional
Entidad convocante: Conferencia de Decanos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio-fin: 15/05/2019 - 17/05/2019
- Título de la actividad:** XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo de actividad: National Conference
Entidad convocante: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Fecha de inicio-fin: 09/2016 - 09/2016

Gestión de I+D+i

Nombre de la actividad: Subdirector del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipología de la gestión: Gestión de entidad
Funciones desempeñadas: Subdirección de Instituto Universitario de Investigación
Entidad de realización: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 2016

Evaluación y revisión de proyectos y artículos de I+D+i

- Nombre de la actividad:** Miembro de Tribunal de Tesis Doctoral
Funciones desempeñadas: Miembro de Tribunal de Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Fecha de inicio-fin: 31/01/2019 - 31/01/2019
- Nombre de la actividad:** Miembro de Tribunal de Tesis Doctoral
Funciones desempeñadas: Miembro de Tribunal de Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Burgos
Fecha de inicio-fin: 19/07/2018 - 19/07/2018
- Nombre de la actividad:** Revisión de proyectos de investigación
Funciones desempeñadas: Revisor de proyectos de investigación
Entidad de realización: Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología de Salamanca **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad realización: Francia
Fecha de inicio-fin: 2018 - 2018
- Nombre de la actividad:** Revisión de proyectos de investigación
Funciones desempeñadas: Revisor de proyectos de investigación
Entidad de realización: Teagasc **Tipo de entidad:** Centro de I+D
Ciudad entidad realización: Irlanda
Fecha de inicio-fin: 2018 - 2018



- 5** **Nombre de la actividad:** Revisión de proyectos de investigación
Funciones desempeñadas: Revisor de proyectos de investigación
Entidad de realización: Research Council of Norway **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad realización: Noruega
Fecha de inicio-fin: 2018 - 2018
- 6** **Nombre de la actividad:** Guest Editor of the special issue "Genetics and Genomics of Foodborne Pathogens" of the journal Genes
Funciones desempeñadas: Guest Editor
Entidad de realización: Genes
Fecha de inicio-fin: 2017 - 2018
- 7** **Nombre de la actividad:** Miembro de Tribunal de Tesis Doctoral
Funciones desempeñadas: Miembro de Tribunal de Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de León
Fecha de inicio-fin: 29/09/2017 - 29/09/2017
- 8** **Nombre de la actividad:** Guest Editor of the Research Topic "About the Foodborne Pathogen Campylobacter" of the Journal Frontiers in Microbiology
Funciones desempeñadas: Guest Editor
Entidad de realización: Frontiers in Microbiology **Tipo de entidad:** Scientific Journal
Fecha de inicio-fin: 2016 - 2017
- 9** **Nombre de la actividad:** Miembro de Tribunal de Tesis Doctoral
Funciones desempeñadas: Miembro de Tribunal de Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Lleida
Fecha de inicio-fin: 25/11/2016 - 25/11/2016
- 10** **Nombre de la actividad:** Miembro de Tribunal de Tesis Doctoral
Funciones desempeñadas: Miembro de Tribunal de Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Fecha de inicio-fin: 23/09/2016 - 23/09/2016
- 11** **Nombre de la actividad:** Guest Editor of the Research Topic Industrial and host associated stress responses in food microbes; implications for food technology and food safety
Funciones desempeñadas: Guest Editor
Entidad de realización: Frontiers in Microbiology **Tipo de entidad:** Scientific journal
Fecha de inicio-fin: 2015 - 2016
- 12** **Nombre de la actividad:** Guest editor of the Research Topic "Biofilms from a food microbiology perspective: structures, functions and control strategies"
Funciones desempeñadas: Guest editor
Entidad de realización: Frontiers in Microbiology **Tipo de entidad:** Scientific journal
Fecha de inicio-fin: 2015 - 2016
- 13** **Nombre de la actividad:** Revision of research projects
Funciones desempeñadas: Referee of research projects
Entidad de realización: Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas
Ciudad entidad realización: Argentina
Fecha de inicio-fin: 2015 - 2015



- 14** **Nombre de la actividad:** Revision of research projects
Funciones desempeñadas: Referee of research projects
Entidad de realización: Alberta Livestock and Meat Agency
Ciudad entidad realización: Canadá
Fecha de inicio-fin: 2015 - 2015
- 15** **Nombre de la actividad:** Guest Editor of the Special Issue "Epidemiology, detection and control of microbial foodborne pathogens"
Funciones desempeñadas: Guest Editor
Entidad de realización: Biomed Research International **Tipo de entidad:** Scientific Journal
Modalidad de actividad: Participación en comités editoriales
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Fecha de inicio-fin: 2014 - 2015
- 16** **Nombre de la actividad:** Miembro de Tribunal de Tesis Doctoral
Funciones desempeñadas: Miembro de Tribunal de Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad
Modalidad de actividad: Participación en tribunales
Ámbito geográfico: Nacional
Fecha de inicio-fin: 13/06/2014 - 13/06/2014
- 17** **Funciones desempeñadas:** Referee of scientific journal
Entidad de realización: Animals
Fecha de inicio: 2020
- 18** **Funciones desempeñadas:** Referee of scientific journal
Entidad de realización: Biofilm
Fecha de inicio: 2020
- 19** **Funciones desempeñadas:** Referee of scientific journal
Entidad de realización: FEMS Microbiology Reviews
Fecha de inicio: 2020
- 20** **Funciones desempeñadas:** Referee of scientific journal
Entidad de realización: Npj Biofilms and Microbiomes
Fecha de inicio: 2020
- 21** **Funciones desempeñadas:** Member of Editorial Board
Entidad de realización: Current Research in Food Science
Fecha de inicio: 2019
- 22** **Funciones desempeñadas:** Member of Editorial Board
Entidad de realización: Frontiers in Sustainable Food Systems
Fecha de inicio: 2019
- 23** **Funciones desempeñadas:** Member of Editorial Board
Entidad de realización: Genes
Fecha de inicio: 2019



- 24** **Funciones desempeñadas:** Referee of scientific journal
Entidad de realización: Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety
Fecha de inicio: 2019
- 25** **Nombre de la actividad:** Member of Editorial Board of Scientific Journal
Funciones desempeñadas: Member of Editorial Board
Entidad de realización: Journal of Food Protection **Tipo de entidad:** Scientific Journal
Fecha de inicio: 2018
- 26** **Nombre de la actividad:** Revision of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Current Opinion in Food Science
Fecha de inicio: 2018
- 27** **Nombre de la actividad:** Revision of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Journal of Food Protection
Fecha de inicio: 2018
- 28** **Nombre de la actividad:** Revision of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: mSphere
Fecha de inicio: 2018
- 29** **Nombre de la actividad:** Revisión de proyectos de investigación
Funciones desempeñadas: Revisor de proyectos de investigación
Entidad de realización: Agencia Estatal de Investigación
Ciudad entidad realización: España
Fecha de inicio: 2017
- 30** **Nombre de la actividad:** Associate Editor of the Journal Frontiers in Microbiology
Funciones desempeñadas: Associate Editor
Entidad de realización: Frontiers in Microbiology **Tipo de entidad:** Scientific Journal
Fecha de inicio: 2016
- 31** **Funciones desempeñadas:** Member of Editorial Board
Entidad de realización: Frontiers in Microbiology
Fecha de inicio: 2016
- 32** **Nombre de la actividad:** Revision of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Innovative Food Science and Emerging Technologies
Fecha de inicio: 2016
- 33** **Nombre de la actividad:** Revision of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Food Control
Fecha de inicio: 2015



- 34** **Nombre de la actividad:** Revision of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Frontiers in Microbiology
Fecha de inicio: 2015
- 35** **Nombre de la actividad:** Revision of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Journal of Dairy Science
Fecha de inicio: 2015
- 36** **Nombre de la actividad:** Revision of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Journal of Functional Foods
Fecha de inicio: 2015
- 37** **Nombre de la actividad:** Member of Editorial Board of Scientific Journal
Funciones desempeñadas: Member of Editorial Board
Entidad de realización: Food Research International **Tipo de entidad:** Scientific Journal
Modalidad de actividad: Participación en comités editoriales
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Fecha de inicio: 2014
- 38** **Nombre de la actividad:** Revision of research projects
Funciones desempeñadas: Referee of research projects
Entidad de realización: Czech Science Foundation
Ámbito geográfico: Unión Europea
Fecha de inicio: 2013
- 39** **Nombre de la actividad:** Revision of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Antibiotics
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de inicio: 2013
- 40** **Nombre de la actividad:** Revision of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Archives of Microbiology
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de inicio: 2013
- 41** **Nombre de la actividad:** Revision of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Journal of Food Processing and Technology
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de inicio: 2013
- 42** **Nombre de la actividad:** Revision of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Mycopathologia
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de inicio: 2013



- 43** **Nombre de la actividad:** Revision of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Irish Journal of Agricultural and Food Research
Frecuencia de la actividad: 2
Fecha de inicio: 2013
- 44** **Nombre de la actividad:** Revision of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Food and Bioprocess Technology
Frecuencia de la actividad: 4
Fecha de inicio: 2013
- 45** **Nombre de la actividad:** Review of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Letters in Applied Microbiology
Tipo de entidad: Scientific journal
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de inicio: 2012
- 46** **Nombre de la actividad:** Review of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: PLoS One
Tipo de entidad: Scientific journal
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de inicio: 2012
- 47** **Nombre de la actividad:** Review of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Journal of Applied Microbiology
Tipo de entidad: Scientific journal
Frecuencia de la actividad: 2
Fecha de inicio: 2012
- 48** **Nombre de la actividad:** Review of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Food Science and Technology International
Tipo de entidad: Scientific journal
Frecuencia de la actividad: 3
Fecha de inicio: 2012
- 49** **Nombre de la actividad:** Review of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Applied and Environmental Microbiology
Tipo de entidad: Scientific journal
Frecuencia de la actividad: 5
Fecha de inicio: 2012
- 50** **Nombre de la actividad:** Review of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Food Analytical Methods
Tipo de entidad: scientific journal
Frecuencia de la actividad: 4



Fecha de inicio: 2012

- 51** **Nombre de la actividad:** Review of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Food Research International **Tipo de entidad:** Revista científica
Frecuencia de la actividad: 10
Fecha de inicio: 2011
- 52** **Nombre de la actividad:** Review of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Food Microbiology **Tipo de entidad:** Scientific journal
Frecuencia de la actividad: 8
Fecha de inicio: 2011
- 53** **Nombre de la actividad:** Review of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: International Journal of Food Microbiology **Tipo de entidad:** Scientific journal
Frecuencia de la actividad: 42
Fecha de inicio: 2010
- 54** **Nombre de la actividad:** Review of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Food Chemistry **Tipo de entidad:** Scientific journal
Frecuencia de la actividad: 8
Fecha de inicio: 2010
- 55** **Nombre de la actividad:** Review of research articles
Funciones desempeñadas: Referee of scientific journal
Entidad de realización: Journal of Microbiological Methods **Tipo de entidad:** Scientific journal
Frecuencia de la actividad: 29
Fecha de inicio: 2009

Otros méritos

Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

- 1** **Entidad de realización:** University College Cork **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Alimentary Pharmabiotic Centre
Ciudad entidad realización: Cork, Irlanda
Primaria (Cód. Unesco): 241402 - Fisiología bacteriana; 241404 - Bacteriología; 330990 - Microbiología de los alimentos
Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 31/12/2011 **Duración:** 2 años
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
Tareas contrastables: The research work was focused on the study of the role of the alternative sigma factor, rpoS, in the stress response of Cronobacter sakazakii



- 2** **Entidad de realización:** Wageningen University **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Laboratory of Food Microbiology
Ciudad entidad realización: Wageningen, Holanda
Primaria (Cód. Unesco): 241402 - Fisiología bacteriana; 241404 - Bacteriología
Fecha de inicio-fin: 09/2008 - 12/2008 **Duración:** 3 meses - 10 días
Objetivos de la estancia: Doctorado/a
Tareas contrastables: The work developed was part of the programme "Food Functionality and Safety" of the Top Institute Food & Nutrition. It consisted on the assessment of the role played by the SOS response in the stress tolerance of *Listeria monocytogenes* EGD-e and LO28
- 3** **Entidad de realización:** Wageningen University **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Laboratory of Food Microbiology
Ciudad entidad realización: Wageningen, Holanda
Primaria (Cód. Unesco): 241402 - Fisiología bacteriana; 241404 - Bacteriología
Fecha de inicio-fin: 08/2007 - 12/2007 **Duración:** 4 meses
Objetivos de la estancia: Doctorado/a
Tareas contrastables: The work developed was part of the programme "Food Functionality and Safety" of the Top Institute Food & Nutrition. It was focused on the assessment of the effects of the deletion of the general stress sigma factor, sigB, and its regulators, rsbY and rsbK, on the spore properties of *Bacillus cereus* ATCC 14579 after its growth and sporulation in different media which led to different sigB expression patterns
- 4** **Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Food Technology group
Ciudad entidad realización: Zaragoza, Aragón, España
Primaria (Cód. Unesco): 241402 - Fisiología bacteriana; 241404 - Bacteriología; 330913 - Conservación de alimentos; 330990 - Microbiología de los alimentos
Fecha de inicio-fin: 06/2006 - 09/2006 **Duración:** 4 meses
Objetivos de la estancia: Doctorado/a
Tareas contrastables: The aim of the stay (from 01/06/2006 to 30/09/2006) performed in the Food Technology group of the University of Zaragoza (Spain) under the supervision of Dr. Pilar Mañas, was to study the molecular mechanisms involved in *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* resistance to pulsed electric fields (PEF) treatments, paying special attention to the changes in membrane fluidity and membrane fatty acid composition in response to growth conditions and their link to PEF resistance

Ayudas y becas obtenidas

- 1** **Nombre de la ayuda:** Starting Investigator Research Grant
Finalidad: To establish an independent researcher position
Entidad concesionaria: Science Foundation Ireland **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Fecha de concesión: 09/2014 **Duración:** 4 años
Fecha de finalización: 08/2018
Entidad de realización: Teagasc Food Research Centre
- 2** **Nombre de la ayuda:** Research fellowship for postdoctoral stays in foreign Universities or Research Centres
Finalidad: Posdoctoral
Entidad concesionaria: Fundación Alfonso Martín Escudero **Tipo de entidad:** Fundación
Fecha de concesión: 01/01/2010 **Duración:** 2 años
Fecha de finalización: 31/12/2011



Entidad de realización: University College Cork
Facultad, instituto, centro: Alimentary Pharmabiotic Centre

- 3 Nombre de la ayuda:** FEMS Meeting Attendance Grant
Finalidad: Attendance to a conference
Entidad concesionaria: Federation of European Microbiological Societies
Fecha de concesión: 26/06/2011 **Duración:** 4 días
Fecha de finalización: 30/06/2011
- 4 Nombre de la ayuda:** FEMS Meeting Attendance Grant
Finalidad: Attendance to a conference
Entidad concesionaria: Federation of European Microbiological Societies
Fecha de concesión: 30/08/2010 **Duración:** 4 días
Fecha de finalización: 03/09/2010
- 5 Nombre de la ayuda:** FEMS Meeting Attendance Grant
Finalidad: Attendance to a conference
Entidad concesionaria: Federation of European Microbiological Societies
Fecha de concesión: 28/06/2009 **Duración:** 4 días
Fecha de finalización: 02/07/2009
- 6 Nombre de la ayuda:** Pre-doctoral fellowship (Programa Nacional de Formación de Profesorado Universitario)
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
Fecha de concesión: 01/04/2005 **Duración:** 4 años
Fecha de finalización: 31/03/2009
Entidad de realización: Universidad de León
Facultad, instituto, centro: Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos
- 7 Nombre de la ayuda:** Grant for PhD short research stays (Programa Nacional de Formación de Profesorado Universitario)
Finalidad: PhD research stay
Entidad concesionaria: MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
Fecha de concesión: 09/2008 **Duración:** 3 meses - 10 días
Fecha de finalización: 12/2008
Entidad de realización: Wageningen University
Facultad, instituto, centro: Laboratory of Food Microbiology
- 8 Nombre de la ayuda:** Grant for PhD short research stays (Programa Nacional de Formación de Profesorado Universitario)
Finalidad: PhD research stay
Entidad concesionaria: MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
Fecha de concesión: 08/2007 **Duración:** 4 meses
Fecha de finalización: 12/2007
Entidad de realización: Wageningen University
Facultad, instituto, centro: Laboratory of Food Microbiology
- 9 Nombre de la ayuda:** Grant for PhD short research stay (Programa Nacional de Formación de Profesorado Universitario)
Finalidad: PhD research stay



Entidad concesionaria: MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

Fecha de concesión: 06/2006

Duración: 4 meses

Fecha de finalización: 09/2006

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Facultad, instituto, centro: Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

Sociedades científicas y asociaciones profesionales

Nombre de la sociedad: Grupo de Microbiología de los Alimentos

Entidad de afiliación: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA

Ciudad entidad afiliación: España

Fecha de inicio: 2005

Redes de cooperación

- 1 Nombre de la red:** Acción COST - CA18105
Identificación de la red: Risk-Based Meat Inspection and Integrated Meat Safety Assurance
Fecha de inicio: 2019
- 2 Nombre de la red:** Acción COST - CA18113
Identificación de la red: Understanding and exploiting the impacts of low pH on microorganisms
Fecha de inicio: 2019
- 3 Nombre de la red:** RedBal
Identificación de la red: Red Española de Bacterias Lácticas
Fecha de inicio: 2018
- 4 Nombre de la red:** BIOQURA
Identificación de la red: Red nacional sobre evaluación cuantitativa de riesgos microbiológicos
Fecha de inicio: 2017
- 5 Nombre de la red:** FOODSEG
Identificación de la red: FOODSEG integrates experts from all steps along the agriculture-feed-food-consumer chain
Fecha de inicio: 2015
- 6 Nombre de la red:** Safefood
Identificación de la red: Safefood is an all-island implementation body set up under the British-Irish Agreement with a general remit to promote awareness and knowledge of food safety and nutrition issues on the island of Ireland. - See more at: <http://www.safefood.eu/Utility/About-Us#sthash.YvcUZFSY.dpuf>
Fecha de inicio: 2013
- 7 Nombre de la red:** SICURA
Identificación de la red: The Spanish Food Safety network SICURA brings together scientific, technical and industrial groups who work in the area related to food safety
Fecha de inicio: 2012



Premios, menciones y distinciones

- 1 Descripción:** Premio Especial del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología para investigadores jóvenes
Entidad concesionaria: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Fecha de concesión: 09/2016
- 2 Descripción:** "I Oxoid Award" to the best Thesis in the field of Food Microbiology defended in Spain throughout 2008-2009
Entidad concesionaria: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Fecha de concesión: 2010
- 3 Descripción:** Special Award (Premio Extraordinario de Doctorado) by the University of León in the modality of Doctor in Veterinary Science"
Entidad concesionaria: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad concesionaria: León, Castilla y León, España
Fecha de concesión: 2010
- 4 Descripción:** First National End of Degree Award (Primer Premio Nacional Fin de Carrera de Educación Universitaria) corresponding to the academic course 2003-2004
Entidad concesionaria: MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
Ciudad entidad concesionaria: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de concesión: 13/06/2005
- 5 Descripción:** Award "Premio Fundación Profesor Doctor D. Santos Ovejero del Agua"
Entidad concesionaria: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad concesionaria: León, Castilla y León, España
Fecha de concesión: 2005
- 6 Descripción:** Special Award (Premio Extraordinario de Licenciatura) of the University of León corresponding to the academic course 2003-2004 in the Doctor of Veterinary Medicine degree
Entidad concesionaria: Universidad de León **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad concesionaria: León, Castilla y León, España
Fecha de concesión: 2005

Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

- 1 Descripción:** Evaluación positiva de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) para la figura de Profesor Titular de Universidad
Entidad acreditante: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación **Tipo de entidad:** Agencia Nacional
Fecha del reconocimiento: 2018
- 2 Descripción:** Evaluación positiva de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) para la figura de Profesor Ayudante Doctor
Entidad acreditante: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación **Tipo de entidad:** Agencia Nacional
Fecha del reconocimiento: 2010



- 3 Descripción:** Evaluación positiva de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León (ACSUCYL) para las figuras de Profesor Colaborador, Profesor Ayudante Doctor, Profesor Contratado Doctor y Profesor de Universidad Privada
Entidad acreditante: Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León **Tipo de entidad:** Agencia autonómica
Fecha del reconocimiento: 2010

Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** Supervisor de dos investigadores postdoctorales en la tercera edición del programa de movilidad EU-FORA de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
Entidad acreditante: European Food Safety Authority **Tipo entidad:** Agencia Europea
Fecha de concesión: 2019
- 2 Descripción del mérito:** Supervisor de dos investigadores postdoctorales en la primera edición del programa de movilidad EU-FORA de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
Entidad acreditante: European Food Safety Authority **Tipo entidad:** Agencia Europea
Fecha de concesión: 2017
- 3 Descripción del mérito:** Supervision of the research project performed by four 4th year students
Entidad acreditante: Teagasc Food Research Centre **Tipo entidad:** Centro de I+D
Ciudad entidad acreditante: Fermoy, Irlanda
Fecha de concesión: 2014
- 4 Descripción del mérito:** Supervision of the research project performed by a 4th year student of the Biomedical Sciences degree
Entidad acreditante: University College Cork **Tipo entidad:** Universidad
Ciudad entidad acreditante: Cork, Irlanda
Fecha de concesión: 2013
- 5 Descripción del mérito:** Supervision of the research project performed by a PhD student (Universidad de Cartagena) during his 6-months stay at University College Cork
Entidad acreditante: University College Cork **Tipo entidad:** Universidad
Ciudad entidad acreditante: Cork, Irlanda
Fecha de concesión: 2013
- 6 Descripción del mérito:** Supervision of the research project performed by a 4th year student of the Microbiology degree
Entidad acreditante: University College Cork **Tipo entidad:** Universidad
Ciudad entidad acreditante: Cork, Irlanda
Fecha de concesión: 2011
- 7 Descripción del mérito:** Supervision of the research projects performed by four "last year" students
Entidad acreditante: Universidad de León **Tipo entidad:** Universidad
Fecha de concesión: 2009



JOSE MANUEL ENA DALMAU

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 27/11/2020

v 1.4.3

4f98dfcc021b83ea3d524fee2e9a7455

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/>

**JOSE MANUEL ENA DALMAU**

Apellidos: **ENA DALMAU**
 Nombre: **JOSE MANUEL**
 DNI: **[REDACTED]**
 Fecha de nacimiento: **[REDACTED]**
 Sexo: **Hombre**
 Nacionalidad: **España**
 Provincia de contacto: **Burgos**
 Dirección de contacto: **Universidad de Burgos.**
 Resto de dirección contacto: **Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias**
 Código postal: **09001**
 País de contacto: **España**
 C. Autón./Reg. de contacto: **Castilla y León**
 Ciudad de contacto: **Burgos**
 Teléfono fijo: **(+34) 947258814 - 8814**
 Correo electrónico: **joseena@ubu.es**

Situación profesional actual**Entidad empleadora:** Universidad de Burgos**Departamento:** Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Ciencias**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad**Fecha de inicio:** 22/01/1997**Modalidad de contrato:** Funcionario/a**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

Primaria (Cód. Unesco): 330906 - Conservas; 330909 - Productos lácteos; 330912 - Aditivos alimentarios; 330913 - Conservación de alimentos; 330914 - Elaboración de alimentos; 330919 - Pasterización; 330920 - Propiedades de los alimentos; 330924 - Almidón; 330925 - Esterilización de los alimentos

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Dpto. Biotecnología y Ciencia de los Alimentos. Universidad de Burgos	Profesor Titular Interino	22/11/1994
2	Dpto. Tecnología y Bioquímica de los Alimentos. Fac. Veterinaria. Universidad de Zaragoza	Profesor Ayudante	01/04/1994
3	Dpto. Tecnología y Bioquímica de los Alimentos. Fac. Veterinaria. Universidad de Zaragoza.	Investigador contratado	01/10/1993
4	NIZO (Netherlands Institute for Dairy Research). Ede (Holanda)	Beuario MEC (Postdoctoral)	01/09/1992
5		Profesor Asociado	31/01/1992



	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
	Dpto. Tecnología y Bioquímica de los Alimentos. Fac. Veterinaria.Universidad de Zaragoza		
6	Dpto. Tecnología y Bioquímica de los Alimentos. Fac. Veterinaria.Universidad de Zaragoza	Becario MEC (FPI)	01/01/1988
7	Dept. of Biochemistry. University of Nijmegen (Holanda).	Becario MEC corta estancia extranjero	01/10/1990
8	Institut de Recherches Scientifiques sur le Cancer (CNRS) Villejuif (Francia)	Becario de la CAI-CONAI	19/06/1990
9	Dpto. Tecnología y Bioquímica de los Alimentos. Fac. Veterinaria.Universidad de Zaragoza	Becario de Colaboración	01/10/1986
10	Dpto. Tecnología y Bioquímica de los Alimentos. Fac. Veterinaria.Universidad de Zaragoza	Alumno interno	01/10/1985

- 1 **Entidad empleadora:** Dpto. Biotecnología y Ciencia de los Alimentos. Universidad de Burgos
Categoría profesional: Profesor Titular Interino
Fecha de inicio-fin: 22/11/1994 - 21/01/1997
- 2 **Entidad empleadora:** Dpto. Tecnología y Bioquímica de los Alimentos. Fac. Veterinaria.Universidad de Zaragoza
Categoría profesional: Profesor Ayudante
Fecha de inicio-fin: 01/04/1994 - 22/11/1994
- 3 **Entidad empleadora:** Dpto. Tecnología y Bioquímica de los Alimentos. Fac. Veterinaria.Universidad de Zaragoza. **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: Investigador contratado
Fecha de inicio-fin: 01/10/1993 - 31/01/1994
- 4 **Entidad empleadora:** NIZO (Netherlands Institute for Dairy Research). Ede (Holanda)
Categoría profesional: Becario MEC (Postdoctoral)
Fecha de inicio-fin: 01/09/1992 - 30/09/1993
- 5 **Entidad empleadora:** Dpto. Tecnología y Bioquímica de los Alimentos. Fac. Veterinaria.Universidad de Zaragoza
Categoría profesional: Profesor Asociado
Fecha de inicio-fin: 31/01/1992 - 30/06/1992
- 6 **Entidad empleadora:** Dpto. Tecnología y Bioquímica de los Alimentos. Fac. Veterinaria.Universidad de Zaragoza
Categoría profesional: Becario MEC (FPI)
Fecha de inicio-fin: 01/01/1988 - 31/12/1991
- 7 **Entidad empleadora:** Dept. of Biochemistry. University of Nijmegen (Holanda).
Categoría profesional: Becario MEC corta estancia extranjero
Fecha de inicio-fin: 01/10/1990 - 22/10/1990



- 8 Entidad empleadora:** Institut de Recherches Scientifiques sur le Cancer (CNRS) Villejuif (Francia)
Categoría profesional: Becario de la CAI-CONAI
Fecha de inicio-fin: 19/06/1990 - 27/07/1990
- 9 Entidad empleadora:** Dpto. Tecnología y Bioquímica de los Alimentos. Fac. Veterinaria.Universidad de Zaragoza
Categoría profesional: Becario de Colaboración
Fecha de inicio-fin: 01/10/1986 - 30/09/1987
- 10 Entidad empleadora:** Dpto. Tecnología y Bioquímica de los Alimentos. Fac. Veterinaria.Universidad de Zaragoza
Categoría profesional: Alumno interno
Fecha de inicio-fin: 01/10/1985 - 30/09/1986



Formación académica recibida

Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

Nombre del título: Licenciado en Veterinaria Especialidad Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos

Entidad de titulación: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad

Fecha de titulación: 10/07/1987

Doctorados

Programa de doctorado: Programa Oficial de Doctorado en Ciencia de los Alimentos

Entidad de titulación: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad

Fecha de titulación: 18/12/1991

Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Francés		C1	A1	A1	A1
Inglés		C1	C1	C1	C1

Actividad docente

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- Título del trabajo:** Determinación volumétrica rápida de materia grasa en patata frita (chips)
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: David Calvo Hernando
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 20/02/2013
- Título del trabajo:** Prolongación de la vida útil del Queso Fresco de Burgos mediante la activación del sistema lactoperoxidasa
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Juncal Estepar García
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude



Fecha de defensa: 08/06/2000

- 3 Título del trabajo:** Evolución de la concentración y la actividad del enzima lactoperoxidasa ovina a lo largo del periodo calostrual y en la leche definitiva
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Juncal Estepar García
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 15/04/1998
- 4 Título del trabajo:** Influencia de los tratamientos de pasteurización sobre la actividad de la lactoperoxidasa de vaca, oveja y cabra
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Juan José Estalayo Rodríguez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 15/12/1997
- 5 Título del trabajo:** Influencia de los tratamientos tecnológicos sobre la actividad de las inmunoglobulinas en leches maternizadas
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Gabriel Mainer Albiac
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 15/07/1996

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:** Revalorización de los productos castellano-leoneses tradicionales: Aplicaciones tecnológicas de residuos y excedentes vitivinícolas en la mejora de la calidad y características saludables de los productos cárnicos
Entidad de realización: Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 6
Fecha de inicio-fin: 01/05/2011 - 01/05/2013
Cuantía total: 30 €
- 2 Nombre del proyecto:** Prolongación de la vida útil del queso fresco (tipo Burgos) mediante la activación de proteínas del lactosuero con actividad antimicrobiana natural
Entidad de realización: Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
Caja Rural de Burgos
Fecha de inicio-fin: 1999 - 1999



- 3** **Nombre del proyecto:** Prolongación de la vida útil del queso fresco (tipo Burgos) obtenido por ultrafiltración mediante el aprovechamiento de la actividad antimicrobiana de las proteínas del suero retenidas
Entidad de realización: Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: Junta de Castilla y León **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Fecha de inicio-fin: 1998 - 1999
- 4** **Nombre del proyecto:** Estudio de la prolongación de la vida útil del queso fresco (tipo Burgos) mediante retención/adición y activación de proteínas del lactosuero con actividad antimicrobiana
Entidad de realización: Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio-fin: 1997 - 1998
- 5** **Nombre del proyecto:** Estudio de las inmunoglobulinas del calostro de vaca con posible utilidad como componentes de alimentos infantiles y del efecto sobre ellas de los tratamientos térmicos
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: CICYT, ALI 94-0386
Fecha de inicio-fin: 1994 - 1997
- 6** **Nombre del proyecto:** Estudio del efecto de los tratamientos térmicos obre las inmunoglobulinas del calostro de vaca". CICYT, ALI 93-0417
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: CICYT, ALI 93-0417
Fecha de inicio-fin: 1993 - 1994
- 7** **Nombre del proyecto:** Estudio de las propiedades biológicas de la lactoferrina y otras proteínas de la leche y de su comportamiento frente a los tratamientos tecnológicos
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: CICYT, ALI90-0368
Fecha de inicio-fin: 1990 - 1992
- 8** **Nombre del proyecto:** Estudio de las proteínas del calostro y leche bovina con posible actividad como reguladores del crecimiento celular
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: DGICYT, PB87-0642
Fecha de inicio-fin: 1989 - 1990



- 9** **Nombre del proyecto:** Estudio de las proteínas de la leche y calostro bovino con posible actividad biológica como factores de crecimiento y diferenciación
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Fondo de Investigaciones Sanitarias de la Seguridad Social 88/0843
Fecha de inicio-fin: 1988 - 1989
- 10** **Nombre del proyecto:** Estudio de las proteínas de la leche y calostro bovino con posible actividad biológica como factores de crecimiento y diferenciación
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Fondo de Investigaciones Sanitarias de la Seguridad Social 87/1593
Fecha de inicio-fin: 1987 - 1988
- 11** **Nombre del proyecto:** Estudio de las proteínas de la leche y calostro bovino con posible actividad biológica como factores de crecimiento y diferenciación
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Ayuda a la Investigación de la Diputación General de Aragón CN-4/86
Fecha de inicio-fin: 1986 - 1988
- 12** **Nombre del proyecto:** Caracterización y tipificación de alimentos tradicionales de la provincia de Burgos
Proyectos de Investigación competitivos Caja de Burgos. Universidad de Burgos
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ISABEL JAIME MORENO
Nº de investigadores/as: 8
Fecha de inicio: 2009 **Duración:** 1 año
- 13** **Nombre del proyecto:** Ayuda de infraestructura del programa nacional de Tecnología de los Alimentos.
Adquisición de una ultracentrifuga, un analizador de aminoácidos y un liofilizador
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ISABEL JAIME MORENO
Nº de investigadores/as: 9
Fecha de inicio: 1995

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

- 1** **Nombre del proyecto:** Estudio diferencial de los factores composicionales de la patata de fritura y la captación y retención de aceite
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es participante/s: Universidad de Burgos
Entidad/es financiadora/s:
PEPSICO MANUFACTURING, A.I.E. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Burgos
Fecha de inicio: 01/06/2012 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 23.000 €



- 2** **Nombre del proyecto:** Estudio de aptitud a la fritura de dos lotes de patata
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es participante/s: Universidad de Burgos
Entidad/es financiadora/s:
PEPSICO MANUFACTURING, A.I.E. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Burgos
Fecha de inicio: 01/06/2009 **Duración:** 3 meses
Cuantía total: 1.200 €
- 3** **Nombre del proyecto:** Determinación cuantitativa de azúcares reductores en diversas muestras de patata (método del ácido 3,5-dinitrosalicílico).
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Ena Dalmau
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
Appacale S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Burgos
Fecha de inicio: 15/05/2007 **Duración:** 1 mes
- 4** **Nombre del proyecto:** Estudio de la solubilidad de un preparado lácteo con café
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
Productos Solubes, S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Fecha de inicio: 01/03/2005 **Duración:** 1 mes
Cuantía total: 900 €
- 5** **Nombre del proyecto:** Verificación del análisis de peligros y control de puntos críticos. Estudio de la trazabilidad de productos lácteos
Grado de contribución: ART.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MANUEL ENA DALMAU
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
ANGULO GENERAL QUESERA
S.L.
Fecha de inicio: 03/2001
Cuantía total: 1.803,04 €
- 6** **Nombre del proyecto:** Evaluación de la aplicación del análisis de peligros y control de puntos críticos en la elaboración de queso fresco
Grado de contribución: ART.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MANUEL ENA DALMAU
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
ANGULO GENERAL QUESERA
S.L.
Fecha de inicio: 12/2000
Cuantía total: 1.803,04 €



- 7** **Nombre del proyecto:** Análisis de riesgos y control de puntos críticos en la elaboración de queso fresco (II)
Grado de contribución: ART.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MANUEL ENA DALMAU
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
ANGULO GENERAL QUESERA
S.L.
Fecha de inicio: 08/2000
Cuantía total: 2.404,05 €
- 8** **Nombre del proyecto:** Análisis de riesgos y control de puntos críticos en la elaboración de queso fresco
Grado de contribución: ART.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MANUEL ENA DALMAU
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
ANGULO GENERAL QUESERA
S.L.
Fecha de inicio: 04/2000
Cuantía total: 2.404,05 €
- 9** **Nombre del proyecto:** Estudio de la aptitud culinaria de diversas variedades de patata para ser consumidas como patata frita o como patata cocida
Grado de contribución: ART.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MANUEL ENA DALMAU
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
APPACALE
S.A.
Fecha de inicio: 01/2000
Cuantía total: 2.404,05 €
- 10** **Nombre del proyecto:** Contribución al estudio de la Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida del queso fresco de Burgos
Grado de contribución: ART.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MANUEL ENA DALMAU
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
Asociación Provincial de Fabricantes de Quesos de Burgos
Fecha de inicio: 06/1999
Cuantía total: 4.403,96 €
- 11** **Nombre del proyecto:** "Contribución al estudio de la Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida del "Queso fresco de Burgos"
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JUAN IGNACIO REGUERA USEROS; MIGUEL ANGEL FERNANDEZ MUIÑO; MARIA TERESA SANCHO ORTIZ; JOSE MANUEL ENA DALMAU
Nº de investigadores/as: 4



Entidad/es participante/s: Asociación provincial de fabricantes de quesos de Burgos; Universidad de Burgos

Entidad/es financiadora/s:

Asociación provincial de fabricantes de quesos de Burgos **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Burgos

Fecha de inicio: 1999

12 Nombre del proyecto: Estudio de ácido cítrico y ácido clorogénico en cuatro lotes de patatas

Grado de contribución: ART.

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MANUEL ENA DALMAU

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

APPACALE

S.A.

Fecha de inicio: 06/1998

Cuantía total: 360,61 €

13 Nombre del proyecto: Análisis de extracto seco total y de almidón de tres muestras de patata (cruda, frita y frita con huevo)

Grado de contribución: ART.

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MANUEL ENA DALMAU

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

APPACALE

S.A.

Fecha de inicio: 03/1998

Cuantía total: 60,1 €

14 Nombre del proyecto: Liofilización de diversas muestras de hojas de patata

Grado de contribución: ART.

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MANUEL ENA DALMAU

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

APPACALE

S.A.

Fecha de inicio: 03/1988

Cuantía total: 78,13 €



Resultados

Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** Método de aislamiento de la lactoferrina y otras proteínas utilizando un ligando insolubilizado en placas de celulosa
Inventores/autores/obtentores: M. CALVO; L. SÁNCHEZ; M.D. PÉREZ; JOSE MANUEL ENA DALMAU
Entidad titular de derechos: Universidad de Zaragoza
Fecha de registro: 1994
- 2 Título propiedad industrial registrada:** Método inmunoenzimático rápido de detección de la presencia de leche de distinta especie en leche de oveja.
Inventores/autores/obtentores: M. CALVO; P. ARANDA; L. SÁNCHEZ; M.D. PÉREZ; JOSE MANUEL ENA DALMAU
Entidad titular de derechos: Universidad de Zaragoza
Fecha de registro: 1989

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** G. MAINER; M.D. PÉREZ; L. SÁNCHEZ; P. PUYOL; M.A. MILLÁN; JOSE MANUEL ENA DALMAU; E. DOMÍNGUEZ; M. CALVO. Concentration of bovine immunoglobulins throughout lactation and effect of sample preparation on their determination. Revista Milchwissenschaft. 55(11), pp. 613 - 617. 2000.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** G. MAINER; L. SÁNCHEZ; JOSE MANUEL ENA DALMAU; M. CALVO. Kinetic and thermodynamic parameters for heat denaturation of bovine milk IgG, IgA and IgM. Revista Journal of Food Science.62, pp. 1034 - 1038. ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA1997.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** P. PUYOL; M.D. PÉREZ; L. SÁNCHEZ; JOSE MANUEL ENA DALMAU; M. CALVO. Uptake and passage of β -lactoglobulin, palmitic acid and retinol across the Caco-2 monolayer. Revista BIOCHIMICA ET BIOPHYSICA ACTA. 1236, pp. 149 - 154. HOLANDA1995.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4** JOSE MANUEL ENA DALMAU; E.C.H. VAN BERESTEIJN; A.J.P.M. ROBBEN; D.G. SCHMIDT. Whey protein antigenicity reduction by fungal proteinases and a pepsin/pancreatin combination. Revista Journal of Food Science.60, pp. 104 - 110. ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA1995.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** M.D. PÉREZ; P. PUYOL; JOSE MANUEL ENA DALMAU; M. CALVO. Comparison of the ability to bind lipids of β -lactoglobulin and serum albumin of milk from ruminant and non-ruminant species. Revista Journal of dairy research (Print). 60, pp. 55 - 63. 1993.



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 6** P. PUYOL; M.D. PÉREZ; L. MATA; JOSE MANUEL ENA DALMAU; M. CALVO. Effect of retinol and fatty acid binding by bovine β -lactoglobulin on its resistance to trypsin digestion. *Revista International Dairy Journal*. 3, pp. 589 - 597. 1993.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 7** P. ARANDA; L. SÁNCHEZ; M.D. PÉREZ; JOSE MANUEL ENA DALMAU; P. PUYOL; R. ORIA; M. CALVO. Rapid immunoenzymatic method for detecting adulteration in ewe's milk. *Revista Food Control*. 4, pp. 101 - 104. REINO UNIDO 1993.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 8** M.D. PÉREZ; L. SÁNCHEZ; P. ARANDA; R. ORIA; JOSE MANUEL ENA DALMAU; M. CALVO. Effect of β -lactoglobulin on the activity of pregastric lipase. A possible role for this protein in ruminant milk. *Revista BIOCHIMICA ET BIOPHYSICA ACTA*. 1123, pp. 151 - 155. HOLANDA 1992.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 9** L. SÁNCHEZ; J.M. PEIRÓ; H. CASTILLO; M.D. PÉREZ; JOSE MANUEL ENA DALMAU; M. CALVO. Kinetic parameters for denaturation of bovine milk lactoferrin. *Revista Journal of Food Science*. 57, pp. 873 - 879. ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA 1992.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 10** JOSE MANUEL ENA DALMAU; M.D. PÉREZ; P. ARANDA; L. SÁNCHEZ; M. CALVO. Presence and changes in the concentration of Vitamin D-Binding Protein throughout early lactation in human and bovine colostrum and milk. *Revista The Journal of Nutritional Biochemistry*. 3, pp. 498 - 502. 1992.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 11** C. ESTEBAN; M. GEUSKENS; JOSE MANUEL ENA DALMAU; Z. MISHAL; A. MACHO; J.M. TORRES; J. URIEL. Receptor-mediated uptake and processing of vitamin D-binding protein (DBP) in human B-lymphoid cells. *Revista Journal of biological chemistry*. 267, pp. 10177 - 10183. 1992.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 12** L. SÁNCHEZ; L. LUJÁN; R. ORIA; H. CASTILLO; D. PÉREZ; JOSE MANUEL ENA DALMAU; M. CALVO. Synthesis of lactoferrin and transport of transferrin in the lactating mammary gland of sheep. *Revista Journal of dairy science*. 75, pp. 1257 - 1262. 1992.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 13** R.A. PEETERS; JOSE MANUEL ENA DALMAU; J.H. VEERKAMP. Expression in *Escherichia coli* and characterization of the fatty acid-binding protein from human muscle. *Revista The biochemical journal (London)*. 1984). 278, pp. 361 - 364. 1991.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 14** P. ARANDA; L. SÁNCHEZ; M.D. PÉREZ; JOSE MANUEL ENA DALMAU; M. CALVO. Insulin in bovine colostrum and milk: evolution throughout lactation and binding to caseins. *Revista Journal of dairy science*. 74, pp. 4320 - 4325. 1991.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 15** P. PUYOL; M.D. PÉREZ; M. CALVO; JOSE MANUEL ENA DALMAU. Interaction of bovine β -lactoglobulin and other bovine and human whey proteins with retinol and fatty acids. *Revista Agricultural and Biological Chemistry*. 55, pp. 2515 - 2520. 1991.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



- 16** JOSE MANUEL ENA DALMAU; H. CASTILLO; L. SÁNCHEZ; M. CALVO. Isolation of human lactoferrin by affinity chromatography using insolubilized bovine β -lactoglobulin. Revista Journal of Chromatography A. 525, pp. 442 - 446. HOLANDA1990.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 17** M.D. PÉREZ; L. SÁNCHEZ; P. ARANDA; JOSE MANUEL ENA DALMAU; R. ORIA; M. CALVO. Synthesis and evolution of concentration of β -lactoglobulin and α -lactalbumin from cow and sheep colostrum and milk throughout lactation. CELL MOL BIOL. 36, pp. 205 - 212. 1990.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 18** JOSE MANUEL ENA DALMAU; C. ESTEBAN; M.D. PÉREZ; J. URIEL; M. CALVO. Fatty acids bound to Vitamin D-Binding Protein (DBP) from human and bovine sera. Revista Biochemistry international. 19, pp. 1 - 7. AUSTRALIA1989.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 19** Fatty acids bound to Vitamin D-binding Protein (DBP) from human and bovine sera. Biochemistry International. 19, pp. 1 - 7. 1989.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 20** M.D PÉREZ; C. DÍAS DE VILLEGAS; L. SÁNCHEZ; P. ARANDA; JOSE MANUEL ENA DALMAU; M. CALVO. Interaction of fatty acids between β -lactoglobulin and albumin from ruminant milk. Revista J BIOCHEM-TOKYO. 106, pp. 1094 - 1097. 1989.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 21** MIGUEL CALVO; JOSE MANUEL ENA DALMAU. Relations between vitamin D and fatty acid binding properties of Vitamin D-Binding Protein. Revista Biochemical and Biophysical Research Communications. 163, pp. 14 - 17. 1989.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 22** JOSE MANUEL ENA DALMAU. Viejas y nuevas estrategias en los fraudes alimentarios. Actas del VI Curso Interdisciplinar: Nuevos horizontes en la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos. ZaragozaInstitución Fernando el Católico, 2006. ISBN 978-84-7820-910-1
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 23** JOSE MANUEL ENA DALMAU. Alteraciones físico-químicas de los alimentos. Actas del II Curso de Verano Interdisciplinar, Bajo Aragón. ZaragozaInstitución Fernando el Católico, 2002. ISBN 84-7820-616-7
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 24** JOSE MANUEL ENA DALMAU. Influencia de la tecnología alimentaria sobre el valor nutritivo de los alimentos. Curso de formación. Salud medioambiental: dietética y nutrición. pp. 283 - 288. Excma. Diputación de Soria, 2000. ISBN 84-95099-28-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 25** M.D. PÉREZ; L. SÁNCHEZ; P. ARANDA; JOSE MANUEL ENA DALMAU; M. CALVO. Use of an immunoassay method to detect adulteration of ewe's milk. pp. 41 - 48. REINO UNIDOElsevier, 1992.
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 26** AUTORES (p.o. de firma): M.D. PÉREZ; L. SÁNCHEZ; P. ARANDA; JOSE MANUEL ENA DALMAU; M. CALVO. Use of an immunoassay method to detect adulteration of ewe's milk. ., pp. y - (año) y.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** "Improving on quality of Horcal onion by selection"
Nombre del congreso: 28TH INTERNATIONAL HORTICULTURAL CONGRESS
Ciudad de celebración: LISBOA, Portugal
Fecha de celebración: 22/08/2010
MONTSERRAT COLLADO FERNANDEZ; A. FOMBELLIDA; JOSE MANUEL ENA DALMAU; S. LÓPEZ.
22/08/2010.
- 2** **Título del trabajo:** "Influencia del suelo en las características fisicoquímicas de la cebolla Horcal"
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 26/05/2009
JOSE MANUEL ENA DALMAU; SANDRA LOPEZ GARCIA; A. FOMBELLIDA VILLAFRUELA;
MONTSERRAT COLLADO FERNANDEZ. "Libro de Comunicaciones V Congreso Nacional de Ciencia y
Tecnología de los Alimentos, 259". 26/05/2009.
- 3** **Título del trabajo:** Influence of the onion variety on the shelf life of the blood sausage "Morcilla de Burgos"
Nombre del congreso: 50 th International Congress of Meat Science and Technology
Ciudad de celebración: HELSINKI, Finlandia
Fecha de celebración: 08/08/2004
ANA MARIA DIEZ MATE; LUCIA GONZALEZ ARNAIZ; JOSE MANUEL ENA DALMAU; ISABEL JAIME
MORENO; JORDI ROVIRA CARBALLIDO. "50 th International Congress of Meat Science and Technology,
129". 08/08/2004.
- 4** **Título del trabajo:** Volatile characterization of blood sausage "Morcilla de Burgos"
Nombre del congreso: 50 th International Congress of Meat Science and Technology
Ciudad de celebración: HELSINKI, Finlandia
Fecha de celebración: 08/08/2004
LUCIA GONZALEZ ARNAIZ; ANA MARIA DIEZ MATE; MONTSERRAT COLLADO FERNANDEZ; MARIA
LUISA GONZALEZ SAN JOSE; ISABEL JAIME MORENO; JOSE MANUEL ENA DALMAU; JORDI ROVIRA
CARBALLIDO. "85". 08/08/2004.
- 5** **Título del trabajo:** Desarrollo de un test ELISA para la detección de calostro en leche
Nombre del congreso: XVII Reunión del Grupo de Técnicos y Especialistas en Mamitis y Calidad de la
Leche
Ciudad de celebración: SANTANDER,
Fecha de celebración: 26/10/2000
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 26/10/2000.
- 6** **Título del trabajo:** Activation of the lactoperoxidase system on extending the shelf life of cheese obtained
by ultrafiltration
Nombre del congreso: International Dairy Federation (IDF) seminar: New applications on membrane
technology in the dairy industry
Ciudad de celebración: Saint-Malo, Francia
Fecha de celebración: 1999
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1999.



- 7** **Título del trabajo:** Effect of lactoperoxidase system and glucose oxidase against some lactic acid bacteria present in cheeses
Nombre del congreso: FEMS. Sixth symposium on lactic acid bacteria. Genetics, metabolism and applications
Ciudad de celebración: Veldhoven,
Fecha de celebración: 1999
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1999.
- 8** **Título del trabajo:** Extension of the shelf life and the selection of the microflora by the lactoperoxidase system and sorbate in soft cheese (Burgos-type) made by ultrafiltration
Nombre del congreso: International Congress "Improved traditional foods for the next century"
Ciudad de celebración: VALENCIA,
Fecha de celebración: 1999
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1999.
- 9** **Título del trabajo:** Presencia de ácidos grasos ligados a la proteína fijadora de vitamina D
Nombre del congreso: III Congreso Luso-Español de Bioquímica. Internacional III Congreso Luso-Español de Bioquímica. Internacional
Ciudad de celebración: Santiago de Compostela, España
Fecha de celebración: 1998
Fecha de finalización: 1998
- 10** **Título del trabajo:** Effect of the lactoperoxidase system on the shelf life of soft cheese obtained by ultrafiltration
Nombre del congreso: Euro Food Chem IX
Ciudad de celebración: Interlaken, Suiza
Fecha de celebración: 1997
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1997.
- 11** **Título del trabajo:** Kinetic parameters for denaturation of bovine, ovine and caprine milk lactoperoxidase
Nombre del congreso: Euro Food Chem IX.
Ciudad de celebración: Interlaken, Suiza
Fecha de celebración: 1997
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1997.
- 12** **Título del trabajo:** Preferencias relativas al queso semicurado tipo manchego de distintos sectores poblacionales españoles
Nombre del congreso: I Simpósio Iberoamericano de Análise Sensorial-SENSIBER 96.
Ciudad de celebración: Campinas, Brasil
Fecha de celebración: 1996
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1996.
- 13** **Título del trabajo:** Isolation of lactoferrin and lactoperoxidase: A suitable procedure to be applied on a large scale
Nombre del congreso: European Iron Club
Ciudad de celebración: Hamburgo, Alemania
Fecha de celebración: 1995
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1995.
- 14** **Título del trabajo:** Distribution of cadmium and lead in bovine and human milk. Effect of pasteurization and freezing
Nombre del congreso: 24th International Dairy Congress



Ciudad de celebración: Adelaida y Melbourne, Australia

Fecha de celebración: 1994

JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1994.

- 15 Título del trabajo:** Actitud del consumidor frente a los riesgos para la salud asociados al uso de aditivos Alimentarios
Nombre del congreso: II Congreso Internacional de Química del ANQUE
Ciudad de celebración: BURGOS,
Fecha de celebración: 1992
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1992.
- 16 Título del trabajo:** Effect of the vitamin D-binding protein (DBP) on the uptake of 1,25-dihydroxy-vitamin D3 by cells
Nombre del congreso: 5th International Congress on Cell Biology
Ciudad de celebración: MADRID,
Fecha de celebración: 1992
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1992.
- 17 Título del trabajo:** Trypsin inhibitors from sheep colostrum
Nombre del congreso: 43rd Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Workshop on the Biology of Lactation in Farm Animals
Ciudad de celebración: MADRID,
Fecha de celebración: 1992
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1992.
- 18 Título del trabajo:** Autoassociation of lactoferrin proteolytic fragments from human and bovine milk
Nombre del congreso: 10th Iron Conference
Ciudad de celebración: Oxford, Reino Unido
Fecha de celebración: 1991
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1991.
- 19 Título del trabajo:** Serum procedence of the vitamin D-binding protein (DBP) found in ewe's milk
Nombre del congreso: IV Congreso Luso-Español de Bioquímica
Ciudad de celebración: Póvoa de Varzim, Portugal
Fecha de celebración: 1991
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1991.
- 20 Título del trabajo:** Use of an immunoassay method to detect adulteration of ewe's milk
Nombre del congreso: Food Safety and Quality Assurance: Applications of Immunoassay Systems
Ciudad de celebración: Bowness-on-Windermere, Reino Unido
Fecha de celebración: 1991
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1991.
- 21 Título del trabajo:** Expresión de receptores para la Proteína Fijadora de Vitamina D, en células linfoblastoides malignas de origen humano
Nombre del congreso: XVII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica
Ciudad de celebración: OVIEDO,
Fecha de celebración: 1990
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1990.



- 22** **Título del trabajo:** β -lactoglobulin increases the activity of pregastric lipase activity. A putative role for this protein in ruminant milk
Nombre del congreso: 20th Meeting of the Federation of European Biochemical Societies
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría
Fecha de celebración: 1990
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1990.
- 23** **Título del trabajo:** Aislamiento de lactoferrina humana mediante cromatografía de afinidad con β -lactoglobulina bovina insolubilizada
Nombre del congreso: VIII Reunión del Fondo de Investigaciones Sanitarias de la Seguridad Social
Ciudad de celebración: SANTANDER,
Fecha de celebración: 1989
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1989.
- 24** **Título del trabajo:** Efecto de los ácidos grasos en la unión de vitamina D por la proteína fijadora de vitamina D
Nombre del congreso: XVI Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica
Ciudad de celebración: ALICANTE,
Fecha de celebración: 1989
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1989.
- 25** **Título del trabajo:** Interaction of bovine lactoferrin with other proteins of milk whey and between tryptic fragments of lactoferrin
Nombre del congreso: European Iron Club Meeting
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría
Fecha de celebración: 1989
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1989.
- 26** **Título del trabajo:** Presence and concentration of vitamin D-binding protein throughout lactation in human and bovine colostrum and milk
Nombre del congreso: 19th Meeting of the Federation of European Biochemical Societies
Ciudad de celebración: ROMA, Italia
Fecha de celebración: 1989
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1989.
- 27** **Título del trabajo:** Síntesis de proteínas lácteas por explantes de glándula mamaria de oveja
Nombre del congreso: III Congreso de la Sociedad Española de Biología Celular
Ciudad de celebración: LEJONA,
Fecha de celebración: 1989
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1989.
- 28** **Título del trabajo:** Fatty acids bound to vitamin D binding protein
Nombre del congreso: XVI International Congress of the International Society for Oncodevelopmental Biology and Medicine.
Ciudad de celebración: BARCELONA,
Fecha de celebración: 1988
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1988.
- 29** **Título del trabajo:** Presencia de ácidos grasos ligados a la proteína fijadora de vitamina D
Nombre del congreso: III Congreso Luso-Español de Bioquímica
Ciudad de celebración: SANTIAGO DE COMPOSTELA,



Fecha de celebración: 1988
JOSE MANUEL ENA DALMAU. 1988.

Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1 Título del comité:** Jornada: Seminario práctico: Novedades en el Control de la Calidad de Trigos, Harinas y Derivados Tipo de actividad: JORNADAS. ORGANIZACIÓN
Fecha de inicio: 27/03/2007
- 2 Título del comité:** Jornada sobre Reología de Masas Panarias Tipo de actividad: JORNADAS. ORGANIZACIÓN
Fecha de inicio: 29/03/1999

Otros méritos

Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

- 1 Entidad de realización:** Netherlands Institute for Dairy Research (NIZO)
Ciudad entidad realización: Ede, Holanda
Fecha de inicio-fin: 01/09/1992 - 01/10/1993 **Duración:** 13 meses
Nombre del programa: Alergenicidad de las proteínas lácteas. Efecto de su hidrólisis enzimática
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
- 2 Entidad de realización:** Department of Biochemistry. University of Nijmegen
Ciudad entidad realización: Nijmegen, Holanda
Fecha de inicio-fin: 01/10/1990 - 22/12/1990 **Duración:** 3 meses
Nombre del programa: Estudio de la interacción de los ácidos grasos con la Proteína Fijadora de Vitamina D (DBP) y con la Proteína Fijadora de Acidos Grasos (FABP) intracelular
Objetivos de la estancia: Invitado/a
- 3 Entidad de realización:** Institut de Recherches Scientifiques sur le Cancer (CNRS)
Ciudad entidad realización: París, Francia
Fecha de inicio-fin: 19/06/1990 - 27/07/1990 **Duración:** 1 mes
Nombre del programa: Estudio de la incorporación de la Proteína Transportadora de Vitamina D (DBP) por diversas líneas celulares
Objetivos de la estancia: Invitado/a



Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 1

Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** * 02/09/2002 Miembro del Comité de Autoevaluación del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos. Segunda Convocatoria del II Plan de Calidad de las Universidades..
- 2 Descripción del mérito:** * 06/06/2008 TALLER SOBRE LA UTILIZACIÓN DE INSTRUMENTOS ELECTRÓNICOS PARA LA DOCENCIA EN LA UBU .
Entidad acreditante: Universidad de Burgos.
- 3 Descripción del mérito:** * 09/09/2008 Los estudios de Grado en Química y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el Espacio Europeo de Educación Superior - Interrelación con el entorno socioeconómico..
- 4 Descripción del mérito:** * 09/12/1991 - 20/12/1991 Seminario Avanzado sobre ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y SALUD.
Entidad acreditante: Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM).
- 5 Descripción del mérito:** * 12/05/2000 - 15/07/2004 Secretario del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos.
- 6 Descripción del mérito:** * 16/02/2004 - Actualidad Miembro de la Junta Electoral de la Universidad de Burgos.
- 7 Descripción del mérito:** * 18/06/2008 SEMINARIO:ASPECTOS FUNDAMENTALES PARA LA DOCENCIA EN EL EEES.
Entidad acreditante: FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS.
- 8 Descripción del mérito:** * 19/12/2008 MIEMBRO DE LA COMISIÓN DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS . Coparticipantes: ISABEL JAIME MORENO; MONTSERRAT COLLADO FERNANDEZ; MARIA LUISA GONZALEZ SAN JOSE; MARIA DEL MAR CAVIA CAMARERO; SARA RAQUEL ALONSO DE LA TORRE; MARIA TERESA SANCHO ORTIZ; MARIA DOLORES BUSTO NUÑEZ; PILAR MUÑIZ RODRIGUEZ; NATIVIDAD ORTEGA SANTAMARIA; VICTORINO DIEZ BLANCO; MARIA OLGA RUIZ PEREZ; JOSE MANUEL BENITO MORENO; JUAN IGNACIO REGUERA USEROS; MARIA JULIA ARCOS MARTINEZ; SALVADOR GONZALEZ CARCEDO; MARIA GARCIA VALVERDE; MERCEDES PEREZ MANRIQUE; TOMAS PEREZ PEREZ; CONCESA CABALLERO SAHELICES; SAGRARIO BELTRAN CALVO; BEGOÑA GARCIA RUIZ; LUIS ANTONIO SARABIA PEINADOR; ISABEL VERONICA TRICIO GOMEZ; SUSANA PALMERO DIAZ. Ámbito: LOCAL.
- 9 Descripción del mérito:** * 1990 - 1992 Curso de Postgrado en "Ingeniería de los Procesos Agroalimentarios" organizado por la Universidad de Zaragoza. Análisis y Control de Calidad de los Alimentos. Mérito docente.



- 10 Descripción del mérito:** * 1993 - 2006 Organización de visitas a empresas alimentarias. Leche Pascual (Aranda de Duero).
- 11 Descripción del mérito:** * 1995 - 1996 Evolución de la quesería artesanal hacia el uso de nuevas técnicas de elaboración de quesos. Mérito docente.
- 12 Descripción del mérito:** * 1995 - Actualidad Colaboración con la DGICYT en la evaluación de un proyecto de investigación.
- 13 Descripción del mérito:** * 1995 - Actualidad Traducción del original inglés al español del libro "Bebidas. Tecnología, química y microbiología". A.H. Varnam y J.P. Sutherland. Editorial Acribia. Zaragoza..
- 14 Descripción del mérito:** * 1996 - 1997 Aplicación de los inmunoensayos a la tecnología alimentaria. Mérito docente.
- 15 Descripción del mérito:** * 1996 - 2009 Elaboración de materiales de hipertexto y audiovisuales docentes desde 1996 para las asignaturas impartidas. Utilización de la plataforma docente de la Universidad de Burgos..
- 16 Descripción del mérito:** * 1997 - 1998 Nuevas tecnologías en la elaboración del queso. Mérito docente.
- 17 Descripción del mérito:** * 1998 - 2000 Aplicación de los inmunoensayos a la tecnología alimentaria. Mérito docente.
- 18 Descripción del mérito:** * 20/02/2001 - 2009 Miembro de la Comisión de Doctorado de la Universidad de Burgos.
- 19 Descripción del mérito:** * 2001 - 2002 Aplicación de los inmunoensayos a la tecnología alimentaria . Mérito docente.
- 20 Descripción del mérito:** * 2001 - Actualidad EL PROFESORADO UNIVERSITARIO Y LA PROGRAMACIÓN DE SUS ENSEÑANZAS
Entidad acreditante: FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS.
- 21 Descripción del mérito:** * 2002 PANTALLAS DE VISUALIZACIÓN DE DATOS (MODALIDAD E-LEARNING)
Entidad acreditante: FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS.
- 22 Descripción del mérito:** * 2002 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES: UTILIZACIÓN DE AGENTES BIOLÓGICOS
Entidad acreditante: FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS.
- 23 Descripción del mérito:** * 2002 - Actualidad FLASH (15)
Entidad acreditante: FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS.



- 24 Descripción del mérito:** * 2004 DISEÑO Y PUESTA EN MARCHA DE UNA ASIGNATURA ON-LINE
Entidad acreditante: FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS.
- 25 Descripción del mérito:** * 2004 - 2009 Participación como Tutor de Orientación Académica dentro del "Plan de Acción Tutorial" de la Facultad de Ciencias para la mejora de la Calidad e Innovación Educativa en el proceso de Convergencia Europea.
- 26 Descripción del mérito:** * 2005 FORMACIÓN EN LA NUEVA PLATAFORMA E-LEARNING DE LA UBU
Entidad acreditante: FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS.
- 27 Descripción del mérito:** * 23/06/2008 - 24/06/2008 EXPERIENCIA EN LA IMPLANTACIÓN DEL CREDITO EUROPEO Y ELABORACION DE TÍTULOS EN EDUCACIÓN.
Entidad acreditante: FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS.
- 28 Descripción del mérito:** * 27/11/2008 EL PROFESORADO UNIVERSITARIO FRENTE AL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACIÓN SUPERIOR .
Entidad acreditante: FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS.
- 29 Descripción del mérito:** • 03/06/2009 - 03/06/2009 Profesor de las actividades formativas incluidas en el Plan de Formación de la Consejería de Sanidad para el año 2009. Profesor del curso "Control Oficial en Industrias Lácteas".
- 30 Descripción del mérito:** • 09/03/1993 - Actualidad. Premio Extraordinario de Doctorado.
Entidad acreditante: de la que depende:: Junta de Gobierno de la Universidad de Zaragoza.
- 31 Descripción del mérito:** • 10/06/1997 Ponencia: "Influencia de la tecnología alimentaria sobre el valor nutricional". Curso "Expertos en Dietética Aplicada al Turismo en Castilla y León". .
- 32 Descripción del mérito:** • 11/07/2006 Ponencia: "Viejas y nuevas estrategias en los fraudes alimentarios"
Curso: "Nuevos Horizontes en la Ciencia y Tecnología de los Alimentos".
- 33 Descripción del mérito:** • 11/11/2008 - 11/11/2008 Profesor de las actividades formativas incluidas en el Plan de Formación de la Consejería de Sanidad para el año 2008. Profesor del curso 084249 (Control Oficial en Industrias Lácteas).
- 34 Descripción del mérito:** • 12/05/2000 - 15/07/2004. Secretario del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos.
- 35 Descripción del mérito:** • 15/04/2000 Charlas-Coloquio de Orientación Universitaria.
- 36 Descripción del mérito:** • 15/06/1988 - Actualidad. Primer Premio Nacional de Terminación de Estudios de Veterinaria.
Entidad acreditante: de la que depende:: MINISTERIO DE EDUCACION.
- 37 Descripción del mérito:** • 16/02/2004 - Actualidad. Miembro de la Junta Electoral de la Universidad de Burgos.



- 38 Descripción del mérito:** • 1995 - Actualidad. Colaboración con la DGICYT en la evaluación de un proyecto de investigación.
- 39 Descripción del mérito:** • 1998 - 1998 Ponencia: "Influencia de la Tecnología Alimentaria sobre el Valor Nutricional" . Curso: "Salud Medio Ambiental: Dietética y Nutrición".
- 40 Descripción del mérito:** • 1998 - 2001 Escuela del Consumidor. Conferencias de formación del consumidor en materia de Salud y Alimentación. Organizadas por grupo EROSKY y ONCE.
- 41 Descripción del mérito:** • 20/02/2001 - 2009. Miembro de la Comisión de Doctorado de la Universidad de Burgos.
- 42 Descripción del mérito:** • 21/04/2009 - 21/04/2009 Curso de formación del profesorado: "Alimentos: tradición, tecnología e innovación" CFIE - Bugos..
- 43 Descripción del mérito:** • 21/10/2009 - 21/10/2009 Profesor de las actividades formativas incluidas en el Plan de Formación de la Consejería de Sanidad para el año 2009. Profesor del curso "Control Oficial en Industrias Lácteas".
- 44 Descripción del mérito:** • 24/03/1988 - Actualidad. Premio Extraordinario de Licenciatura.
Entidad acreditante: de la que depende:: Junta de Gobierno de la Universidad de Zaragoza .



FACULTAD O ESCUELA: Ciencia y Tecnología

Currículum vitae abreviado del profesorado

LUGAR Y FECHA DE EMISIÓN: Logroño, [14 de Junio de 2021]

Apellidos y nombre

[Gutiérrez Viguera, Ana Rosa]

Cuerpo o modalidad contractual

[CU, 12 de Noviembre de 2018]

Dedicación

[TC]

Asignaturas que imparte en el Grado en Enología

[Enología I
Materiales Auxiliares en la Industria Enológica
Destilados y otros derivados de la vid y el vino]

Departamento

[Agricultura y alimentación]

Área de conocimiento

[Tecnología de los Alimentos]

Edificio

[CCT]

Despacho

[2108]

Teléfono

[941 299727]

Correo electrónico

[ana-rosa.gutierrez@unirioja.es]

FORMACIÓN ACADÉMICA

[Doctor en ciencias]

Cuerpos docentes para los que está acreditado por la ANECA

[Catedrático de Universidad]

Modalidades contractuales para las que está evaluado favorablemente por la ANECA

[COMPLETAR]

Quinquenios:

[6]

Sexenios:

[4]

EXPERIENCIA DOCENTE

[Docencia en el área de TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, Universidad de La Rioja: (1994- Actualidad) con la siguiente distribución de asignaturas :

CURSOS 1994-1995 y 1995-1996:

Enología I (I.T.A.A.)
Enología II (I.T.A.A.)
Control de Calidad en la Alimentación (I.T.A.A.)
Industrias Extractivas (I.T.A.A.)



- CURSO 1996-1997:** Enología I (I.T.A.A.)
Enología II (I.T.A.A.)
Tecnología Enológica I (Licenciatura en Enología).
- CURSO 1997-98:** Enología I (I.T.A.A.)
Tecnología Enológica (Licenciatura en Enología).
Prácticas Integradas Enológicas (Licenciatura en Enología).
Prácticas en Bodega Comercial (Licenciatura en Enología).
- CURSOS 1998/99 – 99/2009:** Enología I (I.T.A.A.)
Tecnología Enológica (Licenciatura en Enología).
Prácticas en Bodega Comercial (Licenciatura en Enología).
- CURSOS 2009/10- 2011/12:** Enología I (Grado en enología)
Tecnología Enológica (Licenciatura Enología)
Prácticas en Bodega Comercial (Licenciatura en Enología).
- CURSOS 2012/13- 2013/14:** Enología I (Grado en enología)
Enología II (Grado en enología)
Prácticas en Bodega (Licenciatura Enología)
- CURSOS 2013/14-Actualidad:** Enología I (Grado en enología)
Materiales auxiliares en la Industria Enológica (Grado en Enología)
- CURSOS 2015/16-Actualidad :** Destilados y otros derivados de la vid y del vino (Grado en Enología)
- CURSOS 2003/2004- 2012/2013:** Coordinadora del Practicum de la Licenciatura en Enología
- CURSOS 2013/2014- 2014/2015:** Coordinadora del Practicum del Grado en Enología

Cursos de DOCTORADO:

Doctorado en Ciencias Agrarias y Alimentarias 2000/01-2005/6. Cursos: Selección de microorganismos de interés en la industria agroalimentaria y enológica y Técnicas de biología molecular y su aplicación a la industria agroalimentaria, enológica y a la medicina.

Doctorado interuniversitario de Enología 2003/04-2009/10. Curso: Utilización de microorganismos en la elaboración de vinos.

Doctorado interuniversitario en Alimentos y Salud humana 2005/06 a 2009/2010. Curso: Levaduras y Fermentación alcohólica.

Doctorado en Enología, Viticultura y Sostenibilidad, 2014/15 - actualidad

DOCENCIA EN MASTER



Docencia en MAGISTER DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA (Universidades de Zaragoza y La Rioja) entre los años 1990-1997 en las asignaturas de Bioquímica y Microbiología Enológica.

Docencia en el I y II **MASTER EN ALTA DIRECCIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS**. Universidad Pública de Navarra, Universidad de La Rioja y Universidad de Zaragoza. Cursos 2003/04 y 2004/05.

Docencia como profesor on line en el **Máster Interuniversitario en Planificación y Gestión de Turismo Enológico** en la unidad de conocimiento en Viticultura y Enología. 2011

Máster en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola. Universidad de La Rioja. Curso 2018/19-Actualidad |

Gestión Docente:

Directora de Estudios del Grado de enología: Curso 2004/05- Enero 2010

Número de años de experiencia docente universitaria: 30

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN Y RESULTADOS RELEVANTES

Líneas de Investigación:

Selección de Microorganismos para el control de las vinificaciones

Ecología de los microorganismos enológicos

Optimización de las vinificaciones (fermentaciones alcohólica y maloláctica)

Participación en Proyectos:

Nº de proyectos nacionales:13

Nº de proyectos regionales: 59

Nº de Contratos con empresas:9

Publicaciones:

Nº de artículos publicados en revistas JCR: 54

Nº de otros artículos: 65

Congresos:

Nº de comunicaciones a Congresos nacionales e internacionales: 138

Patentes (Licencias de explotación industrial): 3

Gestión de la investigación:

Vicedirectora del Instituto de ciencias de la Vid y del Vino, ICVV: Noviembre **2010**-Enero **2015**.

Número de años de experiencia investigadora: 33 |

FORMACIÓN ADICIONAL

Número de cursos recibidos en formación para la docencia: 49

Número de publicaciones docentes: 2 |

EXPERIENCIA PROFESIONAL (Actividad diferente a docencia e investigación universitarias, que contribuya a su actividad docente universitaria)

|



**UNIVERSIDAD
DE LA RIOJA**



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]
 Fax: [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 Santa Maria (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^a 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:** "Efecto de las condiciones de crianza sobre la producción y la calidad de la carne de pollos ecológicos"
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 optica 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 barrica
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^a 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^a 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^a 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^a 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:** Estudio del efecto de la adición de aceites esenciales a la dieta de ovejas sobre la calidad de la leche y el queso

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 barrica 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 relacion 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^a 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^a 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^a 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^a 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 benchtop 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
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

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

- 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

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 4

- 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

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 3

- 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

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 7

- 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

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 3

- 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

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 7



- 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^a 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 dosis 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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'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^a 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 (zooalium)
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 Otal; 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 Otal; 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^a Angeles Blanco López; Olga Escuredo; M^a 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 Espectroscopía . V Congreso Iberoamericano de Espectroscopía
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: Dublin, Irlanda
Fecha de celebración: 13/08/2006
Fecha de finalización: 18/08/2006
Ciudad entidad organizadora: Dublin, 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^o 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^a 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 pectinólicas sobre la calidad de vino 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]

Sexo: varón

Estado civil: [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

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.

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 SiO₂-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/10.1016/j.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^{•+}. 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 β -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 β -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^a 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^a 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^a 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: 4th 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: 9th 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: 9th 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: 9th 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^a 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^a 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 β -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 β -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^a 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 β -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 Durántez 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 Díez

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 β -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^{er} curso (1^{er} 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^{er} curso (1^{er} 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^{er} curso (2^o 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^o curso (1^o 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^{er} 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^{er} 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^{er} 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^{er} 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^{er} 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^{er} 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 13147493A 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^a 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.