



Javier Martínez Monzó

Generado desde: Universitat Politècnica de València

Fecha del documento: 08/02/2024

v 1.4.0

172f3eb45419924a1a45309f9bc8e0c9

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/>



Javier Martínez Monzó

Apellidos: **Martínez Monzó**
 Nombre: **Javier**
 DNI: **52748602B**
 ResearcherID: **K-4219-2014**
 ScopusID: **6602877665**
 ORCID: **0000-0002-1123-2304**
 Fecha de nacimiento: **30/01/1970**
 Sexo: **Hombre**
 Teléfono fijo: **(034) 963877000 - 73646**
 Correo electrónico: **xmartine@tal.upv.es**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: D. Tecnología de Alimentos, E.T.S.I. Agronómica y Medio Natural
Categoría profesional: Catedrático/a de Universidad **Gestión docente (Sí/No):** Si
Correo electrónico: xmartine@tal.upv.es
Fecha de inicio: 03/12/2021
Modalidad de contrato: Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 330914 - Elaboración de alimentos

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universitat Politècnica de València	Catedrático/a de Universidad	03/12/2021
2	Universitat Politècnica de València	Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos	01/02/2011
3	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular de Universidad	14/05/2007
4	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular de Universidad	30/01/2002
5	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular Escuela Univ. -Inter,	01/10/2000
6	Universitat Politècnica de València	Ayudante de Universidad	01/01/1999
7	Universitat Politècnica de València	Ayudante de Escuela Universitaria	23/09/1996

1 Entidad empleadora: Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Catedrático/a de Universidad
Fecha de inicio: 03/12/2021

2



Entidad empleadora: Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos
Fecha de inicio: 01/02/2011 **Duración:** 11 meses - 30 días

3 Entidad empleadora: Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Titular de Universidad
Fecha de inicio: 14/05/2007 **Duración:** 14 años - 6 meses - 19 días

4 Entidad empleadora: Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Titular de Universidad
Fecha de inicio: 30/01/2002 **Duración:** 5 años - 3 meses - 14 días

5 Entidad empleadora: Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Titular Escuela Univ. -Inter,
Fecha de inicio: 01/10/2000 **Duración:** 1 año - 3 meses - 28 días

6 Entidad empleadora: Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Ayudante de Universidad
Fecha de inicio: 01/01/1999 **Duración:** 1 año - 8 meses - 29 días

7 Entidad empleadora: Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Ayudante de Escuela Universitaria
Fecha de inicio: 23/09/1996 **Duración:** 2 años - 3 meses - 8 días



Formación académica recibida

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:** Café con Sara Mariner: Inspiración, impulso e ilusión para un disruptivo 2022
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 3 horas
Fecha de finalización: 07/03/2022
- 2 Título del curso/seminario:** LA CIENCIA ABIERTA EN LA ENSEÑANZA E INVESTIGACIÓN - (FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA)
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 03/02/2022
- 3 Título del curso/seminario:** Jornada de Bienvenida para el profesorado de la ETSEAMN: Herramientas esenciales para el nuevo curso
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 06/09/2021
- 4 Título del curso/seminario:** TALLER PARA PROFESORES "AULA EMPRENDE"
Entidad organizadora: IDEAS UPV
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 23/05/2019
- 5 Título del curso/seminario:** Orientar la investigación hacia el desarrollo humano y la cooperación internacional
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 2 horas
Fecha de finalización: 07/07/2016
- 6 Título del curso/seminario:** AULA 2.0. LAS TIC COMO ELEMENTO DINAMIZADOR DE LA INTERACTIVIDAD - (FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA)
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 5 horas
Fecha de finalización: 14/03/2016
- 7 Título del curso/seminario:** Proyectos de innovación: diseño, implementación y evaluación
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 25 horas
Fecha de finalización: 14/07/2015
- 8 Título del curso/seminario:** Conocimiento de problemas contemporáneos
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 25 horas
Fecha de finalización: 28/01/2015



- 9** **Título del curso/seminario:** Habilidades para la vida
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 26/01/2015
- 10** **Título del curso/seminario:** Emprender en el aula
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 30/06/2014
- 11** **Título del curso/seminario:** Cómo enseñar y evaluar las competencias transversales
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 25 horas
Fecha de finalización: 08/06/2014
- 12** **Título del curso/seminario:** Desarrollo de la creatividad e innovación en los estudiantes universitarios
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 10 horas
Fecha de finalización: 14/04/2014
- 13** **Título del curso/seminario:** Fundamentos de dirección: dirigir profesionales universitarios
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 6 horas
Fecha de finalización: 21/03/2014
- 14** **Título del curso/seminario:** Utilización de la herramienta de corrección de exámenes ALCE
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 2 horas
Fecha de finalización: 24/01/2014
- 15** **Título del curso/seminario:** CURSO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 15 horas
Fecha de finalización: 15/02/2013
- 16** **Título del curso/seminario:** SPIN-OFF: OTRA MODALIDAD DE REALIZAR TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 12/01/2011
- 17** **Título del curso/seminario:** PROTECCIÓN Y EXPLOTACIÓN DE RESULTADOS
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 5 horas
Fecha de finalización: 24/02/2010
- 18** **Título del curso/seminario:** CONTRATACIÓN DE I+D+I
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 10 horas
Fecha de finalización: 19/02/2010



- 19** **Título del curso/seminario:** FINANCIACIÓN PÚBLICA
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 10 horas
Fecha de finalización: 11/02/2010
- 20** **Título del curso/seminario:** EL PENSAMIENTO ESTADÍSTICO EN LA INVESTIGACIÓN
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 5 horas
Fecha de finalización: 27/01/2010
- 21** **Título del curso/seminario:** HERRAMIENTAS DE TRADUCCIÓN Y ASESORAMIENTO LINGÜÍSTICO PARA TEXTOS CIENTÍFICO-TÉCNICOS
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 20/01/2010
- 22** **Título del curso/seminario:** CÓMO GESTIONAR TUS REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS EFICIENTEMENTE A TRAVÉS DE REFWORKS
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 02/07/2009
- 23** **Título del curso/seminario:** HERRAMIENTAS ESTADÍSTICAS PARA LA INVESTIGACIÓN EN DOCENCIA UNIVERSITARIA
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 26/06/2009
- 24** **Título del curso/seminario:** INTEGRANDO LA BIBLIOTECA DIGITAL (POLIBUSCADOR) EN EL AULA
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 23/06/2009
- 25** **Título del curso/seminario:** RECURSOS PARA LA REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 09/06/2009
- 26** **Título del curso/seminario:** CÓMO CALCULAR EL TIEMPO DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE: LOS ECTS
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 02/02/2009
- 27** **Título del curso/seminario:** COACHING: HERRAMIENTA PARA DIRIGIR EQUIPOS DE TRABAJO
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 29/01/2009



- 28** **Título del curso/seminario:** COMPETENCIAS ÉTICAS Y CIUDADANAS EN LA FORMACIÓN UNIVERSITARIA
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 07/03/2008
- 29** **Título del curso/seminario:** "QUIÉN CITA MIS ARTÍCULOS Y DÓNDE PUBLICARLOS? WEB OF SCIENCE, JOURNAL CITATION REPORTS Y OTROS RECURSOS DE UTILIDAD
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 17/01/2008
- 30** **Título del curso/seminario:** ESTRATEGIAS REFLEXIVAS DE ENSEÑANZA (PARA GRAN Y PEQUEÑO GRUPO)
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 26/02/2007
- 31** **Título del curso/seminario:** TALLER BÁSICO DE CONOCIMIENTOS DE VÍDEO
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 09/02/2007
- 32** **Título del curso/seminario:** Argumentación oral en situaciones del ámbito universitario
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 01/06/2005
- 33** **Título del curso/seminario:** Conocimiento y práctica de la inteligencia emocional
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 02/02/2005
- 34** **Título del curso/seminario:** Aprendizaje colaborativo en la universidad: Fundamentos, técnicas y actividades
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 13/01/2005
- 35** **Título del curso/seminario:** La cooperación internacional para el desarrollo desde el ámbito universitario
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 16 horas
Fecha de finalización: 23/01/2004
- 36** **Título del curso/seminario:** Aproximación a la discapacidad
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 10 horas
Fecha de finalización: 16/01/2004
- 37** **Título del curso/seminario:** Control de estrés para profesores
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 19/12/2003



- 38** **Título del curso/seminario:** Diseño, manejo y aplicaciones de la microweb del profesor
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 20/05/2003
- 39** **Título del curso/seminario:** Mejora de las habilidades comunicativas
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 29/01/2003
- 40** **Título del curso/seminario:** Educación en valores en los estudios científico-técnicos
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 3 horas
Fecha de finalización: 28/01/2003
- 41** **Título del curso/seminario:** Competencias Profesionales del docente universitario
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 3 horas
Fecha de finalización: 16/01/2003
- 42** **Título del curso/seminario:** Creación y visualización de mundos virtuales tridimensionales en Internet:
Aplicaciones docentes
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 16 horas
Fecha de finalización: 05/12/2002
- 43** **Título del curso/seminario:** Ética profesional para docentes
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 10 horas
Fecha de finalización: 05/06/2001
- 44** **Título del curso/seminario:** Internet y herramientas docentes avanzadas (Nivel avanzado)
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 29/06/2000
- 45** **Título del curso/seminario:** La profesión del profesor de universidad
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 20 horas
Fecha de finalización: 16/06/2000
- 46** **Título del curso/seminario:** Tutoría universitaria
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 06/06/2000
- 47** **Título del curso/seminario:** La Evaluación de la Enseñanza Universitaria
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 20 horas
Fecha de finalización: 04/06/1999



- 48** **Título del curso/seminario:** Elaboración de unidades didácticas con HTML
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 26/06/1998
- 49** **Título del curso/seminario:** Motivar dentro del aula
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 05/02/1998
- 50** **Título del curso/seminario:** Aplicaciones docentes UPVNET
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 29/01/1998
- 51** **Título del curso/seminario:** Los medios didácticos en la Enseñanza Universitaria
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 15/01/1998
- 52** **Título del curso/seminario:** Proyecto Docente
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 17/12/1997
- 53** **Título del curso/seminario:** Educación de la voz
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 11/12/1997
- 54** **Título del curso/seminario:** Innovación educativa basada en herramienta multimedia
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 24/06/1997
- 55** **Título del curso/seminario:** Asertividad para docentes
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 04/06/1997
- 56** **Título del curso/seminario:** Formación y Evaluación para el Ejercicio Profesional : Criterios para la Programación y Evaluación de las asignaturas.
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 21/01/1997
- 57** **Título del curso/seminario:** Técnicas de gestión eficaz del tiempo
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 9 horas
Fecha de finalización: 13/12/1996



- 58** **Título del curso/seminario:** Desarrollo de Aplicaciones Multimedia
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 03/12/1996
- 59** **Título del curso/seminario:** Formación de actitudes en la Universidad: "Cuáles y cómo desarrollarlas?"
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
- 60** **Título del curso/seminario:** Gestión del talento en las organizaciones
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 14 horas
- 61** **Título del curso/seminario:** Food Technology Erasmus Workshop. ETSIA-UPV
Entidad organizadora: DESCONOCIDA
Duración en horas: 15 horas
- 62** **Título del curso/seminario:** Tecnología Con-Ciencia. Caracterización de partículas, medidas reológicas y colorimétricas aplicadas al estudio de diferentes productos.
Entidad organizadora: DESCONOCIDA
Duración en horas: 13 horas
- 63** **Título del curso/seminario:** Teaching in english at UPV. tendencies in food product development
Entidad organizadora: DESCONOCIDA
Duración en horas: 8 horas

Conocimiento de idiomas

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

Actividad docente

Formación académica impartida

- 1** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas; Doble Titulación. Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Administración y Dirección de Empresas; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2023
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 2** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Ingeniería alimentaria para la nutrición saludable
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2023
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 3** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2023
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 4** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas; Doble Titulación. Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
Curso que se imparte: 2022
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 5** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Ingeniería alimentaria para la nutrición saludable
Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2022
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 6** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2022
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 7** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas; Doble Titulación. Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2021



Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

8 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Ingeniería alimentaria para la nutrición saludable
Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

9 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

10 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

11 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Ingeniería alimentaria para la nutrición saludable
Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

12 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 13** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 14** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Ingeniería alimentaria para la nutrición saludable
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural
Curso que se imparte: 2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 15** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 16** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Biomédica
Curso que se imparte: 2018
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 17** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Ingeniería alimentaria para la nutrición saludable
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2018
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 18** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Enología
Curso que se imparte: 2018
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos



Nº de horas/créditos ECTS: 4,95

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

19 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Biomédica; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica

Curso que se imparte: 2017

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,95

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

20 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Ciencia Culinaria para la Industria Alimentaria

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2017

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,24

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

21 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

Curso que se imparte: 2017

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,95

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

22 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2016

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,95

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

23 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Ciencia Culinaria para la Industria Alimentaria

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2016

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,1

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

24 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana

Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2016

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,95



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

25 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura

Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2015

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,95

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

26 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Ciencia Culinaria para la Industria Alimentaria

Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2015

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,53

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

27 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana

Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2015

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3,3

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

28 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura

Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Aeroespacial; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería en Diseño Industrial y Desarrollo de Productos; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural; I. de Organización Industrial (2º ciclo); Máster Universitario en Ingeniería de Computadores; Máster Universitario en Lenguas y Tecnología; Máster Universitario Erasmus Mundus en Viticultura, Enología y Gestión de la Empresa Vitivinícola / International Master Vintage, Vine, Wine and Terroir Management

Curso que se imparte: 2014

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,95

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

29 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Ciencia Culinaria para la Industria Alimentaria

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2014

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,52

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 30** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural; Máster Universitario en Enología
Curso que se imparte: 2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 31** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: Grado en Administración y Dirección de Empresas; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Civil; Grado en Ingeniería en Tecnologías Industriales; Grado en Ingeniería Mecánica; I. Agrónomo; I. Montes; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 32** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Bellas Artes; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Química; I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 6,24
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 33** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Ciencia Culinaria para la Industria Alimentaria
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,48
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 34** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; I. Montes
Curso que se imparte: 2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 35** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria
Curso que se imparte: 2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos



Nº de horas/créditos ECTS: 1,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

36 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Electrónica Industrial y Automática; Grado en Ingeniería en Diseño Industrial y Desarrollo de Productos; Grado en Ingeniería Mecánica; I. Agrónomo; I. Montes; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología

Curso que se imparte: 2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

37 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería en Diseño Industrial y Desarrollo de Productos; I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

Curso que se imparte: 2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,95

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

38 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Dietética

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)

Curso que se imparte: 2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,38

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

39 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Industrial; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)

Curso que se imparte: 2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,25

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

40 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA

Titulación universitaria: Arquitecto; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Hortofruticultura y Jardinería; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología

Curso que se imparte: 2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 41** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 42** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 43** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Curso que se imparte: 2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5,64
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 44** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 45** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2010
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 46** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2010
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,99
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 47** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CALIDAD DEL PRODUCTO
Titulación universitaria: Máster Universitario en Acuicultura
Curso que se imparte: 2010
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 48** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2010
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 9
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 49** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: Arquitecto; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Explotaciones Agropecuarias; I.T. Agrícola, esp. Hortofruticultura y Jardinería; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; I.T. Agrícola, esp. Mecanización y Construcciones Rurales; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); L. Enología (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2010
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 50** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Titulación universitaria: L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2010
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 51** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA
Curso que se imparte: 2010
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 52** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos



Nº de horas/créditos ECTS: 2

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

53 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria

Curso que se imparte: 2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

54 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: CALIDAD DEL PRODUCTO

Titulación universitaria: I. Agrónomo; Máster Universitario en Acuicultura

Curso que se imparte: 2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,4

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

55 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA

Curso que se imparte: 2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 9

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

56 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Titulación universitaria: I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Explotaciones Agropecuarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

Curso que se imparte: 2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 9

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

57 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA

Titulación universitaria: Arquitecto; I. Agrónomo; I. Montes; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

Curso que se imparte: 2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2,25

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

58 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS

Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)



Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

59 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

60 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Caminos, Canales y Puertos; I.T. Industrial, esp. Mecánica; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

61 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CALIDAD DEL PRODUCTO
Titulación universitaria: Máster Universitario en Acuicultura
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

62 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

63 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 64** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Telecomunicación; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 65** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 66** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 67** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CALIDAD DEL PRODUCTO
Titulación universitaria: Máster Universitario en Acuicultura
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 68** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 69** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Montes; I.T. Agrícola, esp. Explotaciones Agropecuarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 70** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 71** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 72** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 73** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 74** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Montes; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 75** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Titulación universitaria: L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 76** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 77** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 78** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 79** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Montes; Ingeniero Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Hortofruticultura y Jardinería; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 80** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 81** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 82** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 83** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 84** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 85** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,23
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 86** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 87** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 2003
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 88** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 2003
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 9
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 89** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Curso que se imparte: 2003
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 90** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2003
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 91** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 2003
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 92** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 2002
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 93** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CONGELACIÓN DE ALIMENTOS.ASPECTOS FISICOQUÍMICOS Y TECNOLÓGICOS
Curso que se imparte: 2002
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 94** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 2002
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 18
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 95** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Curso que se imparte: 2002
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 96** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2002
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 97** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 2002
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 98** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 99** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CONGELACIÓN DE ALIMENTOS.ASPECTOS FISICOQUÍMICOS Y TECNOLÓGICOS
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 100** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 7
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 101** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 102** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 103** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 104** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 105** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CONGELACIÓN DE ALIMENTOS.ASPECTOS FISICOQUÍMICOS Y TECNOLÓGICOS
Curso que se imparte: 2000
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 106** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y FORMULACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS
Curso que se imparte: 2000
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 7,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 107** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS
Curso que se imparte: 2000
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 108** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2000
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 109** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 110** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CONGELACIÓN DE ALIMENTOS.ASPECTOS FISICOQUÍMICOS Y TECNOLÓGICOS
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 111** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y FORMULACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 112** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 113** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 114** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 115** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 116** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 1998
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 117** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y FORMULACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS
Curso que se imparte: 1998
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 118** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 1998
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 119** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 1998
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1** **Título del trabajo:** Nuevas herramientas para la valoración del impacto visual sobre la percepción sensorial y emocional de productos de "Alta Pastelería"
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Alba Martínez, José
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 15/01/2024
Mención de calidad: Si
- 2** **Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de un batido de avena y lúcuma
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: JAEN MOLINER, MATEO
Fecha de defensa: 15/12/2023
- 3** **Título del trabajo:** Estudio de las condiciones de impresión 3D en el desarrollo de alimentos proteicos.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: DOMENECH VALIENTE, TANIA
Fecha de defensa: 28/09/2023
- 4** **Título del trabajo:** Valorización de pétalos de flores comestibles para el desarrollo de un snack saludable.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GIL DE PAREJA LOPEZ, PAULA
Fecha de defensa: 25/09/2023



- 5** **Título del trabajo:** Diseño y Desarrollo de un producto a base de algarroba.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MIQUEL GARCIA, MARIA
Fecha de defensa: 25/09/2023
- 6** **Título del trabajo:** Procesado de la manteca: Pruebas de desgomado, blanqueamiento y su optimización para la mejora del proceso y del producto final.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FRUCTUOSO GRACIA, ESTELA
Fecha de defensa: 27/07/2023
- 7** **Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de una bebida personalizada
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FERRERO MUNUERA, LUCIA
Fecha de defensa: 25/07/2023
- 8** **Título del trabajo:** Estudio del efecto del uso de levadura de panadería o levadura química sobre las propiedades de printabilidad de panes sin gluten enriquecidos con polvo de remolacha
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VALIENTE SERRANO, SARA
Fecha de defensa: 17/07/2023
- 9** **Título del trabajo:** Efecto del HPMC, goma de xantana y psyllium en la formulación de pan sin gluten para la mejora de la calidad organoléptica
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTINEZ GARCIA, ELENA
Fecha de defensa: 27/09/2022
- 10** **Título del trabajo:** EFECTO DE LA REFORMULACIÓN DE MASAS PANARIAS SIN GLUTEN SOBRE LAS PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SIGUERO TUDELA, MARTA MARAVILLA
Fecha de defensa: 23/09/2022
- 11** **Título del trabajo:** Relación entre la printabilidad de geles y sus propiedades reológicas y texturales.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LATORRE AGUILAR, LAURA
Fecha de defensa: 21/09/2022
- 12** **Título del trabajo:** Alternativas a la utilización del dióxido de titanio en la formulación de un coulant blanco.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LLORENS SEGURA, DAVID
Fecha de defensa: 02/05/2022



- 13 Título del trabajo:** Efecto de la adición de escaramujo en polvo en las características y valor funcional de snacks de maíz. Bioaccesibilidad funcional en harinas y extrusionados.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MINGUEZ GARCIA, SANDRA
Fecha de defensa: 21/12/2021
- 14 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE LA IMPRESIÓN 3D EN EL DISEÑO DE PAN FUNCIONAL PARA CELÍACOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MATAS GIL, ADRIAN
Fecha de defensa: 23/09/2021
- 15 Título del trabajo:** Cambios en las propiedades fisicoquímicas de zumo de naranja por la adición de maltodextrina resistente como prebiótico.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MOLINA MONTERO, MARIA DEL CARMEN
Fecha de defensa: 23/09/2021
- 16 Título del trabajo:** Influencia de los CAP en el rendimiento deportivo
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RODRIGUEZ IBAÑEZ, ANA ISABEL
Fecha de defensa: 17/09/2021
- 17 Título del trabajo:** Caracterización fisicoquímica de chúcarula con incorporación de harina de insectos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MONTORO CURADO, ARIADNA
Fecha de defensa: 16/09/2021
- 18 Título del trabajo:** EFECTO DE LA ADICIÓN DE GRANOS MEDIANOS EN LAS CARACTERÍSTICAS CULINARIAS DEL ARROZ.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MANCEBO CAMPOS, JORGE
Fecha de defensa: 20/07/2021
- 19 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA DE PRODUCTOS CONGELADOS VEGANOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MORENO MIGUEL, SHEILA
Fecha de defensa: 28/06/2021
- 20 Título del trabajo:** VALORACIÓN DE LA RESPUESTA EMOCIONAL A DIFERENTES TIPOS DE PASTELES MEDIANTE EVALUACIÓN VISUAL
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



C
V
n

CURRÍCULUM VITAE NORMALIZADO

172f3eb45419924a1a45309f9bc8e0c9

Alumno/a: BONONAD OLMO, ANDREA

Fecha de defensa: 28/06/2021

21 Título del trabajo: Estudio exploratorio de la asociación de palabras evocada por la visualización de productos de Alta Pastelería en diferentes poblaciones.

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: PALASI MASCAROS, JAGLA TERESA

Fecha de defensa: 18/02/2021

22 Título del trabajo: ESTUDIO DE VIABILIDAD DE EMBUTIDOS VEGANOS CON RECUBRIMIENTO DE ALGINATO.

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: ANDREU NATIVIDAD, MARCOS

Fecha de defensa: 10/12/2020

23 Título del trabajo: IMPRESIÓN 3D DE CREMA DE ALMENDRAS

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: BLASCO BELL, PAULA EUGENIA

Fecha de defensa: 09/12/2020

24 Título del trabajo: Microalgae as novel ingredients for the formulation of food products

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: Uribe Wandurraga, Zaida Natalia

Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)

Fecha de defensa: 03/12/2020

Mención de calidad: Si

25 Título del trabajo: ESTUDIO DE LAS DIFERENTES DOSIS PARA LA AROMATIZACIÓN DE ACEITE DE OLIVA CON AROMAS Y ACEITES ESENCIALES Y SU EVALUACIÓN FÍSICOQUÍMICA DURANTE SU EVOLUCIÓN EN EL TIEMPO.

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: JORNET MARGEREL, CELIA-HELENE

Fecha de defensa: 17/11/2020

26 Título del trabajo: Microencapsulación de jugo de remolacha (*Beta vulgaris* L.) con proteína de guisante mediante atomización

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: MANCEBO CAMPOS, JORGE

Fecha de defensa: 13/07/2020

27 Título del trabajo: Optimización en la obtención de infusiones de guayusa (*Ilex guayusa*; Loes. 1901) con alto contenido de compuestos fenólicos y actividad antioxidante.

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: CHILLERON HERRERA, ZARA



Fecha de defensa: 23/06/2020

- 28 Título del trabajo:** Plan de estudio Implementación del IFS Broker en una empresa comercializadora de frutas y verduras
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SERRA PLANELLES, AURORA
Fecha de defensa: 10/12/2019
- 29 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DEL PUNTO FINAL DE LA LIOFILIZACIÓN EN PULPA DE NARANJA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MALENO BERENGUER, FRANCISCO JAVIER
Fecha de defensa: 27/09/2019
- 30 Título del trabajo:** Caracterización de ventresca de atún durante el proceso de maduración
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BELDA MARTINEZ, MARIA DEL CARMEN
Fecha de defensa: 19/09/2019
- 31 Título del trabajo:** Estudio de la OEE (Eficiencia General de los Equipos) en una línea de producción de lasañas.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ZHANG, JINZHAN
Fecha de defensa: 19/09/2019
- 32 Título del trabajo:** Estudio y caracterización de aromatización de ovoproductos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CAMPOS BARREDA, JUAN MIGUEL
Fecha de defensa: 19/09/2019
- 33 Título del trabajo:** Valoración de la calidad de mermeladas por la adición de ingredientes funcionales.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MATAS GIL, ADRIAN
Fecha de defensa: 19/09/2019
- 34 Título del trabajo:** Caracterización de una mousse de soja con aloe vera y violeta
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HERNANDEZ BIXQUERT, ADRIAN
Fecha de defensa: 17/09/2019
- 35 Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de helados salados con microalgas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GARCIA GOMEZ, VANESSA
Fecha de defensa: 15/04/2019



- 36** **Título del trabajo:** Desarrollo de mermeladas con microalgas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BRAVO VILLAR, MARIA CRUZ
Fecha de defensa: 08/04/2019
- 37** **Título del trabajo:** Caracterización de un papel de microalgas como alternativa para la preparación de maki sushi
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FORQUET DAROCA, ALVARO
Fecha de defensa: 08/04/2019
- 38** **Título del trabajo:** ELABORACIÓN DE PANES CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE HARINA DE TRIGO CON FUENTES ALTERNATIVAS DE PROTEINAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FREIRE FACTOS, VANESSA MARGARITA
Fecha de defensa: 18/02/2019
- 39** **Título del trabajo:** Estudio de las Propiedades Fisicoquímicas en salsas tipo mayonesa con microalgas y bajo contenido en grasa.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTINEZ SANCHEZ, IRENE
Fecha de defensa: 13/12/2018
- 40** **Título del trabajo:** DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UNA FÁBRICA ARTESANAL DE CHOCOLATE PARA LA MEJORA DE LOS MEDIOS DE VIDA SOSTENIBLES DE LA POBLACIÓN RURAL DEL CANTÓN QUININDÉ, PROVINCIA DE ESMERALDAS, ECUADOR.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MUNUERA GARCIA, IRENE
Fecha de defensa: 13/12/2018
- 41** **Título del trabajo:** EFECTO DE LA TECNOLOGÍA DE IMPRESIÓN 3D SOBRE LAS PROPIEDADES ESTRUCTURALES Y REOLÓGICAS EN GALLETAS CON MICROALGAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: REINO MOYON, SEGUNDO JAVIER
Fecha de defensa: 18/10/2018
- 42** **Título del trabajo:** Desarrollo y evaluación de lentejas liofilizadas para el consumo en envase autocalentable
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LLACER MONTALVA, ALEJANDRO JOSE
Fecha de defensa: 20/09/2018
- 43** **Título del trabajo:** Estudio de un producto a base de garbanzos liofilizados en un envase autocalentable
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LUQUE DEBON, PABLO



Fecha de defensa: 13/09/2018

- 44 Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de pasta con microalgas para celíacos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CANDELA RIPOLL, ALVARO
Fecha de defensa: 26/07/2018
- 45 Título del trabajo:** Producción y caracterización de un flan a base de soja, aloe vera y violeta.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FERNANDEZ NIETO, PABLO
Fecha de defensa: 23/07/2018
- 46 Título del trabajo:** Desarrollo de una salsa tipo ketchup con adición de microalgas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GUALLAR DE RUFINO, RAFAEL
Fecha de defensa: 28/06/2018
- 47 Título del trabajo:** Catálogo de los recursos de restauración gastronómica de Gandía: orientación hacia los productos del mar y la alimentación saludable
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VAQUERO ARAUZ, MARIA LILIANA
Fecha de defensa: 22/02/2018
- 48 Título del trabajo:** DISEÑO DE UNA BEBIDA VEGETAL PARA PREMAMÁS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RODRIGUEZ IZQUIERDO, NOEMI
Fecha de defensa: 28/09/2017
- 49 Título del trabajo:** DESARROLLO DE UN PATÉ DE ALTRAMUZ PARA UN PÚBLICO JOVEN
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PEIRO SAEZ, ESTRELLA
Fecha de defensa: 28/09/2017
- 50 Título del trabajo:** Efecto de las condiciones de cocción sobre la penetración de calor y propiedades texturales en patata (*Solanum tuberosum* L., cv. Monalisa).
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GOMEZ GARCIA, ADRIAN
Fecha de defensa: 27/09/2017
- 51 Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de salchichas de pollo con microalgas y chia
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CHICO SANCHEZ, LIDIA
Fecha de defensa: 26/09/2017



- 52** **Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de geles a base de espirulina y chíá para deportistas. Estudio del plan comercial
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SANCHEZ TORRES, GONZALO
Fecha de defensa: 17/07/2017
- 53** **Título del trabajo:** Desarrollo y Caracterización de Gominolas a base de espirulina para deportistas profesionales y amateurs con aplicación de un plan comercial
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RECIO RUBIO, YERAITH
Fecha de defensa: 14/07/2017
- 54** **Título del trabajo:** Aplicación del modelo Design Thinking para la creación de un yogur de quinoa para niños intolerantes a la lactosa.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SIERRA LOPEZ, MARTA
Fecha de defensa: 03/07/2017
- 55** **Título del trabajo:** Estudio de las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de esferas de microalgas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CEBRIAN LLORET, VERA
Fecha de defensa: 30/06/2017
- 56** **Título del trabajo:** Diseño de un producto energético para deportistas amateurs
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VICENTE ESCRIG, JUAN
Fecha de defensa: 18/05/2017
- 57** **Título del trabajo:** Aplicación del modelo de Design Thinking para el desarrollo de un snack proteico con harina de quinoa
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MASIA CALABUIG, CARMEN
Fecha de defensa: 19/12/2016
- 58** **Título del trabajo:** Caracterización de arroces con crianza en bodega
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MAROTO LUJAN, MARIA
Fecha de defensa: 30/09/2016
- 59** **Título del trabajo:** Evaluación técnica de la producción de horchata en polvo
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ROMERO CONTELL, LUCIA



Fecha de defensa: 28/09/2016

- 60 Título del trabajo:** Proyecto Almus: paté de altramuces listo para comer
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ARMENGOL AZNAR, JOSEP
Fecha de defensa: 28/09/2016
- 61 Título del trabajo:** ESTUDIO DE VIDA ÚTIL DE MERMELADAS SIN AZÚCAR CON EDULCORANTES. EFECTO BARRERA DEL PACKAGING: VIDRIO Y PLÁSTICO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FERRANDO GILABERT, NEUS
Fecha de defensa: 27/09/2016
- 62 Título del trabajo:** Proyecto Minimua: Inventando un mundo de tres
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BALBOA VALLE, RAQUEL
Fecha de defensa: 15/07/2016
- 63 Título del trabajo:** Herramientas del Design Thinking en el diseño de un batido para mujeres jóvenes
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTINEZ SANTA, MARIA
Fecha de defensa: 15/07/2016
- 64 Título del trabajo:** □Proceso de creación de MamiBe: Batidos pre-embarazo□
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VILAR MELEGO, PAULA
Fecha de defensa: 15/07/2016
- 65 Título del trabajo:** Proceso de creación de Almus-Gemüse: pates de legumbres
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MATA CAGIGAO, ELENA
Fecha de defensa: 15/07/2016
- 66 Título del trabajo:** Evaluación de formulaciones alimentarias para su impresión en 3D
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARCED ADRIA, JOSE
Fecha de defensa: 05/07/2016
- 67 Título del trabajo:** Desarrollo de masas para microondas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GASCO MIRAGAYA, BARBARA
Fecha de defensa: 03/02/2016



- 68** **Título del trabajo:** Elaboración de un producto de textura modificada para pacientes con disfagia a partir de suplementos nutricionales líquidos de uso habitual.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ESTEVE PORTALES, JESUS
Fecha de defensa: 17/07/2015
- 69** **Título del trabajo:** Desarrollo de salsas con microalgas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: TORMO LLOPIS, JOSE EDUARDO
Fecha de defensa: 17/07/2015
- 70** **Título del trabajo:** Introducción y valoración de radioprotectores naturales en gominolas y nubes desarrolladas para pacientes oncológicos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PICO MOYA, TERESA
Fecha de defensa: 10/06/2015
- 71** **Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo producto para deportistas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: OVIEDO SOLER, IGNASI
Fecha de defensa: 19/12/2014
- 72** **Título del trabajo:** Reestructurados de pollo saludables, evaluación del efecto de varias estrategias tecnológicas combinadas.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Boari, Virginia Mabel
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 08/04/2014
Mención de calidad: Si
- 73** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE UN PRODUCTO INNOVADOR: QUÉ'S CAFÉ
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BARRETO PALACIOS, VIVIAN JANETH
Fecha de defensa: 24/02/2014
- 74** **Título del trabajo:** APLICACIONES DE HERRAMIENTAS BASADAS EN LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN (TIC) A LA NUTRICIÓN COMUNITARIA.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: González Carrascosa, Rebeca
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 27/01/2014
Mención de calidad: Si



- 75** **Título del trabajo:** COMPARISON OF VACUUM TREATMENTS AND TRADITIONAL COOKING IN VEGETABLES USING INSTRUMENTAL AND SENSORY ANALYSIS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Iborra Bernad, María del Consuelo
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 30/09/2013
Mención de calidad: Si
- 76** **Título del trabajo:** SUSTITUCIÓN DEL COLORANTE CARMÍN E-120 EN HAMBURGUESA Y LONGALIZA FRESCA POR COLORANTES NATURALES
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FELEZ ALQUEZAR, TERESA DE JESUS
Fecha de defensa: 26/07/2013
- 77** **Título del trabajo:** DISEÑO DE UN CONTENEDOR DE VOLUMEN VARIABLE PARA LÍQUIDOS Y UN DESHIDRATADOR OSMÓTICO DE ALIMENTOS FRESCOS.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LINARES SALINAS, CARLOS
Fecha de defensa: 26/10/2012
- 78** **Título del trabajo:** MEJORA DEL VALOR NUTRICIONAL Y TECNOLÓGICO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA POR INCORPORACIÓN DE INGREDIENTES A BASE DE CHÍA (SALVIA HISPANICA, L.)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: IGLESIAS PUIG, ESTHER
Fecha de defensa: 28/09/2012
- 79** **Título del trabajo:** EFECTO DE LA TÉCNICA DE VOLTEO DE LA CAMA SOBRE LA DISEMINACIÓN DE SALMONELLA EN NAVES DE AVICULTURA DE ENGORDE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GONZALEZ BODI, SARA
Fecha de defensa: 25/09/2012
- 80** **Título del trabajo:** EFECTO DE LAS CONDICIONES DE FRITURA A VACÍO EN EL PROCESADO DE CHIPS DE KIWI (ACTIDINIA CHINENSIS)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GOMEZ PINEDO, SANDRA
Fecha de defensa: 23/07/2012
- 81** **Título del trabajo:** Aplicación de nuevas tecnologías para el diseño y desarrollo de productos de dorada (Sparus aurata) procedente de acuicultura
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Andrés Bello, María Desamparados
Calificación obtenida: APTO (cum laude)
Fecha de defensa: 25/04/2012



Mención de calidad: Si

- 82** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE DIFERENTES TÉCNICAS DE DESHIDRATACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE CHIPS DE POMELO MEDIANTE FRITURA A VACÍO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SEVILLA GOMEZ, GABRIEL
Fecha de defensa: 01/03/2012
- 83** **Título del trabajo:** TFC: ESTUDIO COMPARATIVO DEL PROCESO DE COCCIÓN DE ZANAHORIA (DAUCTUS CAROTA) POR DIFERENTES TRATAMIENTOS.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GUAITA SIURANA, ANDRES
Fecha de defensa: 20/04/2010
- 84** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE HERRAMIENTAS EN NUTRICIÓN COMUNITARIA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GONZALEZ CARRASCOSA, REBECA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 15/12/2009
- 85** **Título del trabajo:** ESTUDIO DEL PROCESO DE COCCIÓN EN PATATA "VIOLETTE"
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CRESPO RELUCIO, GLORIA MARIA
Fecha de defensa: 13/10/2009
- 86** **Título del trabajo:** EVALUACION DEL COMPORTAMIENTO DE YUCA (MANHIOT ESCULETA CRANZ) EN EL PROCESO DE FRITURA A VACIO DE CHIPS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: URBANO RAMOS, ANGELA MARCELA
Fecha de defensa: 13/10/2009
- 87** **Título del trabajo:** EFECTO DEL SISTEMA DE COCCIÓN Y TIPO DE MÚSCULO SOBRE LA TERNEZA WB EN CARNE BOVINA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FABRE, ROMINA MARIA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 24/07/2008
- 88** **Título del trabajo:** ESTUDIO DEL PROCESO DE FRITURE DE FILETES DE DORADA EN CONDICIONES DE VACÍO CONTÍNUO.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ANDRES BELLO, MARIA DESAMPARADOS
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 14/12/2006



- 89** **Título del trabajo:** (TFC) MODELLING LEACHING DURING COOKING OF BRASSICA VEGETABLES.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HERVAS ATIENZA, FRANCISCO
Fecha de defensa: 06/07/2006
- 90** **Título del trabajo:** (TFC) IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC) EN EL RESTAURANTE LAFULOP.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PASTOR FAYOS, RUHT
Fecha de defensa: 26/07/2005
- 91** **Título del trabajo:** (TFC) UTILIZACIÓN DE LA COCCIÓN A VACÍO PARA LA PREPARACIÓN DE CARNES.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ANDRES BELLO, MARIA DESAMPARADOS
Fecha de defensa: 08/06/2005
- 92** **Título del trabajo:** (TFC) DESARROLLO DE UN EQUIPO DE COCCIÓN A VACÍO PARA ALTA COCINA Y EVALUACIÓN DE SU APLICACIÓN A LA COCCIÓN DE VEGETALES.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GALVEZ CARLES, ANNA MARIA
Fecha de defensa: 22/02/2005
- 93** **Título del trabajo:** (T) IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC EN DIFERENTES LINEAS DE PLATOS PRECOCINADOS A VACÍO (SOUS VIDE) EN UNA EMPRESA DE RESTAURACIÓN COLECTIVA.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LOZANO MARTIN, PABLO CECILIO
Fecha de defensa: 11/06/2004
- 94** **Título del trabajo:** (T) DESARROLLO DE UN SISTEMA DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL EN COMEDORES UNIVERSITARIOS.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VALLE GREGORIO, MARIA JOSE
Fecha de defensa: 07/06/2004
- 95** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS DE LA GUARDERÍA DE LA UPV
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: DAPCICH, VERONICA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 30/10/2003
- 96** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE PLATOS PREPARADOS MEDIANTE COCINADO CON DISTINTAS TEMPERATURAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: AGUILAR CASAS, JORGE
Fecha de defensa: 25/07/2003

- 97** **Título del trabajo:** (T) DESARROLLO DE UNA METODOLOGÍA DE ENRIQUECIMIENTO CON VITAMINA E ENCAPSULADA EN MANZANA GRANNY SMITH.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CALERO PEDRERO, ANA BELEN
Fecha de defensa: 16/07/2003
- 98** **Título del trabajo:** VENTAJAS NUTRICIONALES POR SUSTITUCIÓN DE NACL EN PROCESOS DE SALADO.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: DIMITROPOULOU, SOFIA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 30/04/2003
- 99** **Título del trabajo:** Uso de microondas en el calentamiento de miel citrus. su influencia sobre la calidad final de la miel.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: TAMAÑO, MARIA GABRIELA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 14/04/2003
- 100** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA ELABORACIÓN DE UAN BEBIDA REFRESCANTE Y DE SUS PROPIEDADES FUNCIONALES
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GENOVARD PEÑA, CARLOS
Fecha de defensa: 05/09/2002
- 101** **Título del trabajo:** RESULTADOS DE LAS EXPERIENCIAS REALIZADAS SOBRE ACLAREO, DESHOJADO Y TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN EN VINOS DE D.O. UTIEL-REQUENA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FERNANDEZ BORRAS, ARANZAZU
Fecha de defensa: 05/09/2002
- 102** **Título del trabajo:** Evaluación del estado nutricional de la población en la Universidad Politécnica de Valencia. Valoración nutricional de los menús de los comedores universitarios.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: García Segovia, Purificación
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 25/07/2002
Mención de calidad: No



- 103 Título del trabajo:** Aplicación de algunas técnicas de ingeniería de alimentos en el desarrollo de alimentos naturales enriquecidos.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Betoret Valls, Noelia
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 23/07/2002
Mención de calidad: No
- 104 Título del trabajo:** ELABORACIÓN DE PASTAS ALIMENTARIAS PARA ENFERMOS CELÍACOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HERNANDEZ GARCIA, DAVID
Fecha de defensa: 27/06/2002
- 105 Título del trabajo:** ELABORACIÓN DE UN POSTRE A BASE DE KIWI DESHIDRATADO INCLUIDO EN UNA MATRIZ GELIFICADA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ARASA GASTALDO, ESTHER
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 24/04/2002
- 106 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DE IMPREGNACIÓN A VACÍO EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS DE FRUTAS MÍNIMAMENTE PROCESADOS Y ENRIQUECIDOS EN MINERALES
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SIERRA PEREIRO, MIGUEL OSCAR
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 18/04/2002
- 107 Título del trabajo:** Deshidratación de rodajas de naranja para la obtención de productos secos y de humedad intermedia.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Ruíz Díaz Arévalos, Gloria Angélica
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 14/03/2002
Mención de calidad: No
- 108 Título del trabajo:** ENRIQUECIMIENTO EN ÁCIDO ASCÓRBICO DE LA SOLUCIÓN OSMÓTICA EN CICLOS SUCESIVOS DE DESHIDRATACIÓN DE KIWI
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CORDOBA SEQUEIRA, ARTURO
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 28/02/2002
- 109 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DE IMPREGNACION A VACIO EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS DE FRUTAS DESHIDRATADOS Y ENRQUECIDOS EN MINERALES
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VIELLEDENT TONELLA, ANA LORENZA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 25/01/2002

- 110 Título del trabajo:** Aplicación de la deshidratación osmótica e impregnación a vacío en la crioprotección de mango.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Ayala Aponte, Alfredo Adolfo
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 10/12/2001
Mención de calidad: No
- 111 Título del trabajo:** (T) ESTUDIO DEL SECADO COMBINADO POR MICROONDAS Y AIRE CALIENTE DE RODAJAS DE NARANJA.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RAUSELL FOSSATI, OSCAR
Fecha de defensa: 03/12/2001
- 112 Título del trabajo:** Elaboración de un postre a base de kiwi deshidratado incluido en una matriz gelificada.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: UPV
Alumno/a: 1
Fecha de defensa: 15/03/2001
- 113 Título del trabajo:** SECADO COMBINADO POR AIRE Y MICROONDAS DE RODAJAS DE NARANJA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RUIZ DIAZ AREVALOS, GLORIA ANGELICA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 18/12/2000
- 114 Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE LA IMPREGNACIÓN A VACÍO PARA LA INCORPORACIÓN DE CATIONES CON ACTIVIDAD FISIOLÓGICA EN TEJIDOS VEGETALES. ANÁLISIS MEDIANTE EDXMA (MICROANÁLISIS POR ELECTRODISPERSIÓN DE RAYOS-X)
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BETORET VALLS, NOELIA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 18/12/2000
- 115 Título del trabajo:** Tratamientos osmóticos con fines crioprotectores en Mango (Variedad Kent)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CALERO CALERO, LUISA
Fecha de defensa: 21/07/2000



- 116** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN REOLÓGICA Y FISICO-QUIMICA DE PURÉ DE MANGO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VERDU LOPEZ, VICENTE
Fecha de defensa: 07/09/1999
- 117** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA VIABILIDAD TECNOLÓGICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL USO DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS PARA EL DISEÑO Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BETORET VALLS, NOELIA
Fecha de defensa: 28/07/1999

Tutorías académicas de estudiantes

- 1** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 2** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa (Erasmus)
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 3** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 4** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 9
- 5** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 6** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 6
- 7** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa (Erasmus)
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 8** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 6
- 9** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 4
- 10** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3



- 11 Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 5
- 12 Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 5
- 13 Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 14 Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 2
- 15 Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 16 Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 17 Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 18 Nombre del programa:** ASSISTING IN DEVELOPING NEW PRODUCTS USING 3D
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de horas/créditos ECTS reconocidos: 30
- 19 Nombre del programa:** Effect of house cricket (*Acheta domesticus*) content and extrusion temperature on extrudate snack properties (Alu:RIBEIRO, LILIANA)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de horas/créditos ECTS reconocidos: 54
- 20 Nombre del programa:** Improving Nutritional Value of Pasta by Adding Fish Proteins
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de horas/créditos ECTS reconocidos: 20

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

- 1** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Gastronomía, alimentación y nutrición. Editorial Síntesis, 2015. ISBN 9788490771419
Tipo de soporte: Libro
- 2** Javier Martínez Monzó. Gastronomía y Nutrición. Síntesis S.A., 2011. ISBN 978-84-975675-3-4
Tipo de soporte: Libro
- 3** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Nutrición humana. Alfaomega, 2005. ISBN 970-15-0889-0
Tipo de soporte: Libro



- 4** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas. Alfaomega, 2005. ISBN 970-15-1063-1
Tipo de soporte: Libro
- 5** Javier Martínez Monzó. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. SÍNTESIS S.A., 2003. ISBN 84-9756-069-8
Tipo de soporte: Libro
- 6** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas. Ed. Universidad Politécnica de Valencia, 2003. ISBN 84-9705-441-5
Tipo de soporte: Libro
- 7** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. NUTRICIÓN HUMANA. EDITORIAL DE LA UPV, 2001. ISBN 84-9705-072-X
Tipo de soporte: Libro
- 8** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Esther Antonia González Aurignac; Gabriel García Martínez; M^a Jesús Pagán Moreno. Design Thinking como herramienta docente en Tecnología de Alimentos. Innovación en la educación superior. PIMEs en la ETSID 2016/2017. B04, pp. 63 - 71. Escuela Técnica Superior en la Ingeniería del Diseño, 2017. ISBN 978-84-17003-51-7
Tipo de soporte: Capítulos de libros
- 9** José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Predicción de las propiedades térmicas de un alimento sólido poroso y sus variaciones cuando se somete a un procedimiento de impregnación a vacío. Herramientas de cálculo para la ingeniería de alimentos. 1, pp. 0 - 0. SPUPV-IPN, 1998. ISBN 970-18-3139-X
Tipo de soporte: Capítulos de libros

Participación en proyectos de innovación docente

- 1** **Título del proyecto:** Design Thinking como herramienta docente en Tecnología de Alimentos (FASE 2): Coordinación Interdisciplinar: una experiencia con Aprendizaje Cooperativo. (B23/17)
Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 31/08/2018
- 2** **Título del proyecto:** Design Thinking como herramienta docente en Tecnología de Alimentos (B04/16)
Fecha de inicio-fin: 01/09/2016 - 31/08/2017
- 3** **Título del proyecto:** Participación en Proyectos de Innovación Docente (PACE)

Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

- 1** **Nombre del evento:** II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de presentación: 27/04/2023
Estrategias de mejora para la incorporación de nuevos ingredientes en la producción industrial de pan y productos de bollería libres de gluten.. pp. null - null.



- 2** **Nombre del evento:** 8th International Conference on Innovation, Documentation and Education (INNODOCT 2020)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de presentación: 13/11/2020
Alternativas a las clases presenciales en prácticas de laboratorio. Screencast y evaluación por pares.. pp. 565 - 572. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-873-7
- 3** **Nombre del evento:** IV Congreso Nacional de Innovación Educativa y Docencia en Red (IN-RED 2018)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de presentación: 20/07/2018
ECOTROPHELIA 2017: Una oportunidad para el enfoque interdisciplinar en el aprendizaje basado en proyectos.. pp. 1477 - 1492. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-750-1
- 4** **Nombre del evento:** I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de presentación: 30/10/2015
□Development of vegetables with minimum process in Chimborazo-Ecuador□. pp. 1 - 8. UNACH, ISSN 978-9942-935-15-1
- 5** **Nombre del evento:** I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de presentación: 30/10/2015
□Nutritional education as a tool to insert Andean tubers in the productive market in Chimborazo - Ecuador□. pp. 1 - 8. UNACH, ISSN 978-9942-935-15-1
- 6** **Nombre del evento:** Jornada de Innovación Docente en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de presentación: 08/10/2009
Blog de Alimentación y Cultura. pp. 33 - 39. Universidad Politècnica de Valencia, ISSN 978-84-8363-458-5

Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

- 1** **Descripción de la actividad:** VÍDEO GELES DE METILCELULOSA (POLIMEDIA ETSIA)
Fecha de finalización: 29/06/2009
- 2** **Descripción de la actividad:** VÍDEO GELES EN COCINA (POLIMEDIA ETSIA)
Fecha de finalización: 29/06/2009
- 3** **Descripción de la actividad:** VÍDEO OBTENCIÓN DE ESFERAS DE ALGINATO (POLIMEDIA ETSIA)
Fecha de finalización: 29/06/2009
- 4** **Descripción de la actividad:** BASES DE ANTROPOMETRÍA NUTRICIONAL (POLIMEDIA ETSIA)
Fecha de finalización: 14/04/2008



Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

Nombre del grupo: Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FoodUPV

Actividad científica o tecnológica

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

- 1 Nombre del proyecto:** Estrategias de valorización de salvado de arroz y su integración en el Código Alimentario Argentino para fomentar una alimentación más saludable que mejore la calidad de vida de la población (AD2308)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2024 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 12.000 €
- 2 Nombre del proyecto:** TRADINNOVATIONS (2023-1-FR01-KA220-HED-00166321)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/11/2023 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 31.691 €
- 3 Nombre del proyecto:** Impresión 3D de matrices alimentarias para la obtención de alimentos más saludables mediante la incorporación de componentes microencapsulados con distribución no homogénea. (PAID-01-21)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/03/2022 **Duración:** 3 años - 11 meses - 27 días



Cuantía total: 0 €

- 4** **Nombre del proyecto:** VALORIZACIÓN DE TUBÉRCULOS ANDINOS PARA LA OBTENCIÓN DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS Y SU VIABILIDAD. CONCIENCIACIÓN DE SU VALOR NUTRITIVO Y FUNCIONAL. (AD2111)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Marta Igual Ramo
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2022 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 11.000 €
- 5** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de bebidas vegetales personalizadas (CIAEST/2021/8)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2022 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 40.000 €
- 6** **Nombre del proyecto:** VALORIZACIÓN DE TUBÉRCULOS ANDINOS PARA LA OBTENCIÓN DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS Y SU VIABILIDAD. CONCIENCIACIÓN DE SU VALOR NUTRITIVO Y FUNCIONAL (Proyecto Adsideo UPV UTA)
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Valencia
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Universitat Politècnica de València
Fecha de inicio: 01/01/2022 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 11.000 €
- 7** **Nombre del proyecto:** IMPRESION 3D DE MATRICES ALIMENTARIAS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS MAS SALUDABLES MEDIANTE LA INCORPORACION DE COMPONENTES MICROENCAPSULADOS CON DISTRIBUCION NO HOMOGENEA. (PID2020-115973RB-C22)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/09/2021 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 94.380 €
- 8** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de metodologías para la obtención de nuevos productos de alto valor añadido de especies acuícolas (ThinkinGood) (THINKINAZUL/2021/011)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno
Nº de investigadores/as: 7



Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021
Cuantía total: 175.171,81 €

Duración: 4 años - 8 meses - 29 días

9 Nombre del proyecto: Utilización de la impresión 3D para una alimentación personalizada y sostenible (AGROALNEXT/2022/001)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021
Cuantía total: 176.335 €

Duración: 4 años - 5 meses - 28 días

10 Nombre del proyecto: DESAFIOS DE LA APLICACIÓN DE LA IMPRESIÓN 3D EN EL DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES PERSONALIZADOS (AICO/2021/137)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia; Nuria Martínez Navarrete

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021
Cuantía total: 75.000 €

Duración: 2 años - 11 meses - 30 días

11 Nombre del proyecto: A COLLECTIVE INTELLIGENCE PLATFORM TO SUPPORT CANCER CHAMPIONS (875329)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/09/2020
Cuantía total: 269.687,5 €

Duración: 3 años - 2 meses - 29 días

12 Nombre del proyecto: FOOD-RELATED EUROPEAN EDUCATION IN THE DIGITAL ERA TO MOTIVATE INNOVATIVE NEW-PRODUCT DEVELOPMENT (2019-1-FR01-KA203-063034)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/09/2019
Cuantía total: 44.959 €

Duración: 2 años - 11 meses - 30 días



- 13** **Nombre del proyecto:** INSECTOS COMESTIBLES Y SUS DERIVADOS, ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE EN LA SABANA NORTE (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) (AD1802)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2019 **Duración:** 2 años - 4 meses
Cuantía total: 6.600 €
- 14** **Nombre del proyecto:** IMPACTO DE LAS CONDICIONES DE LIOFILIZACION EN LA CALIDAD DE PRODUCTOS DE FRUTA. INFLUENCIA DE LA MATRIZ (AGL2017-89251-R-AR)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/01/2018 **Duración:** 3 años - 5 meses - 29 días
Cuantía total: 60.500 €
- 15** **Nombre del proyecto:** PRODUCCION Y TECNOLOGIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (AEST/2018/020)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s: GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2018 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 40.000 €
- 16** **Nombre del proyecto:** AYUDA PARA LA CAPTACION DE PROYECTOS EUROPEOS GVA-NUMIELO (APE/2018/A/001)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2018 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 5.200 €
- 17** **Nombre del proyecto:** COUNCIL OF COACHES (769553)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/09/2017 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 374.071,16 €



- 18** **Nombre del proyecto:** MEJORAR LOS MEDIOS DE VIDA SOSTENIBLES DE LA POBLACION RURAL DEL CANTON DE QUININDE EN LA PROVINCIA DE ESMERALDAS, ECUADRO (2016/ACDE/003472)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACION INTERNACIONAL
Fecha de inicio: 23/06/2017 **Duración:** 1 año - 9 meses
Cuantía total: 26.561,07 €
- 19** **Nombre del proyecto:** INTEROPERABILITY OF HETEROGENEOUS IOT PLATFORMS (687583)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/02/2017 **Duración:** 1 año - 10 meses - 30 días
Cuantía total: 219.380,31 €
- 20** **Nombre del proyecto:** Incidencia de las operaciones de fritura doméstica y de restauración colectiva en la exposición de nuevos contaminantes químicos de procesado (AGL2015-64234R)
Entidad de realización: ICTAN-CSIC
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
MINECO
Fecha de inicio: 01/01/2016 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 0 €
- 21** **Nombre del proyecto:** European Foodbusiness Transfer Laboratory for stimulating entrepreneurial skills, for fostering innovation and for busines creation in the food sector. (2014-3206/001-001)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/01/2015 **Duración:** 3 años - 2 meses - 30 días
Cuantía total: 145.634,84 €
- 22** **Nombre del proyecto:** INNOVACION CON ALIMENTOS AUTOCTONOS COMO MOTOR DEL DESARROLLO LOCAL EN LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO (ECUADOR) (ADSIDEO-COOPERACION)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2015 **Duración:** 2 años - 2 meses - 30 días
Cuantía total: 11.250 €



- 23** **Nombre del proyecto:** Increasing awarness on a balanced diet and fighting malnutrition at all ages. (2014/1/17037714-SI2.695146)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/01/2015 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 52.863,04 €
- 24** **Nombre del proyecto:** Screening programme of the nutritional status of older people using ICT as support for routine screening and providing customized guidelines for nutritional interventions. (2014/1/17037714-SI2.695476)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/01/2015 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 69.745 €
- 25** **Nombre del proyecto:** make it ReAAL (325189)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/01/2014 **Duración:** 2 años - 6 meses - 14 días
Cuantía total: 241.820,77 €
- 26** **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE SUSTANCIAS RADIOPROTECTORAS AL DESARROLLO DE ALIMENTOS adaptados para pacientes oncológicos (UPV-FE-2013-5)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 16/12/2013 **Duración:** 1 año - 14 días
Cuantía total: 3.000 €
- 27** **Nombre del proyecto:** LA CIENCIA AVANZADA COMO INSPIRACIÓN Y FACILITADORA DE LA INNOVACIÓN EN INDUSTRIAS CREATIVAS. EL CASO DE LA ALTA COCINA Y LA RESTAURACIÓN DE OBRAS DE ARTE (SP20120346)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Blanca De Miguel Molina
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA



Fecha de inicio: 31/12/2012
Cuantía total: 6.000 €

Duración: 1 año

28 Nombre del proyecto: HeartWays -Advanced solution for Supporting Cardiac Patients in Rehabilitation (315659)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/10/2012

Duración: 1 año - 11 meses - 29 días

Cuantía total: 0 €

29 Nombre del proyecto: AYUDA PARA LA CONTRATACION DE PERSONAL TECNICO DE APOYO-MODALIDAD INFRAESTRUCTURAS-DESAMPARADOS ANDRES BELLO (PTA2011-5681-I)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

Fecha de inicio: 01/01/2012

Duración: 3 años

Cuantía total: 56.700 €

30 Nombre del proyecto: APLICACION DE METODOS COMBINADOS PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS DE FRUTA EN POLVO, DESHIDRATADOS Y FRITOS DE ALTA CALIDAD (ACOMP/2012/161)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2012

Duración: 11 meses - 30 días

Cuantía total: 14.000 €

31 Nombre del proyecto: INVESTIGACION Y DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGIAS DE INTERFACES NATURALES APLICADAS AL CAMPO DE LA EXPERIMENTACION EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (2857)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mariano Luis Alcañiz Raya

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/12/2011

Duración: 1 año

Cuantía total: 8.500 €

32 Nombre del proyecto: Adaptación de procesos de secado para favorecer la comercialización de superfrutas de origen colombiano (ADSIDE0)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete



Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

Universitat Politècnica de València

Fecha de inicio: 01/01/2011

Duración: 1 año - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 14.000 €

33 Nombre del proyecto: APLICACION DE METODOS COMBINADOS PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS DE FRUTA EN POLVO, DESHIDRATADOS Y FRITOS DE ALTA CALIDAD (AGL2010-22176)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

Fecha de inicio: 01/01/2011

Duración: 1 año - 5 meses - 29 días

Cuantía total: 30.250 €

34 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE POSTRES DE RESTAURANTE ESPECIALMENTE DISEÑADOS PARA POBLACIONES ESPECIALES (DIABETICOS, ALERGICOS E INTOLERANTES) (623-086/10-623B086/10)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUT TURISTIC VALENCIA

Fecha de inicio: 17/03/2010

Duración: 8 meses - 13 días

Cuantía total: 5.657,37 €

35 Nombre del proyecto: UNIVERSAL OPEN PLATFORM AND REFERENCE SPECIFICATION FOR AMBIENT ASSISTED LIVING (247950)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo

Nº de investigadores/as: 22

Entidad/es financiadora/s:

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/02/2010

Duración: 4 años

Cuantía total: 593.717,25 €

36 Nombre del proyecto: BIODISPONIBILIDAD DE NUTRIENTES (INNOVA-05-10-6475)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Jesús Pagán Moreno

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 03/01/2010

Duración: 2 años - 3 meses - 27 días

Cuantía total: 12.000 €



- 37** **Nombre del proyecto:** INDAGA (2010-2012): Investigación, Innovación y Desarrollo Aplicados a la Gastronomía (AGL2009-05765-E/ALI)
Entidad de realización: Universidad Extremadura
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JORGE RUIZ CARRASCAL
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Ciencia y Tecnología
Fecha de inicio: 01/01/2010 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 25.000 €
- 38** **Nombre del proyecto:** BALANZA PARA LA GESTION DE LA DIETA (PAI-09-L5-6436)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/04/2009 **Duración:** 2 años - 1 mes - 19 días
Cuantía total: 33.900 €
- 39** **Nombre del proyecto:** ANALISIS DE LA DEMANDA DE LAS NECESIDADES DE I+D+I EN EL SECTOR DE LA RESTAURACION DE LA CV (PAI-09-L6-6366)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/04/2009 **Duración:** 2 años - 1 mes - 19 días
Cuantía total: 20.500 €
- 40** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA APLICACION DE NUEVAS TECNOLOGIAS EN LA VIDA UTIL DE PLATOS DE RESTAURANTE "LISTOS PARA LLEVAR" (ÑOV-016/09//MINIMIS)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: INSTITUT TURISTIC VALENCIA
Fecha de inicio: 16/02/2009 **Duración:** 9 meses - 14 días
Cuantía total: 14.001,34 €
- 41** **Nombre del proyecto:** III JORNADAS DE CIENCIA Y COCINA EN LA UPV (AORG/2009/093)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2009 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 6.300 €



- 42** **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DE LOS PROCESOS CULINARIOS PARA PREPARACION Y REGENERACION DE PLATOS EN RESTAURACION (ÑOV-005-08-MINIMIS)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
INSTITUT TURISTIC VALENCIA
Fecha de inicio: 29/02/2008 **Duración:** 9 meses - 1 día
Cuantía total: 25.808,12 €
- 43** **Nombre del proyecto:** CONTROLLING CHRONIC DISEASES RELATED TO METABOLIC DISORDERS (216270)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 24
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración:** 4 años - 7 meses - 30 días
Cuantía total: 468.583 €
- 44** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO Y MEJORA DE PROCESOS CULINARIOS EMPLEADOS EN LA PREPARACION Y REGENERACION DE PLATOS LISTOS PARA COMER. (PAID-06-07-3259)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 04/12/2007 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 18.000 €
- 45** **Nombre del proyecto:** PRIMERAS JORNADAS DE DIVULGACION DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA APLICADAS A LA COCINA (CCT005-07-00370)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA
Fecha de inicio: 05/11/2007 **Duración:** 2 meses
Cuantía total: 7.000 €
- 46** **Nombre del proyecto:** PERSONA - PERceptive Spaces prOmoting iNdependent Ageing (IST-045459)
Entidad de realización: ASOCIACIÓN ITACA
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo
Nº de investigadores/as: 12
Entidad/es financiadora/s:
COMISIÓN EUROPEA - VI EU FP
Fecha de inicio: 01/01/2007 **Duración:** 3 años - 5 meses - 29 días



Cuantía total: 6.749.979 €

- 47** **Nombre del proyecto:** Innovación, investigación y desarrollo aplicado a la gastronomía: INDIAGA (Desconocido)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Educación y Ciencia
Fecha de inicio: 01/01/2007 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 25.000 €
- 48** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA COCCION EN VACIO CONTINUO (COOK-VIDE) A LA OBTENCION DE PLATOS PREPARADOS DE ALTA CALIDAD A BASE DE DORADA (PAID-05-06-6640)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 21/12/2006 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 6.000 €
- 49** **Nombre del proyecto:** NUADU (FIT-300100-2006-36)
Entidad de realización: ASOCIACIÓN ITACA
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO
Fecha de inicio: 01/06/2006 **Duración:** 3 años - 1 mes - 30 días
Cuantía total: 648.686,4 €
- 50** **Nombre del proyecto:** RECORD - Plataforma convergente para la Gestión y Distribución de Contenidos Interactivos para la Rehabilitación cognitiva, psicosocial y asistencial a personas con enfermedades mentales severas mediante Nuevas Tecnologías (FIT-300100-2006-58)
Entidad de realización: ASOCIACIÓN ITACA
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO
Fecha de inicio: 01/06/2006 **Duración:** 2 años - 1 mes - 30 días
Cuantía total: 160.700,8 €
- 51** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO INDUSTRIAL DE UN MODELO DE UTILIDAD BASADO EN LA COCINA A BAJA PRESION (PTR95-0932-OP)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:



MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 22/07/2005**Duración:** 2 años - 2 meses**Cuantía total:** 43.200 €

- 52** **Nombre del proyecto:** EQUIPO PARA COCINA A BAJA PRESION (TECNOVAC) (PAI02-04-4141)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 20/12/2004 **Duración:** 7 meses
Cuantía total: 10.325 €
- 53** **Nombre del proyecto:** EDICION LIBRO BLANCO ESTADO NUTRICIONAL DE LA UPV (PAI02-04-4449)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 20/12/2004 **Duración:** 7 meses
Cuantía total: 1.500 €
- 54** **Nombre del proyecto:** EVALUACION DEL POTENCIAL DE EXPLOTACION DE UN EQUIPO PARA LA COCINA EN CONDICIONES DE BAJA PRESION (PAI03-04-4140)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 20/12/2004 **Duración:** 7 meses
Cuantía total: 3.000 €
- 55** **Nombre del proyecto:** MY-HEART - Fighting cardio-vascular diseases by preventive lifestyle & early diagnosis (IST-507816)
Entidad de realización: ITACA
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo
Nº de investigadores/as: 12
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Europea - VI Programa Marco
Fecha de inicio: 31/12/2003 **Duración:** 3 años - 8 meses - 30 días
Cuantía total: 34.918.064 €
- 56** **Nombre del proyecto:** INCO-COMBIDRY (ICB1-CT-2002-80003)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA



Fecha de inicio: 13/06/2003
Cuantía total: 43.868 €

Duración: 1 año - 6 meses

57 Nombre del proyecto: AYUDA AL GRUPO: ANALISIS FISICOQUIMICO DE PROCESOS ALIMENTARIOS Y CONTROL DE CALIDAD (GRUPOS03/080)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 13

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA; GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2003

Duración: 2 años

Cuantía total: 14.724,13 €

58 Nombre del proyecto: FOMENTO DE LA CALIDAD DE LA ACTIVIDAD UNIVERSITARIA. PROGRAMA DE POSTGRADO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (AFC2002-0513-LD)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 39

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION, CULT. Y DEP.SUBSECRETARIA

Fecha de inicio: 01/01/2003

Duración: 1 año - 3 meses

Cuantía total: 65.000 €

59 Nombre del proyecto: PARTICIPACION EN FERIAS Y JORNADAS DE PRESENTACION DEL GRUPO FISICOQUIMICA DE ALIMENTOS Y LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS (PAI02-03-2652)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2003

Duración: 1 año

Cuantía total: 11.500 €

60 Nombre del proyecto: EVALUACION DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA Y DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE NUTRICION COMUNITARIA EN LA UPV (PPI-05-02 2801-01)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/09/2002

Duración: 2 años

Cuantía total: 11.000 €

61 Nombre del proyecto: PATIENT-CENTRED PATHWAYS OF EARLY PALLIATIVE CARE, SUPPORTIVE ECOSYSTEMS AND APPRAISAL STANDARD (825750)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo

Nº de investigadores/as: 13

**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 30/01/2002**Duración:** 21 años - 5 meses**Cuantía total:** 274.375 €

- 62 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES POR INCORPORACION DE COMPONENTES CON ACTIVIDAD FISIOLÓGICA A LA MATRIZ ESTRUCTURAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS (AGL2001-2596)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 16**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 28/12/2001**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 119.619,46 €

- 63 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DE LAS CONDICIONES DE OPERACION DE TRATAMIENTOS OSMÓTICOS DESTINADOS AL PROCESADO MÍNIMO DE FRUTAS (AGL2001-3025)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M^a Amparo Chiralt Boix**Nº de investigadores/as:** 13**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 28/12/2001**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 70.913,42 €

- 64 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES POR INCORPORACION DE COMPONENTES CON ACTIVIDAD FISIOLÓGICA A MATRIZ (AGL2000-0659)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 11**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 09/07/2001**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 13.462,67 €

- 65 Nombre del proyecto:** AYUDA AL GRUPO INGENIERIA DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS (GR01-183)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2001**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 5.108,6 €

- 66 Nombre del proyecto:** ANALISIS FÍSICOQUÍMICO DE PROCESOS ALIMENTARIOS Y CONTROL DE CALIDAD (GR00-37)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 19/09/2000

Duración: 3 meses

Cuantía total: 9.015,18 €

67 Nombre del proyecto: USOS DE LA SOLUCION OSMOTICA EN EL PROCESO INTEGRADO DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA DE FRUTAS (GV99-180-1-13)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/12/1999

Duración: 2 años - 1 mes

Cuantía total: 19.292,49 €

68 Nombre del proyecto: OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO DE CITRICOS (Desconocido)

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

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Fecha de inicio: 04/01/1999

Duración: 3 años

Cuantía total: 321.421,28 €

69 Nombre del proyecto: DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LAS OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO EN LAS LINEAS DE MANIPULACION DE CITRICOS (1FD97-0313)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION ; MINISTERIO DE HACIENDA Y ADMINISTRACIONES PUBLICAS

Fecha de inicio: 04/01/1999

Duración: 3 años

Cuantía total: 321.421,28 €

70 Nombre del proyecto: IMPROVED QUALITY AND SHELF LIFE OF DESALTED COD AND EASY TO USE PRODUCT OF SALTED COD (FAIR CT98-4179)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Antonio Serra Belenguer

Nº de investigadores/as: 16

Entidad/es financiadora/s:

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 09/12/1998

Duración: 3 años

Cuantía total: 89.601 €

71 Nombre del proyecto: Desarrollo de Secadores por aire caliente o vacio, con aplicacion combinada de microondas, para frutas o productos de frutas (ALI98-0340-C02-01)

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

Nº de investigadores/as: 11

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

Fecha de inicio: 03/11/1998**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 22.255,48 €

- 72 Nombre del proyecto:** SECADORES POR AIRE CALIENTE O VACIO, PARA FRUTAS (ALI98-0340-C02-01)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 13**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 03/11/1998**Duración:** 1 año - 11 meses - 20 días**Cuantía total:** 20.776,99 €

- 73 Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA Y LA IMPREGNACION A VACIO EN LA CRIOPROTECCION DE PRODUCTOS DE FRUTA CONGELADOS (ALI98-0358)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix**Nº de investigadores/as:** 14**Entidad/es financiadora/s:**

MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Fecha de inicio: 01/09/1998**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 49.625,57 €

- 74 Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA Y LA IMPREGNACION A VACIO EN LA CRIOPROTECCION DE PRODUCTOS DE FRUTA CONGELADOS (ALI98-0358)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M^a Amparo Chiralt Boix**Nº de investigadores/as:** 16**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/09/1998**Duración:** 2 años - 11 meses - 15 días**Cuantía total:** 71.141,8 €

- 75 Nombre del proyecto:** FOODNET (55792-CP-1-98-FR-ERASMUS-ETN)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Consuelo González Martínez**Nº de investigadores/as:** 13**Entidad/es financiadora/s:**

SOCRATES PROGRAMME

Fecha de inicio: 01/09/1998**Duración:** 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 420.620,4 €

- 76 Nombre del proyecto:** Improved quality and self life of desalted cod an easy to use product of salted cod (PL98-4179)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Antonio Serra Belenguer**Nº de investigadores/as:** 13**Entidad/es financiadora/s:**

Fair Programme



Fecha de inicio: 01/01/1998
Cuantía total: 127.997,69 €

Duración: 3 años

77 Nombre del proyecto: APLICACION DE MICROONDAS EN PROCESOS ALIMENTARIOS: SECADO DESCONGELACION E INACTIVACION ENZIMATICA (GV-D-AG-03-160-96)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/1997

Duración: 2 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 16.227,33 €

78 Nombre del proyecto: Desarrollo De Herramientas de Calculo en Ingenieria de Alimentos (Desconocido)

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

Nº de investigadores/as: 17

Entidad/es financiadora/s:
CYTED

Fecha de inicio: 01/01/1997

Duración: 2 años

Cuantía total: 108.182,18 €

79 Nombre del proyecto: APLICACION DE MICROONDAS EN PROCESOS ALIMENTARIOS: SECADO DESCONGELACION E INACTIVACION ENZIMATICA (GV-D-AG-03-160-96)

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

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA-96

Fecha de inicio: 01/01/1997

Duración: 2 años

Cuantía total: 6.010,12 €

80 Nombre del proyecto: PROYECTO CYTEA - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

Fecha de inicio: 01/01/1996

Duración: 11 meses - 29 días

Cuantía total: 5.409,11 €

81 Nombre del proyecto: APLICACION DE LA IMPREGNACION A VACIO VI Y LA DESHIDRATACION OSMOTICA A VACIO VOD A LA MEJORA DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS MINIMAMENTE PROCESADOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS (ALI95-0398)

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

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:
CICYT - 95

Fecha de inicio: 01/07/1995

Duración: 3 años - 2 días

Cuantía total: 77.746,93 €



- 82** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA IMPREGNACION A VACIO VI Y LA DESHIDRATAACION OSMOTICA A VACIO VOD A LA MEJORA DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS MINIMAMENTE PROCESADOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS (ALI95-0398)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 01/07/1995 **Duración:** 2 años - 11 meses - 28 días
Cuantía total: 77.746,93 €
- 83** **Nombre del proyecto:** DEVELOPMENT OF MINIMALLY PROCESSED PRODUCTS FROM TROPICAL FRUITS USING VACUUM IMPREGNATION TECHNIQUES (TS3-CT94-0333)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/03/1995 **Duración:** 4 años - 9 meses - 30 días
Cuantía total: 19.517,33 €
- 84** **Nombre del proyecto:** DEVELOPMENT OF MINIMALLY PROCESSED PRODUCTS FROM TROPICAL FRUITS USING VACUUM IMPREGNATION TECHNIQUES (STD3-932078)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s: COMMISION OF EUROPEAN COMMUNITIES
Fecha de inicio: 01/03/1995 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 61.543,64 €
- 85** **Nombre del proyecto:** Improvement of overall food quality by application of osmotic treatments in conventional and new processes (PL95-1118)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 19
Entidad/es financiadora/s: fair programme
Fecha de inicio: 01/01/1995 **Duración:** 5 años - 6 meses - 30 días
Cuantía total: 149.922,3 €
- 86** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de productos minimamente procesados a partir de frutas tropicales mediante tecnicas de impregnacion a vacio (std3-932078)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 17
Entidad/es financiadora/s: union europea
Fecha de inicio: 01/01/1995 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 63.851,53 €



87 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE TECNOLOGIAS DE PROCESAMIENTO MINIMO PARA LA PRESERVACION DE ALIMENTOS (Desconocido)

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

Nº de investigadores/as: 17

Entidad/es financiadora/s:
CYTED

Fecha de inicio: 01/01/1995

Duración: 3 años

Cuantía total: 144.242,9 €

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

1 **Nombre del proyecto:** VALORIZACIÓN DE LOS RESIDUOS DE LA INDUSTRIA DE PANIFICACIÓN SIN GLUTEN PARA LA OBTENCIÓN DE MASAS MADRE CON FUNCIÓN CONSERVANTE

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:
SINBLAT ALIMENTACION SALUDABLE S.L.

Fecha de inicio: 02/11/2023

Duración: 2 años - 11 meses - 29 días

Cuantía total: 80.125 €

2 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UNTABLES FUNCIONALES DE ALTO CONTENIDO EN FRUTA PARA POBLACIÓN SENIOR

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:
JUMEL ALIMENTARIA S.A.

Fecha de inicio: 01/06/2022

Duración: 1 año - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 51.875 €

3 **Nombre del proyecto:** REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES EN EL MARCO DEL PROYECTO: DESARROLLO DE UNA GAMA DE PLATOS VEGANOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS DE PROCESADO ALTERNATIVAS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:
PRODUCTOS CONGELADOS SELECTOS 3000 S.L.

Fecha de inicio: 13/11/2020

Duración: 1 año - 16 días

Cuantía total: 12.000 €

4 **Nombre del proyecto:** REALIZACION DE ACTIVIDADES EN EL MARCO DEL PROYECTO: DISEÑO DE UN COMPLEMENTO NUTRICIONAL PERSONALIZADO Y ADAPTADO A LAS NECESIDADES GENETICAS INDIVIDUALES

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 2



Entidad/es financiadora/s:
DULCESA, S.L. UNIPERSONAL

Fecha de inicio: 17/09/2020
Cuantía total: 30.625 €

Duración: 1 año - 4 meses - 29 días

- 5 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS Y SENSORIALES DE EMBUTIDOS VEGANOS Y EVALUACION DE LA INCORPORACION DE ANTIMICROBIANOS CONSERVANTES EN EL RECUBRIMIENTO DE ALGINATO

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:
EMBUTIDOS F MARTINEZ R, SA

Fecha de inicio: 18/09/2018
Cuantía total: 36.000 €

Duración: 11 meses - 23 días

- 6 Nombre del proyecto:** COLABORACION EN EL PROYECTO UALGAVITAE: EVALUACION DEL POTENCIAL FUNCIONAL DE MICROALGAS COMO INGREDIENTES EN LA ELABORACION DE SALSAS Y MERMELADAS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:
JUMEL ALIMENTARIA S.A.

Fecha de inicio: 28/07/2017
Cuantía total: 45.000 €

Duración: 2 años

- 7 Nombre del proyecto:** EVALUACION DEL POTENCIAL FUNCIONAL DE MICROALGAS COMO INGREDIENTES EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS PARA POBLACIONES SENSIBLES

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:
FUNDACION MAFRE FUNDACION CULTURAL PRIVADA

Fecha de inicio: 17/03/2017
Cuantía total: 39.669,42 €

Duración: 1 año

- 8 Nombre del proyecto:** COLABORACION PROYECTO OPTIMIZACION DEL PROCESO DE OBTENCION DE BIOCONSERVANTES A PARTIR DEL SUBPRODUCTOS DERIVADOS DE LA PRODUCCION DE CULTIVOS STARTERS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Jesús Pagán Moreno

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:
JOSEFA ESTELLES MAYOR, S.L.U

Fecha de inicio: 21/01/2016
Cuantía total: 58.300 €

Duración: 2 años



- 9** **Nombre del proyecto:** FOMENTO DE LA INVESTIGACION E INNOVACION EN EL SECTOR TURISTICO VALENCIANO
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a José Viñals Blasco
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s: INSTITUT TURISTIC VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2016 **Duración:** 11 meses - 14 días
Cuantía total: 31.132,32 €
- 10** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES CULINARIAS DE LAS MICROALGAS CON ALTO CONTENIDO EN OMEGA 3 Y VALORACIÓN SENSORIAL (2017052697)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Jesús Pagán Moreno
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: AlgaEnergy SL
Fecha de inicio: 15/09/2015 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 9,5 €
- 11** **Nombre del proyecto:** LICENCIA PATENTE P2001131921: PROCESO DE PRE-TRATAMIENTO Y ADECUACION DE LA CHUFA PARA LA OBTENCION DE NUEVOS PRODUCTOS. DERECHOS PREFERENTES SOBRE CAPACIDADES.
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: DISEÑO DE ALIMENTOS, S.L.
Fecha de inicio: 21/02/2013 **Duración:** 16 años
Cuantía total: 9.453,49 €
- 12** **Nombre del proyecto:** EFECTO DEL PH SOBRE LA COCCION DE LOS ALIMENTOS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.
Fecha de inicio: 01/03/2012 **Duración:** 11 meses - 27 días
Cuantía total: 20.000 €
- 13** **Nombre del proyecto:** COLABORACION PROYECTO ESTUDIO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCION Y RECUPERACION DE BACTERIOCINAS UTILIZADAS COMO CONSERVANTES NATURALES (CDTI 2010)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Jesús Pagán Moreno
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: JOSEFA ESTELLES MAYOR, S.L.U
Fecha de inicio: 01/04/2011 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 47.161 €



- 14** **Nombre del proyecto:** Prevention of Diseases (248197)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/01/2010 **Duración:** 10 meses - 29 días
Cuantía total: 118.235 €
- 15** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UNTABLES A PARTIR DE ACEITE DE OLIVA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
GOURMED DIET S.L.
Fecha de inicio: 01/03/2008 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 18.000 €
- 16** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO Y DESARROLLO DE CROQUETAS Y BUÑUELOS DE BACALAO REFRIGERADOS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
UBAGO GROUP MARE, S.L.
Fecha de inicio: 15/02/2008 **Duración:** 4 meses
Cuantía total: 20.400 €
- 17** **Nombre del proyecto:** GESTION DEL CONGRESO JORNADA DE CIENCIA Y COCINA (PAID-03-07-2599)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2007 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 1.500 €
- 18** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE LA FORMULACION Y DEL PROCESADO EN DIFERENTES PROPIEDADES FISICAS Y FISICOQUIMICAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EMULSIONADOS Y DE ALTA VISCOSIDAD Y ANALISIS NUTRICIONALES, SENSORIALES Y DE VIDA UTIL DE MERMELADAS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
JUMEL ALIMENTARIA S.A.
Fecha de inicio: 04/04/2006 **Duración:** 2 años



Cuantía total: 21.250 €

- 19 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE ALIMENTOS FUNCIONALES, FRESCOS Y SALUDABLES: DESARROLLO DE PROCESOS DE FABRICACION Y OPTIMIZACION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD; DESARROLLO DE METODOS DE CONTROL EN LINEA DE FACTORES DE CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA CARNE. (T4799)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 61
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2005 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 1.477.500 €
- 20 Nombre del proyecto:** PRESTACIONES DE SERVICIO DE JAVIER MARTINEZ MONZO
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
ACIE AGENCIA DE CERTIFICACION ESPAÑOLA, S. L.; VAERSA, S.A.; FROYO SPAIN SL; SANITEST, S.L; INSTITUT TURISTIC VALENCIA; INSTITUT TURISTIC VALENCIA; ACIE AGENCIA DE CERTIFICACION ESPAÑOLA, S. L.; EQA CERTIFICADOS I MAS D MAS I, S.L.; GRACOMSA ALIMENTARIA
Fecha de inicio: 05/04/2004 **Duración:** 12 años - 8 meses - 25 días
Cuantía total: 48.767,71 €
- 21 Nombre del proyecto:** PERSONALIZED INFORMATION PLATFORM FOR LIFE AND HEALTH SERVICES (ANEXO A 2003000077)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 24
Entidad/es financiadora/s:
ASOCIACION ITACA
Fecha de inicio: 01/01/2004 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 83.500 €
- 22 Nombre del proyecto:** IMPLANTACION DE UN SISTEMA APPCC
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
RESTAURACION Y CATERING S.XXI, S.A.
Fecha de inicio: 06/10/2003 **Duración:** 3 meses
Cuantía total: 6.000 €
- 23 Nombre del proyecto:** LICENCIA DE EXPLOTACION DEL MODELO DE UTILIDAD EQUIPO DE COCINA PARA LA COCCION EN VACIO (TECNOVAC)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 5



Entidad/es financiadora/s:
INTERNATIONAL COOKING CONCEPTS, S.A.

Fecha de inicio: 30/01/2002
Cuantía total: 63.668,28 €

Duración: 22 años - 2 meses - 2 días

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** DISPOSITIVO Y MÉTODO DE IMPRESIÓN 3D CON POSPROCESADO TÉRMICO POR MICROONDAS
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: José Manuel Catalá Civera; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Felipe Laureano Peñaranda Foix; Pedro José Plaza González
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: P202330889
Fecha de registro: 31/10/2023
- 2 Título propiedad industrial registrada:** Patente BSH
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Jorge Mir Bel; Carlos Alberto De Jesus De Barros; María Desamparados Andrés Bello
Entidad titular de derechos: BSH BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH; BSH Electrodomesticos España, S.A
Nº de solicitud: 3323324
Fecha de registro: 07/11/2016
- 3 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de ablandamiento de chufas
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: ES1598.19
Fecha de registro: 28/11/2011
- 4 Título propiedad industrial registrada:** Producto emulsionado unttable a base de aceite de oliva y/u otros aceites vegetales y su procedimiento de preparación
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix
Entidad titular de derechos: Gourmed Diet, S.L.
Nº de solicitud: P200803730
Fecha de registro: 29/12/2008
- 5 Título propiedad industrial registrada:** EQUIPO PARA LA COCCIÓN EN VACÍO DE ALIMENTOS
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer; Purificación García Segovia
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: U200400864



Fecha de registro: 01/04/2004

- 6 Título propiedad industrial registrada:** Nuevo procedimiento de fabricación del turrón de Xixona
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: M^a Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: 9701451
Fecha de registro: 30/06/1997

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Mariano Luis Alcañiz Raya; Javier Martínez Monzó; Luís Miguel Cunha; Purificación García Segovia. Beyond Reality: Exploring the effect of different virtual reality environments on visual assessment of cakes. Food Research International. 179, 2024. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2024.114019
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Liliana Patricia Acurio Arcos; Diego Salazar; Bagner Castillo Castillo; Cristian Santiana Santiana; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Characterization of Second-Generation Snacks Manufactured from Andean Tubers and Tuberous Root Flours. Foods. 13, pp. 51. 2024. ISSN 2304-8158. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13010051>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Multivariate evaluation of the printing process on 3D printing of rice protein. Food Research International. 176, 2024. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4** JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Pedro Manuel Sousa; Javier Martínez Monzó; Luís Miguel Cunha; Purificación García Segovia. Eating with Your Eyes First: Cross-Cultural Evaluation of Visual Expectations Generated by High-End Pastry. Biology and Life Sciences Forum. 2023. ISSN 2673-9976
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** Diana Vicente Jurado; Purificación García Segovia; José Daniel Gutiérrez Cano; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera; Marta Igual Ramo. Effect of Extrusion Compression Ratio and Particle Size of Rice on the Sectional Expansion Index of Third-Generation Snacks. Biology and Life Sciences Forum. 26, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: <https://doi.org/10.3390/Foods2023-15121>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6** Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of Food 3D Printing Process on the Rheological Properties of Rice Protein Printing Inks. Biology and Life Sciences Forum. 26, 2023. ISSN 2673-9976
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 7** Ramón Torres Pérez; Elena Martínez García; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of Hydroxypropyl Methylcellulose, Xanthan Gum, and Psyllium in the Formulation of Gluten-Free Bread for the Improvement of Organoleptic Quality. Biology and Life Sciences Forum. 2023. ISSN 2673-9976



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 8** Irene Peñaranda; María Dolores Garrido; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Enriched Pea Protein Texturing: Physicochemical Characteristics and Application as a Substitute for Meat in Hamburgers. *Foods*. 12, pp. 1 - 26. 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12061303

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 9** María del Carmen Molina Montero; Diana Vicente Jurado; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Fiber Enrichment of 3D Printed Apricot Gel Snacks with Orange By-Products. *Gels*. 2023. ISSN 2310-2861. DOI: <https://doi.org/10.3390/gels9070569>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 10** María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Impact of Apricot Pulp Concentration on Cylindrical Gel 3D Printing. *Gels*. 2023. ISSN 2310-2861. DOI: <https://doi.org/10.3390/gels9030253>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 11** Marta Igual Ramo; Juan Vicente López Baldó; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Impact of *Urtica dioica* on phenols, antioxidant capacity, color, texture and extrusion parameters of extruded corn products. *British Food Journal*. 125, pp. 696 - 712. 2023. ISSN 0007-070X. DOI: 10.1108/BFJ-02-2022-0147

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 12** Adriana Gámbaro; L PANIZZOLO; Natalia Hodos; Gonzalo da Rosa; Sofía Barrios; Gabriela Garmendia; Cintia Gago; Javier Martínez Monzó. Influence of temperature and time in sous-vide cooking on physicochemical and sensory parameters of beef shank cuts. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 32, 2023. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2023.100701

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 13** Marta Igual Ramo; ALEJANDRO FLORES LEÓN; María Belén Picó Sirvent; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Physicochemical, Structural, and Functional Properties of Snake Melon (*Cucumis melo* subsp. *melo* Var. *flexuosus*) Microencapsulated with Pea Protein and Pea Fibre by Freeze-Drying. *Foods*. 12, pp. 1 - 14. 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12142679

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 14** Elías Arilla Codoñer; Javier Martínez Monzó; Maria Simona Chis; Anca Corina Farcas; Sonia Ancuta Socaci; Pilar Codoñer Franch; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. Sensory Evaluation, Physico-Chemical Properties, and Aromatic Profile of Pasteurised Orange Juice with Resistant Maltodextrin. *Foods*. 12, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12214025

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 15** MAYRA PAREDES ESCOBAR; Marta Igual Ramo; Johana Ortiz; Xavier Carrera; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Study of Essential Amino Acids Bioaccessibility in a Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) and Amaranth (*Amaranthus caudatus*) Supplements for Ecuadorian Adolescents. *Biology and Life Sciences Forum*. 2023. ISSN 2673-9976. DOI: <https://doi.org/10.3390/Foods2023-15001>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 16** Indira Sotelo-Díaz; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Techno-Functional Properties of Corn Flour with Cowpea (*Vigna unguiculata*) Powders Obtained by Extrusion. *Foods*. 1, pp. 1 - 14. 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12020298

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



- 17** Marta Igual Ramo; Ángela Fernandes; Maria Inês Dias; José Pinela; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Lillian Barros. The In Vitro Simulated Gastrointestinal Digestion Affects the Bioaccessibility and Bioactivity of Beta vulgaris Constituents. *Foods*. 1, pp. 1 - 12. 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12020338
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 18** Liliana Patricia Acurio Arcos; Diego Salazar; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Third-generation snacks manufactured from Andean tubers and tuberous roots flours: microwave expansion kinetics and characterization. *Foods*. 12, pp. 2168. 2023. ISSN 2304-8158. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods12112168>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 19** Marta Igual Ramo; Faustine Moreau; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Valorization of Beetroot By-Products for Producing Value-Added Third Generation Snacks. *Foods*. 12, pp. 1 - 22. 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12010176
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 20** Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Viability Study on the Use of Three Different Gels for 3D Food Printing. *Gels*. 9, 2023. ISSN 2310-2861. DOI: 10.3390/gels9090736
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 21** Liliana Patricia Acurio Arcos; Ariel Baquerizo; Alexandra Borja; Marcelo Vayas; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Water-Sorption Isotherms and Air-Drying-Kinetics Modelling of Andean Tubers and Tuberous Roots. *Biology and Life Sciences Forum*. 26, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: <https://doi.org/10.3390/Foods2023-15141>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 22** Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Application of 3D Printing in the Design of Functional Gluten-Free Dough. *Foods*. 11, pp. 1 - 17. 2022. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods11111555
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 23** Marta Igual Ramo; Patricia García Herrera; Rosa María Cámara; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Montaña Cámara Hurtado. Bioactive Compounds in Rosehip (*Rosa canina*) Powder with Encapsulating Agents. *Molecules*. 27, pp. 1 - 13. 2022. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules27154737
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Pedro Manuel Sousa; Mariano Luis Alcañiz Raya; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Impact of context in visual evaluation of design pastry: Comparison of real and virtual. *Food Quality and Preference*. 97, pp. 104472. 2022. ISSN 0950-3293. DOI: 10.1016/j.foodqual.2021.104472
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 25** Marta Igual Ramo; Adriana Paucean; Dan Cristian Vodnar; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Maria Simona Chis. In Vitro Bioaccessibility of Bioactive Compounds from Rosehip-Enriched Corn Extrudates. *Molecules*. 27, pp. 1 - 16. 2022. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules27061972
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** Anca Farcas; Sonia Ancuta Socaci; Maria Simona Chis; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Anca Becze; Anamaria Iulia Torok; Oana Cadar; Teodora Emilia Coldea; Marta Igual Ramo. In Vitro Digestibility of Minerals and B Group Vitamins from Different Brewers, Spent Grains. *Nutrients*. 14, pp. 1 - 15. 2022. ISSN 2072-6643. DOI: 10.3390/nu14173512
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 27** Marta Igual Ramo; Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Microalgae-enriched breadsticks: Analysis for vitamin C, carotenoids, and chlorophyll a. *Food Science and Technology International*. 28, pp. 26 - 31. 2022. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013221990252
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 28** Liliana Patricia Acurio Arcos; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo; Faustine Moreau. Microwave Expansion Kinetics of Third-Generation Extruded Corn Pellets under Different Moisture Contents. *Biology and Life Sciences Forum*. 18, 2022. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2022-12952
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 29** Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó. Physicochemical Properties and Structure Changes of Food Products during Processing. *Foods*. 11, pp. 1 - 4. 2022. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods11152365
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 30** Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Printability Prediction of Three Gels for 3D Food Printing. *Biology and Life Sciences Forum*. 18, 2022. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2022-12986
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 31** JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Andrea Bononad Olmo; Marta Igual Ramo; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Role of Visual Assessment of High-Quality Cakes in Emotional Response of Consumers. *Foods*. 11, pp. 1 - 15. 2022. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods11101412
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 32** Elías Arilla Codoñer; Javier Martínez Monzó; Pilar Codoñer Franch; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. Stability of vitamin C, carotenoids, phenols, and antioxidant capacity of pasteurised orange juice with resistant maltodextrin storage. *Food Science and Technology International*. 2022. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/10820132221124200
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 33** María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. 3D Food printing: effect of apricot pulp concentration on 2 texture analysis profile and image analysis in a gel cylinder. *Biology and Life Sciences Forum*. 18, pp. 1 - 6. 2022. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2022-12950
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 34** Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Amino acids and protein in vitro bio-accessibility from edible insect and pea protein enriched bread. *Journal of Insects as Food and Feed*. 7, pp. 1001 - 1009. 2021. ISSN 2352-4588. DOI: 10.3920/JIFF2020.0122
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 35** Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Amino acids release from enriched bread with edible insect or pea protein during in vitro gastrointestinal digestion. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 24, pp. 1 - 7. 2021. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2021.100351
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 36** Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó. Beetroot Microencapsulation with Pea Protein Using Spray Drying: Physicochemical, Structural and Functional Properties. *Applied Sciences*. 11, pp. 1 - 14. 2021. ISSN 2076-3417. DOI: 10.3390/app11146658
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 37** Indira Sotelo-Díaz; Bibiana Ramírez Pulido; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Annamaria Filomena-Ambrosio. Cricket flour in a traditional beverage (chucula): emotions and perceptions of Colombian consumers. *Journal of Insects as Food and Feed*. online, 2021. ISSN 2352-4588. DOI: 10.3920/JIFF2021.0137
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 38** Elías Arilla Codoñer; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Pilar Codoñer Franch; Marta Igual Ramo. Effect of Adding Resistant Maltodextrin to Pasteurized Orange Juice on Bioactive Compounds and Their Bioaccessibility. *Foods*. 10, pp. 1 - 15. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10061198
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 39** Ariadna Montoro; Indira Sotelo-Díaz; Annamaria Filomena-Ambrosio; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of Cricket (*Acheta domestica*) Flour Added to Mixture Powder to Obtain a Traditional Beverage (Chucula) on Its Physicochemical Characteristics. *Biology and Life Sciences Forum*. 6, pp. 1 - 6. 2021. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2021-11008
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 40** Marta Igual Ramo; Maria Simona Chis; Sonia Ancuta Socaci; Dan Cristian Vodnar; Floricuta Ranga; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of *Medicago sativa* Addition on Physicochemical, Nutritional and Functional Characteristics of Corn Extrudates. *Foods*. 10, pp. 1 - 21. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10050928
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 41** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Javier Reino Moyón; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of Microalgae (*Arthrospira platensis* and *Chlorella vulgaris*) Addition on 3D Printed Cookies. *Food Biophysics*. 16, pp. 27 - 39. 2021. ISSN 1557-1858. DOI: 10.1007/s11483-020-09642-y
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 42** Liliana Ribeiro; Luís Miguel Cunha; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Effect of the house cricket (*Acheta domestica*) inclusion and process temperature on extrudate snack properties. *Journal of Insects as Food and Feed*. 7, pp. 1117 - 1129. 2021. ISSN 2352-4588. DOI: 10.3920/JIFF2020.0126
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 43** Marta Igual Ramo; Maria Simona Chis; Adriana Paucean; Dan Cristian Vodnar; Floricuta Ranga; Tania Mihaiescu; Anamaria Iulia Torok; Anca Farcas; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect on Nutritional and Functional Characteristics by Encapsulating Rose canina Powder in Enriched Corn Extrudates. *Foods*. 10, pp. 1 - 24. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10102401
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 44** JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Andrea Bononad Olmo; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Emotional Response to Different Types of Cakes through Visual Assessment. *Biology and Life Sciences Forum*. 6, pp. 1 - 6. 2021. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2021-10999
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 45** Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Impact of Rosehip (Rose Canina) Powder Addition and Figure Height on 3D-Printed Gluten-Free Bread. *Biology and Life Sciences Forum*. 6, pp. 1 - 7. 2021. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2021-10979
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 46** Marilú Andrea Silva Espinoza; M^a Mar Camacho Vidal; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. Impact of the Freeze-Drying Conditions Applied to Obtain an Orange Snack on Energy Consumption. *Foods*. 10, pp. 1 - 9. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10112756
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 47** Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Amparo Tárrega; Javier Martínez Monzó. Photograph Based Evaluation of Consumer Expectation on Healthiness, Fullness, and Acceptance of Sandwiches as Convenience Food. *Foods*. 10, pp. 1 - 14. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10051102
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 48** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Rafael Guallar de Rufino; Carmen Savall; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Physicochemical and rheological characterisation of microalgae-enriched ketchups and their sensory acceptability. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 26, pp. 1 - 11. 2021. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2021.100424
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 49** Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Resistant maltodextrin's effect on the physicochemical and structure properties of spray-dried orange juice powders. *European Food Research and Technology*. 247, pp. 1125 - 1132. 2021. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-021-03693-2
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 50** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; María Pilar Bravo Villar; Marta Igual Ramo; Carmen Savall; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Sugar and no sugar added fruit microalgae-enriched jams: a study about their physicochemical, rheological, and textural properties. *European Food Research and Technology*. 247, pp. 2565 - 2578. 2021. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-021-03819-6
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 51** Marta Igual Ramo; Maria Simona Chis; Adriana Paucean; Dan Cristian Vodnar; Sevastita Muste; Simona Man; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Valorization of Rose Hip (*Rosa canina*) Puree Co-Product in Enriched Corn Extrudates. *Foods*. 10, pp. 1 - 20. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10112787
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 52** Purificación García Segovia; Víctor García Alcaraz; Amparo Tárrega; Javier Martínez Monzó. Consumer perception and acceptability of microalgae based breadstick. *Food Science and Technology International*. 26, pp. 493 - 502. 2020. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013220906235
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 53** Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of *Acheta domesticus* (house cricket) addition on protein content, colour, texture, and extrusion parameters of extruded products. *Journal of Food Engineering*. 282, pp. 1 - 7. 2020. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2020.110032
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 54** Elías Arilla Codoñer; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Pilar Codoñer Franch; Purificación García Segovia. Impact of Resistant Maltodextrin Addition on the Physico-Chemical Properties in Pasteurised Orange Juice. *Foods*. 9, pp. 1832. 2020. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods9121832
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 55** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. In vitro bioaccessibility of minerals from microalgae-enriched cookies. *Food & Function*. 11, pp. 2186 - 2194. 2020. ISSN 2042-650X. DOI: 10.1039/c9fo02603g
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 56** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Influence of microalgae addition in formulation on colour, texture, and extrusion parameters of corn snacks. *Food Science and Technology International*. 26, pp. 685 - 695. 2020. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013220924178
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 57** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Irene Martínez Sánchez; Carmen Savall; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Microalgae fortification of low-fat oil-in-water food emulsions: an evaluation of the physicochemical and rheological properties. *Journal of Food Science and Technology*. online f, pp. 1 - 11. 2020. ISSN 0022-1155. DOI: 10.1007/s13197-020-04828-1
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 58** Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó. Physicochemical Properties and Consumer Acceptance of Bread Enriched with Alternative Proteins. *Foods*. 9, pp. 1 - 22. 2020. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods9070933
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 59** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Lu Zhang; W.J.N Martijn; A.I.S Maarten; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Printability and Physicochemical Properties of Microalgae-Enriched 3D-Printed Snacks. *Food and Bioprocess Technology*. 13, pp. 2029 - 2042. 2020. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-020-02544-4
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 60** Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Javier Martínez Monzó. Use of insects and pea powder as alternative protein and mineral sources in extruded snacks. *European Food Research and Technology*. 246, pp. 703 - 712. 2020. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-020-03441-y
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 61** Purificación García Segovia; Víctor García Alcaraz; Sebastià Balasch Parisi; Javier Martínez Monzó. 3D printing of gels based on xanthan/konjac gums. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 64, pp. 1 - 9. 2020. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102343
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 62** ANTONIO ALEX VEGA GÁLVEZ; Issis Quispe Fuentes; Elsa Uribe; Javier Martínez Monzó; Alexis Pasten; Roberto Lemus Mondaca. Bioactive compounds and physicochemical characterization of dried apricot (*Prunus armeniaca* L.) as affected by different drying temperatures. *CyTA-Journal of Food*. 17, pp. 297 - 306. 2019. ISSN 1947-6345. DOI: 10.1080/19476337.2019.1577918
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 63** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of microalgae addition on mineral content, colour and mechanical properties of breadsticks. *Food & Function*. 10, pp. 4685 - 4692. 2019. ISSN 2042-650X. DOI: 10.1039/c9fo00286c
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 64** Javier Martínez Monzó; Julián Cárdenas; Purificación García Segovia. Effect of Temperature on 3D Printing of Commercial Potato Puree. *Food Biophysics*. 14, pp. 225 - 234. 2019. ISSN 1557-1858. DOI: 10.1007/s11483-019-09576-0
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 65** José Albors Garrigós; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Knowledge dynamics as drivers of innovation in Haute Cuisine and culinary services. *Industry and Innovation*. 25, pp. 84 - 111. 2018. ISSN 1366-2716. DOI: 10.1080/13662716.2016.1268950
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 66** Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Irene Ferran Lara Martínez; Javier Martínez Monzó. Effect of microalgae incorporation on physicochemical and textural properties in wheat bread formulation. *Food Science and Technology International*. 23, pp. 437 - 447. 2017. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013217700259
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 67** Purificación García Segovia; Ana Moreno; LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Mayra Alexandra Logroño; Janet Graciela Fonseca; Javier Martínez Monzó. Effect of Replacement Wheat Flour by a Composite Mix Flour in Sponge Cakes. *Journal of Culinary Science & Technology*. 15, pp. 89 - 100. 2016. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2016.1220340
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 68** Purificación García Segovia; Angela M Urbano Ramos; SUSANA FISZMAN DAL SANTO; Javier Martínez Monzó. Effects of processing conditions on the quality of vacuum fried cassava chips (*Manihot esculenta* Crantz). *LWT - Food Science and Technology*. 69, pp. 515 - 521. 2016. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2016.02.014
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 69** LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Propiedades funcionales de tubérculos nativos de la región andina de Cuzco (Ecuador): una revisión. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 22, pp. 28 - 33. 2016. ISSN 1135-3074. DOI: 10.14642/RENC.2016.22.4.5155
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 70** Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. An online visual scale to measure body image distortion among university students. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 21, pp. 22 - 28. 2015. ISSN 1135-3074. DOI: 10.14642/RENC.2015.21.1.5038
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 71** María del Mar Casas Moreno; Vivian Janeth Barreto Palacios; Rebeca González Carrascosa; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Evaluation of Textural and Sensory Properties on Typical Spanish Small Cakes Designed Using Alternative Flours. *Journal of Culinary Science & Technology*. pp. 19 - 28. 2015. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2014.952475
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 72** ANTONIO ALEX VEGA GÁLVEZ; L ZURA-BRAVO; Roberto Lemus Mondaca; Javier Martínez Monzó; Issis Quispe Fuentes; LUIS ANDRES PUENTE DIAZ; Karina Di Scala. Influence of drying temperature on dietary fibre, rehydration properties, texture and microstructure of Cape gooseberry (*Physalis peruviana* L.). *Journal of Food Science and Technology*. 52, pp. 2304 - 2311. 2015. ISSN 0022-1155. DOI: 10.1007/s13197-013-1235-0
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 73** María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Physico-Chemical and Structural Characteristics of Vegetables Cooked Under Sous-Vide, Cook-Vide, and Conventional Boiling. *Journal of Food Science*. 80, pp. E1725 - E1734. 2015. ISSN 0022-1147. DOI: 10.1111/1750-3841.12950
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 74** María Desamparados Andrés Bello; Carlos Alberto De Jesus De Barros; Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó. Vacuum impregnation as a tool to introduce biopreservatives in gilthead sea bream fillets (*Sparus aurata*). *LWT - Food Science and Technology*. 60, pp. 758 - 765. 2015. ISSN 0023-6438. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2014.09.063>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 75** María del Consuelo Iborra Bernad; Amparo Tárrega; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Advantages of sous-vide cooked red cabbage: Structural, nutritional and sensory aspects. *LWT - Food Science and Technology*. 56, pp. 451 - 460. 2014. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2013.12.027
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 76** María del Consuelo Iborra Bernad; Amparo Tárrega; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Comparison of Vacuum Treatments and Traditional Cooking Using Instrumental and Sensory Analysis. *Food Analytical Methods*. 7, pp. 400 - 408. 2014. ISSN 1936-9751. DOI: 10.1007/s12161-013-9638-0
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 77** María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of vacuum cooking treatment on physicochemical and structural characteristics of purple-flesh potato. *International Journal of Food Science & Technology*. 49, pp. 943 - 951. 2014. ISSN 0950-5423. DOI: 10.1111/ijfs.12385
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 78** Purificación García Segovia; María Dolores Garrido; Antonio Vercet; Juan Carlos Arbolea; SUSANA FISZMAN DAL SANTO; Javier Martínez Monzó; Sergio Laguarda; Victor Palacios; JORGE RUIZ CARRASCAL. Molecular Gastronomy in Spain. *Journal of Culinary Science & Technology*. 12, pp. 279 - 293. 2014. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2014.914813
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 79** María Rocío Teruel; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Belén Linares; María Dolores Garrido. Use of vacuum-frying in chicken nugget processing. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 26, pp. 482 - 489. 2014. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2014.06.005
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 80** José Albors Garrigós; Vivian Janeth Barreto Palacios; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Jose Luis Hervás Oliver. Creativity and Innovation Patterns of Haute Cuisine Chefs. *Journal of Culinary Science & Technology*. 11, pp. 19 - 35. 2013. ISSN 1542-8052. DOI: <http://dx.doi.org/10.1080/15428052.2012.728978>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 81** María Desamparados Andrés Bello; María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of Konjac Glucomannan (KGM) and Carboxymethylcellulose (CMC) on some Physico-Chemical and Mechanical Properties of Restructured Gilthead Sea Bream (*Sparus aurata*) Products. *Food and Bioprocess Technology*. 6, pp. 133 - 145. 2013. ISSN 1935-5130. DOI: DOI 10.1007/s11947-011-0765-6
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 82** María Desamparados Andrés Bello; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of pH on Color and Texture of Food Products. *Food Engineering Reviews*. 5, pp. 158 - 170. 2013. ISSN 1866-7910. DOI: DOI 10.1007/s12393-013-9067-2
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 83** María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Optimizing the texture and color of sous-vide and cook-vide green bean pods. *LWT - Food Science and Technology*. 51, pp. 507 - 513. 2013. ISSN 0023-6438. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2012.12.001>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 84** Purificación García Segovia; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Rebeca González Carrascosa; Vivian Janeth Barreto Palacios; Jorge Vicente Bretón Prats; Javier Martínez Monzó. Replacing Sugar in Ice Cream: Fruit Up® as a Substitute. *Journal of Culinary Science & Technology*. 11, pp. 154 - 163. 2013. ISSN 1542-8052. DOI: DOI: 10.1080/15428052.2013.769865
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 85** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; José Albors Garrigós. Trends and Innovations in Bread, Bakery, and Pastry. *Journal of Culinary Science & Technology*. 11, pp. 56 - 65. 2013. ISSN 1542-8052. DOI: <http://dx.doi.org/10.1080/15428052.2012.728980>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 86** Rebeca González Carrascosa; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. VALORACIÓN DE LA IMAGEN CORPORAL Y DE LOS COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS EN UNIVERSITARIOS. Assessment of body image and eating attitudes in university students. *Revista de Psicopatología y Psicología Clínica*. 18, pp. 45 - 59. 2013. ISSN 1136-5420



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 87** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of temperature and air velocity on drying kinetics, antioxidant capacity, total phenolic content, colour, texture and microstructure of apple (var. Granny Smith) slices. *Food Chemistry*. 132, pp. 51 - 59. 2012. ISSN 0308-8146. DOI: doi: 10.1016/j.foodchem.2011.10.029
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 88** Rebeca González Carrascosa; José Luis Bayo Montón; María Teresa Meneu Barreira; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Design of a self-administered online food frequency questionnaire (FFQ) to assess dietary intake among university population. *Nutrición Hospitalaria*. 26, pp. 1451 - 1457. 2011. ISSN 0212-1611. DOI: 10.3305/nh.2011.26.6.????
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 89** Purificación García Segovia; Vivian Janeth Barreto Palacios; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó. Improvement of a culinary recipe by applying sensory analysis: Design of the New Tarte Tatin. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 1, pp. 54 - 60. 2011. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2011.11.011
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 90** Purificación García Segovia; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; Javier Martínez Monzó. Microencapsulation of Essential Oils. Using α -Cyclodextrin: Applications in Gastronomy. *Journal of Culinary Science & Technology*. 9, pp. 150 - 157. 2011. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2011.594728
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 91** Purificación García Segovia; Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó. New technologies applied to food frequency questionnaires: a current perspective. *Nutrición Hospitalaria*. 26, pp. 803 - 806. 2011. ISSN 0212-1611. DOI: 10.3305/nh.2011.26.4.5154
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 92** Rebeca González Carrascosa; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Paper and pencil vs online self-administered food frequency questionnaire (FFQ) applied to university population: a pilot study. *Nutrición Hospitalaria*. 26, pp. 1378 - 1384. 2011. ISSN 0212-1611. DOI: 10.3305/nh.2011.26.6.5261
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 93** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Production of cold-setting restructured fish products from gilthead sea bream (*Sparus aurata*) using microbial transglutaminase and regular and low-salt level. *CyTA-Journal of Food*. 9, pp. 121 - 125. 2011. ISSN 1947-6345. DOI: 10.1080/19476337.2010.485701
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 94** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Rehydration of air-dried Shiitake mushroom (*Lentinus edodes*) caps: Comparison. *LWT - Food Science and Technology*. 44, pp. 480 - 488. 2011. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2010.08.010
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 95** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Vacuum Frying: An Alternative to Obtain High-Quality Dried Products. *Food Engineering Reviews*. 3, pp. 63 - 78. 2011. ISSN 1866-7910. DOI: 10.1007/s12393-011-9037-5
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 96** Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos (CFCA) autoadministrado vía internet vs formato papel. *Nutrición Hospitalaria*. 25, pp. 40 - 40. 2010. ISSN 0212-1611



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 97** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Osmotic dehydration of Aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller). *Journal of Food Engineering*. pp. 154 - 160. 2010. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.10.004

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 98** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Vacuum frying process of gilthead sea bream (*Sparus aurata*) fillets. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 11, pp. 630 - 636. 2010. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2010.06.002

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 99** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effects of Vacuum Cooking (Cook-Vide) on the physical-chemical properties of Sea Bream fillets (*Sparus aurata*). *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 18, pp. 79 - 89. 2009. ISSN 1049-8850. DOI: 10.1080/10498850802581773

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 100** Javier Martínez Monzó; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia. Aplicaciones de la cocción en vacío continuo. *Revista sobre agroalimentación e industrias afines*. pp. 11 - 18. 2008. ISSN 1577-5917

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 101** Purificación García Segovia; María del Consuelo Iborra Bernad; Edgar Pérez Esteve; Diana Karina Baigts Allende; Javier Martínez Monzó. Conocimientos sobre alimentación y nutrición en la población de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Valencia. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 14, pp. 105 - 105. 2008. ISSN 1135-3074

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 102** Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera; Purificación García Segovia. El proceso de Innovación. *Alimentación, equipos y tecnología*. pp. 30 - 33. 2008. ISSN 0212-1689

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 103** María del Consuelo Iborra Bernad; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Estado nutricional y evaluación de la ingesta en ancianos institucionalizados en un centro de Albacete. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 14, pp. 83 - 84. 2008. ISSN 1135-3074

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 104** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; JORGE RUIZ CARRASCAL. I+D+i Aplicación a la Gastronomía. *Alimentación, equipos y tecnología*. pp. 26 - 29. 2008. ISSN 0212-1689

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 105** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Implantación de un programa de nutrición, salud y actividad física en la planta de Benimodo de la Empresa Bonduelle Ibérica SAU (Frudesa). *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 14, pp. 91 - 91. 2008. ISSN 1135-3074

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 106** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Textural properties of potatoes (*Solanum tuberosum* L., cv. Monalisa) as affected by different cooking processes. *Journal of Food Engineering*. 88, pp. 28 - 35. 2008. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2007.12.001

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 107** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Desarrollo y aplicación de la cocción en vacío continuo en restauración. *Alimentaria*. pp. 73 - 82. 2007. ISSN 0300-5755

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



- 108** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Efecto del ion calcio sobre las propiedades texturales de esferas de alginato aplicadas a cocina. *Alimentaria*. 11, pp. 79 - 83. 2007. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 109** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Effect of cooking method on mechanical properties, color and structure of beef muscle (M. pectoralis). *Journal of Food Engineering*. 80, pp. 813 - 821. 2007. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 110** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. El aloe vera como ingrediente en la industria alimentaria. *Alimentación, equipos y tecnología*. 1, pp. 48 - 52. 2007. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 111** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Desarrollo de texturizados de dorada (*Sparus aurata*) destinados a la alimentación infantil. *Public Health Nutrition*. 9, pp. 175 - 175. 2006. ISSN 1368-9800
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 112** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Estudio del proceso de fritura a vacío de filetes de dorada (*Sparus aurata*). *Alimentaria*. Marzo, pp. 106 - 107. 2006. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 113** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. La "Fideuà" en el contexto de la dieta mediterránea. *Public Health Nutrition*. 9, pp. 133 - 133. 2006. ISSN 1368-9800
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 114** Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. Calcium and Iron Distribution in Fortified Vacuum-impregnated Fruits Determined by Electron Dispersion X-ray Microanalysis. *Journal of Food Science*. 70, pp. 26 - 30. 2005. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 115** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. *Gastrovac_ Impregnando la imaginación*. *Apicius. Cuaderno de alta gastronomía*. 4, pp. 114 - 129. 2005. ISSN 1697-5138
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 116** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Formularios autocumplimentables vía internet para la determinación de hábitos alimentarios del personal de la Universidad Politécnica de Valencia. *Alimentaria*. junio, pp. 11 - 20. 2004. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 117** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Ingesta de lípidos y perfil lipídico en sangre del personal de la Universidad Politécnica de Valencia. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 10, pp. 18 - 24. 2004. ISSN 1135-3074
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 118** Noelia Betoret Valls; LUIS ANDRES PUENTE DIAZ; M^a Jesús Pagán Moreno; M^a José García Esparza; María Luisa Gras Romero; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Development of probiotic-enriched dried fruits by vacuum impregnation. *Journal of Food Engineering*. 56, pp. 273 - 277. 2003. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 119** Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. Modelling of dehydration-rehydration of orange slices in combined microwave/air drying. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. pp. 203 - 209. 2003. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 120** Veronica Dapcich .; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Valoración nutricional de los menús de la guardería de la Universidad Politécnica de Valencia. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 23, pp. 35 - 45. 2003. ISSN 0211-6057
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 121** Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. Characterization of reused osmotic solution as ingredient in new product formulation. *Food Research International*. 35, pp. 307 - 313. 2002. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 122** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Food habits of university students in Valencia. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 8, pp. 90 - 94. 2002. ISSN 1135-3074
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 123** Nuria Martínez Navarrete; M^a Mar Camacho Vidal; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Iron deficiency and iron fortified foods - a review. *Food Research International*. 35, pp. 225 - 231. 2002. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 124** Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix. Jam manufacture with osmodehydrated fruit. *Food Research International*. 35, pp. 301 - 306. 2002. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 125** M^a Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; Javier Martínez Monzó; Pau Talens Oliag; Gemma Moraga Ballesteros; Pedro Fito Maupoey. Changes in mechanical properties throughout osmotic processes. Cryoprotectant effect. *Journal of Food Engineering*. 49, pp. 129 - 135. 2001. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 126** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; M^a Amparo Chiralt Boix. Estudio antropométrico del estado nutricional de los alumnos de la Universidad Politécnica de Valencia. *Alimentaria*. Octubre, pp. 23 - 29. 2001. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 127** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. Evaluación del aporte de nutrientes en la dieta de los estudiantes de la Universidad Politécnica de Valencia. *Alimentaria*. Octubre, pp. 19 - 22. 2001. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 128** M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Teresa Cháfer Nácher. Problemática coloidal de las emulsiones para bebidas refrescantes. *Alimentación, equipos y tecnología*. Octubre, pp. 53 - 60. 2001. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 129** Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Noelia Betoret Valls; María Luisa Gras Romero; María Teresa Cháfer Nácher; Javier Martínez Monzó; Ana María Andrés Grau; Daniel José Vidal Brotons. Vacuum impregnation and osmotic dehydration in matrix engineering. Application in functional fresh food development. *Journal of Food Engineering*. 49, pp. 175 - 183. 2001. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 130** Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. Vacuum Impregnation for development of new dehydrated products. *Journal of Food Engineering*. 49, pp. 297 - 302. 2001. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 131** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Valoración de los menús en los comedores de la Universidad Politécnica de Valencia. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 21, pp. 9 - 15. 2001. ISSN 0211-6057
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 132** Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera; María Consuelo González Martínez; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Changes in thermal properties of apple due to vacuum impregnation. *Journal of Food Engineering*. 43, pp. 213 - 218. 2000. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 133** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Mechanical and structural changes in apple (var. Granny Smith) due to vacuum impregnation with crioprotectants. *Journal of Food Science*. 63, pp. 499 - 503. 1998. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 134** Javier Martínez Monzó. Purification and characterization of a new α -amylase of intermediate thermal stability from the yeast *Lipomyces kononenkoae*. *Biochemistry and Cell Biology*. 73, pp. 41 - 49. 1995. ISSN 0829-8211
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 135** Jorge Ruiz Carrascal; M^a Jesús Pagán Moreno; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Spanish Dry-cured Hams and Fermented Sausages. *Mediterranean Foods: Composition and Processing*. 6, pp. 141 - 173. CRC Press Taylor and Francis Group, 2016. ISBN 9781498740890
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 136** Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó. Texture in meat and fish products. *Methods in food analysis*. 4, pp. 76 - 109. CRC Press Taylor & Francis Group, 2014. ISBN 978-1-4822-3195-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 137** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Alimentos funcionales y declaraciones nutricionales: Normativas aplicables. *El Derecho agrario valenciano y su aplicación a la empresa familiar agroalimentaria y los usos del suelo: aspectos jurídicos y económicos*. 3, pp. 117 - 135. Tirant lo Blanch, 2013. ISBN 9788490335192
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 138** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Texture and Microstructure. *Practical Food and Research*. 9, pp. 219 - 246. Nova Science Publishers, Inc., 2011. ISBN 978-1-61728-506-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 139** José Albors Garrigós; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Jose Luis Hervás Oliver. Science or Creativity? Innovation patterns in Haute cuisine environments. *International Workshop creativity and innovation in haute cuisine*. 11, pp. 1 - 5. Editorial, 2011. ISBN 978-84-694-3073-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 140** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Innovation and Gastronomy at UPV. *International Workshop creativity and innovation in haute cuisine*. 4, pp. 1 - 15. Editorial, 2011. ISBN 978-84-694-3073-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 141** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello. Aplicación de la cocción a vacío a los productos de la pesca. Aplicación de las tecnologías emergentes de procesado mínimo en el sector pesquero. 2, pp. 27 - 38. Centro de Tecnológico del Mar. Fundación CETMAR, 2007. ISBN 9788461148042
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 142** José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. Curado de anchoa (*engraulis encrasicolus*), por sustitución parcial o total de cloruro sódico (NaCl) por cloruro potásico (KCl) y/o cloruro magnésico (MgCl₂). Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2003. 9, pp. 129 - 146. UPV, 2005. ISBN 84-9705-791-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 143** M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. Aplicación de la deshidratación osmótica e impregnación a vacío en la crioprotección de mango. Anales de las tesis doctorales fruto de la cooperación interuniversitaria con Colombia (1994-2005). Volumen I. 12, pp. 159 - 168. Editorial de la UPV, 2005. ISBN 84-9705-796-1
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 144** José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. Hydrodynamic Mechanisms in Plant Tissues during Mass Transport Operations. Transport Phenomena in Food Processing. 15, pp. 125 - 136. CRC Press, 2003. ISBN 1-56676-993-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 145** Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera. Hydrodynamic Mechanisms in Plant Tissues during Mass Transport Operations. Transport Phenomena in Food Processing. 8, pp. 125 - 136. CRC Press, 2003. ISBN 1-56676-993-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 146** Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. Elaboración de un postre a base de kiwi deshidratado incluido en una matriz gelificada. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 2, pp. 17 - 36. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 147** ARTURO CORDOBA SEQUEIRA; Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. Enriquecimiento en ácido ascórbico de la solución osmótica en ciclos sucesivos de deshidratación de kiwi. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 7, pp. 103 - 121. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 148** Miguel Oscar Sierra Pereiro; Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Aplicación de la técnica de impregnación a vacío en el desarrollo de productos de frutas enriquecidos en minerales. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 22, pp. 365 - 382. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 149** ANA LORENZA VIELLEDENT TONELLA; Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Aplicación de la técnica de impregnación a vacío en el desarrollo de productos de frutas deshidratados y enriquecidos en minerales. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 25, pp. 411 - 428. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 150** Veronica Dapcich .; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Evaluación nutricional de los menús de la guardería de la Universidad Politécnica de Valencia. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2002. 3, pp. 31 - 51. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-511-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 151** José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. Estudio de la sustitución total o parcial del cloruro sódico por cloruro potásico en el proceso de salado de bacalao. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2002. 4, pp. 53 - 68. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-511-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 152** M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; María Teresa Cháfer Nácher; Pedro Fito Maupoey. Limonene from citrus. Functional Foods and nutraceuticals: biochemical and processing. 5, pp. 169 - 188. CRC Press LTD, Boca Ratón, Florida, 2002. ISBN 1-56676-902-7
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 153** José Manuel Barat Baviera; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; Javier Martínez Monzó. Mass Transport and Deformation Relaxation Phenomena in Plant Tissues. Engineering for the 21st century. 15, pp. 235 - 252. CRC Press, 2002. ISBN 1-56676-963-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 154** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Combined Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration in Fruit Cryoprotection. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. 7, pp. 61 - 78. Technomic Publishing CO., Inc., 2001. ISBN 1-58716-043-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 155** Javier Martínez Monzó. Investigación de contaminación fecal en mieles con olor desagradable. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol I. 22, pp. 359 - 366. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-012-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 156** Javier Martínez Monzó. Uso de microondas en el calentamiento de miel de eucalipto. Su influencia sobre la calidad final de la miel. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 49, pp. 635 - 647. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 157** Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. Vacuum Impregnation in Fruit Processing. Trends in Food Engineering. 12, pp. 149 - 163. Technomic, 2000. ISBN 1-56676-991-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 158** Pedro José Fito Suñer; Pau Talens Oliag; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. Cálculo de la cinética de deshidratación osmótica con y sin pulso de vacío. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VI. 5, pp. 63 - 72. SPUPV, 2000. ISBN 84-7721-877-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 159** M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. Vacuum impregnation: a tool in minimally processing of foods. Processing Foods: Quality Optimization and Process Assessment. 10, pp. 341 - 356. CRC Press Boca Ratón, 1999. ISBN 0-8493-7905-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 160** F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. Influence of ripening conditions on the pH, Colour and texture development of spanish salchichon. Meat Consumption and Culture. 27, pp. 870 - 871. IRTA, 1998. ISBN 84-930010-0-7
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 161** F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; José Manuel Barat Baviera; M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. Drying kinetics of spanish salchichon. Meat Consumption and Culture. 28, pp. 872 - 873. IRTA, 1998. ISBN 84-930010-0-7
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 162** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Effect of vacuum osmotic dehydration on physico-chemical properties and texture of apple (Granny Smith) during frozen storage. Engineering & food at ICEF 7. 7, pp. 17 - 20. Sheffield, 1997. ISBN 1-85075-814-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 163** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Cambios en las Propiedades Viscoelásticas de la Manzana var. Granny Smith por Tratamientos de Impregnación a Vacío. Equipos y procesos para la industria alimentaria. 7, pp. 234 - 243. Srevicio de publicaciones de la Universidad Polité, 1996. ISBN 84-7721-445-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 164** José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Predicción de las propiedades térmicas de un alimento sólido poroso y sus variaciones cuando se somete a un proceso de impregnación a vacío. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos I. 4, pp. 35 - 46. Universidad Politécnica de Valencia, 1995. ISBN 84-7721-302-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 165** José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Physical food properties changes during vacuum impregnation: thermal properties. ISOPOW Practicum II. Proceedings of the poster session. 30, pp. 117 - 120. Desconocido, 1994. ISBN 968-6254-28-5
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 166** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Libro blanco del estado nutricional en la UPV. Editorial Universidad Politécnica de Valencia, 2005. ISBN 84-9705-871-2
Tipo de producción: Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro
- 167** M^a Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Aplicación de nuevas tecnologías a la elaboración del turrón de Jijona. Generalitat Valenciana, consellería de Agricultur, 1999. ISBN 84-482-2222-9
Tipo de producción: Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Effect of 3D printing conditions on the development of protein foods
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. 113 - 113.
- 2** **Título del trabajo:** Exploring Statistical Tools to Evaluate the Effect of 3D Printing on Rheological Properties of Gels
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
María del Carmen Molina Montero; Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.



- 3** **Título del trabajo:** Microwave cooking applied to 3D food printing
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Diana Vicente Jurado; Pedro José Plaza González; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. null - null.
- 4** **Título del trabajo:** Textural study of 3G snacks from different flours
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Diana Vicente Jurado; José Daniel Gutiérrez Cano; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. null - null.
- 5** **Título del trabajo:** Effect of Extrusion Compression Ratio and Particle Size of Rice on the Sectional Expansion Index of Third-Generation Snacks
Nombre del congreso: 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2023
Diana Vicente Jurado; Purificación García Segovia; José Daniel Gutiérrez Cano; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera; Marta Igual Ramo. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,
- 6** **Título del trabajo:** Effect of food 3D printing process on the rheological properties of rice protein printing inks
Nombre del congreso: 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2023
Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,
- 7** **Título del trabajo:** Effect of Hydroxypropyl Methylcellulose, Xanthan Gum, and Psyllium in the Formulation of Gluten-Free Bread for the Improvement of Organoleptic Quality
Nombre del congreso: 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2023
Ramón Torres Pérez; Elena Martínez García; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,
- 8** **Título del trabajo:** Water sorption isotherms and air-drying kinetics modelling of Andean tubers and tuberous roots.
Nombre del congreso: 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2023
Liliana Patricia Acurio Arcos; Ariel Baquerizo; Alexandra Borja; Marcelo Vayas; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,



- 9 Título del trabajo:** Aplicación de diferentes fuentes proteicas funcionales en la impresión 3D de alimentos
Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/04/2023
Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.
- 10 Título del trabajo:** Efecto de la relación de compresión en el proceso de extrusión sobre las propiedades dieléctricas de snacks 3G durante su expansión por microondas
Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/04/2023
Diana Vicente Jurado; José Daniel Gutiérrez Cano; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. null - null.
- 11 Título del trabajo:** Impresión 3D de alimentos: revalorización de subproducto de remolacha en masas panarias sin gluten
Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/04/2023
María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.
- 12 Título del trabajo:** Influencia de contextos virtuales en la valoración visual de pasteles
Nombre del congreso: II Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor (SenseLantam 2022)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 24/11/2022
JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; L.M. CUNHA; Mariano Luis Alcañiz Raya; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 106 - null.
- 13 Título del trabajo:** CROSS-CULTURAL CONCEPTUALIZATION OF HIGH-END PASTRY CAKES BASED ON VISUAL STIMULUS
Nombre del congreso: 36th EFFoST International Conference 2022
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 09/11/2022
Pedro Manuel Sousa; JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Javier Martínez Monzó; L.M. CUNHA; Purificación García Segovia. "36th EFFoST International Conference 2022. Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future: Abstract book". pp. null - null.
- 14 Título del trabajo:** Microwaving expansion kinetics of corn third-generation ex-truded pellets under different moisture content
Nombre del congreso: 3rd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2022). Food, Microbiome, and Health
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 15/10/2022
Liliana Patricia Acurio Arcos; Faustine Moreau; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual. pp. null - null.



- 15 Título del trabajo:** Printability prediction of three gels for 3D food printing
Nombre del congreso: 3rd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2022). Food, Microbiome, and Health
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 15/10/2022
Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. 1 - 7.
- 16 Título del trabajo:** 3D Food printing: effect of apricot pulp concentration on texture analysis profile and image analysis in a gel cylinder.
Nombre del congreso: 3rd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2022). Food, Microbiome, and Health
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 15/10/2022
María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 1 - 7.
- 17 Título del trabajo:** Efecto de la eliminación de aditivos en masas panarias sin gluten sobre la textura y volumen específico de los panes.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Ramón Torres Pérez; Marta Maravilla; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 18 Título del trabajo:** Printabilidad de un gel de gelatina-carragenato para diferentes geometrías.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 19 Título del trabajo:** Printabilidad de una masa panaria sin gluten: efecto de la densidad y estructura de relleno antes y después del horneado.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 20 Título del trabajo:** Estudio multicultural sobre la percepción de productos de ¿ALTA PASTELERÍA¿ mediante asociación de palabras
Nombre del congreso: IV Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2022)
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 08/06/2022



Purificación García Segovia; JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Jagla Teresa Palasí; Pedro Manuel Sousa; L.M. CUNHA; Javier Martínez Monzó. pp. 93 - 93.

- 21 Título del trabajo:** Carotenoids and phenols content changes in gluten-free breads enriched with rose hip powders
Nombre del congreso: TRANSCOLAB SUMMIT: Trends in grain-based foods
Ciudad de celebración: Bragança, Portugal,
Fecha de celebración: 25/03/2022
Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.
- 22 Título del trabajo:** Evaluation of baking powder and baker's yeast addition to gluten-free doughs and geometry on 3D printing bread
Nombre del congreso: TRANSCOLAB SUMMIT: Trends in grain-based foods
Ciudad de celebración: Bragança, Portugal,
Fecha de celebración: 25/03/2022
María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.
- 23 Título del trabajo:** Effect of Cricket (*Acheta domesticus*) Flour Addition in Mixtures Powder to Obtain a Traditional Beverage (Chucula) on Physicochemical Characteristics
Nombre del congreso: 2nd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2021)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2021
Ariadna Montoro; Indira Sotelo-Díaz; Annamaria Filomena-Ambrosio; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 11008 - null.
- 24 Título del trabajo:** Emotional Response to Different Types of Cakes through Visual Assessment
Nombre del congreso: 2nd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2021)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2021
JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Andrea Bononad Olmo; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.
- 25 Título del trabajo:** Impact of Rosehip (Rose Canina) Powder Addition and Figure Height on 3D Printed Bread Gluten Free
Nombre del congreso: 2nd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2021)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2021
Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.
- 26 Título del trabajo:** Impact of contexts on the visual evaluation of design pastry
Nombre del congreso: 14ª Encontro de Investigação Jovem (IJUP 2021)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 07/05/2021
Pedro Manuel Sousa; JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Mariano Luis Alcañiz Raya; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; L.M. CUNHA. "Livro de Resumos do 14.º Encontro de Jovens Investigadores da U.PORTO". pp. 194 - 194. Universidade do Porto, ISSN 978-989-746-295-5
- 27 Título del trabajo:** Effect of Resistant Maltodextrin on Bioactive Compounds of Orange Pasteurized Juice
Nombre del congreso: 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 25/11/2020



Elías Arilla Codoñer; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. "The 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods (Foods 2020): 10-25 November 2020, Online. Proceedings, 2021, volume 70". pp. null - null. MDPI,

- 28 Título del trabajo:** EFECTO DE LA BAJA PRESIÓN SOBRE LOS PERFILES DE TEMPERATURA EN LA COCCIÓN DE PATATAS
Nombre del congreso: IV Congreso Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD 2020)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 06/11/2020
JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Nutrición clínica en medicina. Volumen XIV (3). Libro de Comunicaciones FESNAD 2020". pp. null - null. Grupo Aula Médica,
- 29 Título del trabajo:** EFFECT OF ORANGE PUREE FREEZE-DRYING CONDITIONS ON THE PROCESS ENERGY EFFICIENCY
Nombre del congreso: Third Nordic Baltic Drying Conference
Ciudad de celebración: Saint-Petersburg, Russia,
Fecha de celebración: 14/06/2019
Marilú Andrea Silva Espinoza; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. "ChemEngineering". pp. 1 - 5. MDPI,
- 30 Título del trabajo:** EFFECT OF ORANGE PUREE FREEZE-DRYING CONDITIONS ON THE PROCESS ENERGY EFFICIENCY-Poster
Nombre del congreso: Third Nordic Baltic Drying Conference
Ciudad de celebración: Saint-Petersburg, Russia,
Fecha de celebración: 14/06/2019
Marilú Andrea Silva Espinoza; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. "ChemEngineering". pp. 0 - 0. MDPI,
- 31 Título del trabajo:** Microalgae for breadstick enrichment: Mineral content and Color evaluation
Nombre del congreso: VI International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 22/02/2019
Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "VI International Student Congress of Food Science and Technology". pp. 35 - 36. Asociación Valenciana de Estudiantes y Profesionales de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 32 Título del trabajo:** Effect of the addition of microalgae biomass on bread dough physical, textural and rheological properties
Nombre del congreso: 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 23/02/2018
Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 107 - 107. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 33 Título del trabajo:** Análisis Jar como herramienta en la formulación de una bebida en polvo pre y probiótica a base de Lulo (Solanum quitoense)
Nombre del congreso: II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 20/10/2017



M^a Jesús Pagán Moreno; Purificación García Segovia; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Javier Martínez Monzó. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 170 - 171. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2

- 34 Título del trabajo:** Aplicación de la Metodología CATA con consumidores en situación real en el desarrollo de rosquilletas con microalgas
Nombre del congreso: II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 20/10/2017
Purificación García Segovia; SUSANA FISZMAN DAL SANTO; Amparo Tárrega; Javier Martínez Monzó. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 130 - 131. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2
- 35 Título del trabajo:** Efecto de la Incongruencia Visual en la Percepción del Sabor en Helados
Nombre del congreso: II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 20/10/2017
Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Javier Martínez Monzó. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 54 - 55. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2
- 36 Título del trabajo:** APLICACIÓN EN CARNE DE CERDO DE UN BIOCONSERVANTE OBTENIDO A PARTIR DE UN CULTIVO STARTER DE L. PLANTARUM
Nombre del congreso: IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 19/05/2017
Javier Martínez Monzó; Carlos Alberto De Jesus De Barros; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno. "Libro de resúmenes IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)". pp. 0 - 0. Servicio publicaciones Universidad Rey Juan Carlos, ISSN 978-84-608-4658-1
- 37 Título del trabajo:** Food-grade medium by antimicrobial activity of *Pediococcus acidilactici*
Nombre del congreso: 3rd International & 4th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 24/02/2017
Ana Teresa Noguerol Meseguer; Carlos Alberto De Jesus De Barros; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M^a Jesús Pagán Moreno. "Libro de Abstracts. III International & IV National Student Congress of Food Science and Technology". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 38 Título del trabajo:** FLASHDIET: HERRAMIENTAS PARA EDUCACIÓN NUTRICIONAL EN TODAS LAS EDADES
Nombre del congreso: XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC 2016)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 30/09/2016
Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Cruz Martínez Rosillo; José Miguel Soriano Del Castillo; Vicente Traver Salcedo; Javier Martínez Monzó. "Revista Española de Nutrición Comunitaria". pp. 106 - 106. Grupo Aula Médica,



- 39 Título del trabajo:** Nutripro: Desarrollo de una aplicación para la valoración e intervención nutricional en la tercera edad
Nombre del congreso: XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC 2016)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 30/09/2016
Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó; Alvaro Martínez Romero; Zoe Valero Ramon; Vicente Traver Salcedo. "Revista Española de Nutrición Comunitaria". pp. 119 - 119. Grupo Aula Médica,
- 40 Título del trabajo:** FLASHDIET: Increasing awareness on a balanced diet and fighting malnutrition at all ages.
Nombre del congreso: Eating in later life. Pleasure & health in every day life International Research Symposium
Ciudad de celebración: Lyon, France,
Fecha de celebración: 14/06/2016
M^a Jesús Pagán Moreno; Vicente Traver Salcedo; Cruz Martínez Rosillo; José Miguel Soriano Del Castillo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 0 - 0.
- 41 Título del trabajo:** Nutripro: routine screening and customized guidelines programme for nutritional interventions in elderly people.
Nombre del congreso: Eating in later life. Pleasure & health in every day life International Research Symposium
Ciudad de celebración: Lyon, France,
Fecha de celebración: 14/06/2016
Alvaro Martínez Romero; Zoe Valero Ramon; Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó; Vicente Traver Salcedo. pp. 0 - 0.
- 42 Título del trabajo:** Tubérculos Andinos envasados al vacío. Proyecto ADSIDEO UPV
Nombre del congreso: Café Científico de la Facultad de Salud Pública
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de celebración: 25/03/2016
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 0 - 0.
- 43 Título del trabajo:** Desarrollo de vegetales con proceso mínimo en Chimborazo-Ecuador
Nombre del congreso: I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de celebración: 30/10/2015
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Memorias del I Congreso Internacional "Educación contemporánea, calidad educativa y Buen Vivir"". pp. 1 - 8. UNACH, ISSN 978-9942-935-15-1
- 44 Título del trabajo:** La educación nutricional como herramienta para insertar a los tubérculos andinos en el mercado productivo en Chimborazo-Ecuador
Nombre del congreso: I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de celebración: 30/10/2015
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María del Carmen Romero Lopez. "Memorias del I Congreso Internacional "Educación contemporánea, calidad educativa y Buen Vivir"". pp. 1 - 5. UNACH, ISSN 978-9942-935-15-1



- 45 Título del trabajo:** Utilization of a *Pediococcus pentosaceus* starter culture in the biopreservation of chicken meat
Nombre del congreso: 2nd International Symposium on Fermented Meats
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 23/10/2014
Carlos Alberto De Jesus De Barros; M^a Milagro Reig Riera; Zaida Uribe; Javier Martínez Monzó; M^a Jesús Pagán Moreno. pp. 119 - 119.
- 46 Título del trabajo:** Design of a snack of tigernuts "Delixuf"
Nombre del congreso: Workshop Tourism & Creative Industry = Jornada Turismo & Industria Creativa
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 12/07/2013
VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; ESPERANZA CORREIA CALPE; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Tourism & Creative Industries Works Proceedings". pp. 167 - 168. Universitat Politècnica de Valencia, ISSN 978-84-9048-153-0
- 47 Título del trabajo:** Innovation in Gastronomy
Nombre del congreso: Workshop Tourism & Creative Industry = Jornada Turismo & Industria Creativa
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 12/07/2013
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Albors Garrigós. "Tourism & Creative Industries Works Proceedings". pp. 175 - 176. Universitat Politècnica de Valencia, ISSN 978-84-9048-153-0
- 48 Título del trabajo:** Textural and sensory characteristics of muffinns designed for sensitive populations
Nombre del congreso: Workshop Tourism & Creative Industry = Jornada Turismo & Industria Creativa
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 12/07/2013
Vivian Janeth Barreto Palacios; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Tourism & Creative Industries Works Proceedings". pp. 197 - 198. Universitat Politècnica de Valencia, ISSN 978-84-9048-153-0
- 49 Título del trabajo:** APLICACIÓN DEL ANÁLISIS SENSORIAL PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA RECETA DE COULANT DE CHOCOLATE
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/06/2011
VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings". pp. 1 - 8. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 50 Título del trabajo:** NUEVOS RETOS EN LA EDUCACIÓN SUPERIOR: DISEÑO DE UNA ACTIVIDAD
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/06/2011
Rebeca González Carrascosa; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Proceedings". pp. 1 - 8. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 51 Título del trabajo:** Aplicación del análisis sensorial al diseño de frutas cocidas a vacío
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Artículos)
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 06/10/2010



Purificación García Segovia; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 1 - 9. CTIC y CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

- 52 Título del trabajo:** Efecto de las diferentes técnicas de cocción sobre la textura de vegetales
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Artículos)
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 06/10/2010
María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 1 - 9. CTIC y CITA, ISSN 978-84-7359-654-1
- 53 Título del trabajo:** Evaluación de diferentes técnicas de cocción a vacío sobre las propiedades fisicoquímicas en judía verde
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 06/10/2010
María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 9. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1
- 54 Título del trabajo:** Oasis: Desarrollo de un asesor nutricional para las personas de edad avanzada
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 06/10/2010
Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; ANA NAVARRO CERDÁ; M^a Pilar Sala Soriano. "Libro de resúmenes". pp. 145 - 180. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1
- 55 Título del trabajo:** Science or creativity? Innovation patterns in haute Cuisine environments?
Nombre del congreso: 11th International CINet Conference: Practicing innovation in times of discontinuity
Ciudad de celebración: Zurich, Suiza,
Fecha de celebración: 08/09/2010
José Albers Garrigós; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; JOSÉ LUIS HERVAS OLIVER. "11 th Practicing innovation in times of discontinuity". pp. 91 - 103. LUCERNE UNIVERSITY, ISSN 978-90-77360-13-2
- 56 Título del trabajo:** Effect of different cooking methods on the physicochemical properties of potato (*Solanum tuberosum* var. *violette*)
Nombre del congreso: 15th World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Cape Town, Sudáfrica,
Fecha de celebración: 22/08/2010
Javier Martínez Monzó; María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia. "Libro de abstracts". pp. 112 - 112. South African for Food Science and Technology,
- 57 Título del trabajo:** Effect of vacuum frying in the physicochemical parameters of yuca (*Manihot sculenta*) chips
Nombre del congreso: 15th World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Cape Town, Sudáfrica,
Fecha de celebración: 22/08/2010
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de abstracts". pp. 209 - 209. South African for Food Science and Technology,



- 58 Título del trabajo:** Nutri-Trainer: development and pre-validation of an interactive game for nutrition education
Nombre del congreso: 15th IUFoST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Cape Town, Sudáfrica,
Fecha de celebración: 22/08/2010
JESUS RESECO GAGO; Rebeca González Carrascosa; María Teresa Meneu Barreira; Vicente Traver Salcedo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings". pp. 1 - 1. IUFoST/ SAAFoST,
- 59 Título del trabajo:** Nutri-trainer: development and pre-validation of an interactive game for nutrition education
Nombre del congreso: 15th World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Cape Town, Sudáfrica,
Fecha de celebración: 22/08/2010
JESUS RESECO GAGO; Rebeca González Carrascosa; María Teresa Meneu Barreira; Vicente Traver Salcedo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de abstracts". pp. 133 - 133. South African for Food Science and Technology,
- 60 Título del trabajo:** Perception of body image by teenage students from Valencia (Spain)
Nombre del congreso: 15th World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Cape Town, Sudáfrica,
Fecha de celebración: 22/08/2010
Purificación García Segovia; Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó. "Libro de abstracts". pp. 64 - 64. South African for Food Science and Technology,
- 61 Título del trabajo:** Science in the Kitchen
Nombre del congreso: INBAM 2010: Creativity and Innovation in an International Context
Ciudad de celebración: Valencia (España),
Fecha de celebración: 01/06/2010
José Albors Garrigós; Javier Martínez Monzó. "CD-ROM". pp. 1 - 9. INBAM, ISSN 978-84-96221-38-3
- 62 Título del trabajo:** Incorporación de KOnjac Glucomanano y goma xanana a productos reestructurados de dorada (*Sparus aurata*): Implicaciones tecnológicas.
Nombre del congreso: VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Bogotá, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2009
María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Universidad de La sabana, ISSN 2027-2030
- 63 Título del trabajo:** Incorporación de Konjac Glucomanano y goma xanana a productos reestructurados de dorada (*Sparus aurata*): Implicaciones tecnológicas.
Nombre del congreso: VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Bogotá, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2009
María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 73 - 73. Universidad de La Sabana,
- 64 Título del trabajo:** INNOVACIÓN ALIMENTARIA MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE NUEVOS INGREDIENTES
Nombre del congreso: VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Bogotá, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2009



Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 9. Universidad de La Sabana,

- 65 Título del trabajo:** R&D in the kitchen: Innovation paradigms in haute cuisine environments
Nombre del congreso: XX ISPIM The International Society for Professional Innovation Management Annual Conference
Ciudad de celebración: Viena, Austria,
Fecha de celebración: 24/06/2009
José Albors Garrigós; María del Val Segarra Oña; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Proceedings". pp. 1 - 20. ISPIM, ISSN 978-952-214-767-7
- 66 Título del trabajo:** SCIENCE IN THE KITCHEN. A PARADIGM FOR CULINARY INNOVATION
Nombre del congreso: 9th EURAM Annual Conference (2009)
Ciudad de celebración: Liverpool, Reino Unido,
Fecha de celebración: 14/05/2009
José Albors Garrigós; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Ponencia-Evolutionary Perspectives on Industrial District Change". pp. 25 - 39. EURAM, ISSN 978-92-79-11088-7
- 67 Título del trabajo:** Validación de un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos (CFCA) cuantitativo auto administrado por internet
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
Ciudad de celebración: Córdoba, España,
Fecha de celebración: 25/03/2009
Rebeca González Carrascosa; José Luis Bayo Montón; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Posters". pp. 48 - 48. SENBA,
- 68 Título del trabajo:** Valoración inicial del estado nutricional en ancianos institucionalizados en una residencia de Albacete
Nombre del congreso: XII Encuentro Internacional de Investigación en Enfermería. VI Coloquio Bidual Joanna Briggs
Ciudad de celebración: Córdoba, España,
Fecha de celebración: 12/11/2008
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 453 - 453. The Joanna Briggs Institute, ISSN 10-978-84-691-6757-1
- 69 Título del trabajo:** Efecto de la cocción en condiciones de vacío continuo sobre la textura del garbanzo (*Cicer arietinum* var. pedrosillano)
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 70 Título del trabajo:** Efecto de la cocción en condiciones de vacío continuo sobre la textura del garbanzo (*Cicer arietinum*, var. pedrosillano).
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 96 - 96. Zazoram, ISSN 978-84-96736-57-3



- 71 Título del trabajo:** Esferas de alginato. Como controlar el proceso de esferificación
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 72 Título del trabajo:** Esferas de alginato. Cómo controlar el proceso de esferificación.
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 111 - 111. Zsoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 73 Título del trabajo:** La innovación como herramienta en la gestión de las cocinas centrales: productos y procesos
Nombre del congreso: I Jornada de Restauración Colectiva
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 17/10/2008
Javier Martínez Monzó. "Ponencias". pp. 0 - 0. Fira de Barcelona,
- 74 Título del trabajo:** La innovación aplicada a la gastronomía
Nombre del congreso: II Jornadas Ciencia y Cocina
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 29/09/2008
Javier Martínez Monzó. "Ponencias". pp. 0 - 0. UPV,
- 75 Título del trabajo:** Physicochemical properties of restructured sea bream products
Nombre del congreso: 38th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Florencia, Italia,
Fecha de celebración: 16/09/2008
María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Abstracts". pp. 84 - 84. Università degli Studi di Firenze, ISSN 978-88-8453-745-4
- 76 Título del trabajo:** Use of essential oil of oregano (*Origanum compactum*) for the biopreservation of fish (*Sparus aurata*)
Nombre del congreso: 38th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Florencia, Italia,
Fecha de celebración: 16/09/2008
Raúl Grau Meló; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M^a Jesús Pagán Moreno. "Libro de Abstracts". pp. 101 - 101. Università degli Studi di Firenze, ISSN 978-88-8453-745-4
- 77 Título del trabajo:** Use of lactic acid bacteria for the biopreservation of sea bream fillets (*Sparus aurata*)
Nombre del congreso: 38th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Florencia, Italia,
Fecha de celebración: 16/09/2008



M^a Jesús Pagán Moreno; Raúl Grau Meló; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Abstracts". pp. 95 - 95. Università degli Studi di Firenze, ISSN 978-88-8453-745-4

- 78 Título del trabajo:** Innovation in cooking services, the gastrovac case
Nombre del congreso: 9th International CINet Conference 2008
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 09/09/2008
Javier Martínez Monzó. "Conferences". pp. 0 - 0. Casual Productions, ISSN 978-90-77360-10-1
- 79 Título del trabajo:** Innovación y desarrollo de nuevos productos en la industria alimentaria
Nombre del congreso: Seminario Internacional Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos en la Industria Alimentaria
Ciudad de celebración: Buenos Aires, Argentina,
Fecha de celebración: 03/07/2008
Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera. "Ponencias". pp. 0 - 0. Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional Buenos Aires,
- 80 Título del trabajo:** La cocina con Gastrovac: Impregnación y fritura
Nombre del congreso: Jornadas Gastronómicas Cocina con Ciencia 2008
Ciudad de celebración: Murcia, España,
Fecha de celebración: 19/05/2008
Javier Martínez Monzó. "Ponencias". pp. 0 - 0. Centro de Cualificación Turística de la Región de Murcia,
- 81 Título del trabajo:** TRFC una herramienta didáctica para la promoción de la dieta mediterránea
Nombre del congreso: VII Congreso Internacional de Barcelona sobre la Dieta Mediterránea
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 11/03/2008
Purificación García Segovia; María del Consuelo Iborra Bernad; Javier Martínez Monzó. "Libro de Abstracts". pp. 210 - 210. FDM,
- 82 Título del trabajo:** La cocina con Gastrovac
Nombre del congreso: I Jornadas Ciencia y Cocina
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 03/12/2007
Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 28 - 31. UPV,
- 83 Título del trabajo:** Osmotic dehydration and air drying of aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller)
Nombre del congreso: EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 14/11/2007
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 19 - 19. ELSEVIER,
- 84 Título del trabajo:** Assesment of restructured products of cultured sea bream (*Sparus aurata*) by chemical, physical and sensory methods
Nombre del congreso: 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 24/10/2007
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstract". pp. 113 - 113. INRB / IPIMAR,



- 85 Título del trabajo:** Use of acid lactic bacteria (*Lactococcus lactis* spp. *lactis* CECT 539) and nisin as biopreservation and self-life extension of fresh gilthead sea bream fillets (*Sparus aurata*) by vacuum impregnation.
Nombre del congreso: 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 24/10/2007
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Raúl Grau Meló; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstract". pp. 58 - 58. INRB / IPIMAR,
- 86 Título del trabajo:** Vacuum cooking (Cook-vide) of sea beam fillets (*Sparus aurata*).
Nombre del congreso: 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 24/10/2007
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstract". pp. 45 - 45. INRB / IPIMAR,
- 87 Título del trabajo:** Gastrovac: Vacuum applications
Nombre del congreso: XIV Euro Food Chem Conference 2007
Ciudad de celebración: París, Francia,
Fecha de celebración: 29/08/2007
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Nieves Sanjuán Pellicer. "PROCEEDINGS - Vol. 1". pp. 111 - 114. INRA / NIOH,
- 88 Título del trabajo:** Estudio del proceso de cocción de vegetales en condiciones de vacío continuo
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 16/11/2006
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional, ISSN 970-36-0338-6
- 89 Título del trabajo:** Estudio del proceso de rehidratación de *Lentinus Edodes* (Shii-Take) en condiciones de vacío continuo
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 16/11/2006
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional, ISSN 970-36-0338-6
- 90 Título del trabajo:** Estudio del proceso de fritura a vacío de filetes de dorada (*Sparus aurata*)
Nombre del congreso: XI Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 29/03/2006
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de resúmenes". pp. 77 - 77. Facultad de Medicina,
- 91 Título del trabajo:** Changes in textural properties of potato (var. monalisa) due to cooking under different vacuum conditions.
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 502 - 502. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1



- 92 Título del trabajo:** Changes in textural properties of potato (var. monalisa) due to cooking under different vacuum conditions.
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos. Volumen II". pp. 1261 - 1264. Elsevier, ISSN 84-9705-881-X
- 93 Título del trabajo:** Estudio del proceso de cocción de vegetales en condiciones de vacío continuo
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 04/09/2005
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Nieves Sanjuán Pellicer. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 219 - 219. Instituto Politécnico Nacional,
- 94 Título del trabajo:** Estudio del proceso de rehidratación de Lentinus Edudes (Shii-Take) en condiciones de vacío continuo.
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 04/09/2005
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 218 - 218. Instituto Politécnico Nacional,
- 95 Título del trabajo:** EFECTOS DE LA COCCIÓN EN VACÍO CONTINUO EN LA PREPARACIÓN DE CARNE. (M.pectoralis)
Nombre del congreso: Congreso EBA 2005
Ciudad de celebración: Tarrasa, España,
Fecha de celebración: 25/05/2005
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de resúmenes". pp. 41 - 41. Rubes Editorial, ISSN 84-497-0123-6
- 96 Título del trabajo:** Desarrollo de un equipo para la cocción a vacío. Aplicación a cocción de vegetales
Nombre del congreso: IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 15/12/2004
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Ponencias". pp. 11 - 11. UPV,
- 97 Título del trabajo:** Utilización de la cocción a vacío para la preparación de carnes
Nombre del congreso: IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 15/12/2004
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Ponencias". pp. 10 - 10. UPV,
- 98 Título del trabajo:** Desarrollo de un sistema de orientación nutricional en comedores universitarios
Nombre del congreso: VI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y IV Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública
Ciudad de celebración: Ibiza, España,
Fecha de celebración: 22/09/2004



Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; David Domínguez Tortajada. "Libro de resúmenes". pp. 174 - 174. IM&C,

- 99 Título del trabajo:** De la Raiz a la Tecnología Punta
Nombre del congreso: V Congreso Internacional de Barcelona sobre la Dieta Mediterranea
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 09/03/2004
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Actas". pp. 0 - 0.
- 100 Título del trabajo:** A procedure to develop mineral enriched fruits. Analysis of calcium and iron content by EDX-Ray microanalysis
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 488 - 488. International Association for Engineering and Food,
- 101 Título del trabajo:** News Technologies development for course of planning in community nutrition
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Teresa Meneu Barreira. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 934 - 934. International Association for Engineering and Food,
- 102 Título del trabajo:** Cambios estructurales durante la deshidratación osmótica de mango. Efecto del soluto osmótico y del escaldado
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2004
Alfredo Adolfo Ayala Aponte; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 49 - 55. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5
- 103 Título del trabajo:** Desarrollo de herramientas multimedia para su empleo en nutrición comunitaria
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 12/03/2003
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Teresa Meneu Barreira; M^a Pilar Sala Soriano. "Revista". pp. 89 - 89. Alpe Editores, S.A.,
- 104 Título del trabajo:** Hábitos alimentarios del personal de la Universidad Politécnica de Valencia
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 12/03/2003
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Revista". pp. 83 - 83. Alpe Editores, S.A.,
- 105 Título del trabajo:** La impregnación a vacío como técnica para el desarrollo de alimentos funcionales
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 12/03/2003



Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Revista". pp. 93 - 93. Alpe Editores, S.A.,

- 106 Título del trabajo:** Valoración menús ofrecidos en la guardería de la UPV
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 12/03/2003
Veronica Dapcich .; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Revista". pp. 93 - 94. Alpe Editores, S.A.,
- 107 Título del trabajo:** Cambios en la disolución somótica durante la deshidratación osmótica de kiwi
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 273 - 278. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2
- 108 Título del trabajo:** Caracterización reológica y fisicoquímica del puré de mango
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Javier Martínez Monzó; María Consuelo González Martínez; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 155 - 160. UPV, ISSN 84-9705-397-4
- 109 Título del trabajo:** Desarrollo de manzana (var. Granny Smith) deshidratada y enriquecida con calcio y hierro.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; María Luisa Gras Romero; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 441 - 446. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8
- 110 Título del trabajo:** Enriquecimiento en hierro de manzana por impregnación a vacío
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; María Luisa Gras Romero; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 433 - 439. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8
- 111 Título del trabajo:** Estudio de los hábitos alimentarios de los alumnos de la Universidad Politécnica de Valencia
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 459 - 465. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8



- 112 Título del trabajo:** Elaboración de páginas web con contenidos docentes relacionados con las propiedades físicas y químicas de los alimentos. Su utilización para la obtención de un producto alimenticio de calidad adecuada.
Nombre del congreso: I Jornadas de Innovación Educativa: Metodologías Activas y Evaluación
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 06/11/2002
Nuria Martínez Navarrete; M^a Mar Camacho Vidal; Javier Martínez Monzó; M^a Isabel Escriche Roberto; M^a Amparo Chiralt Boix. "CD de Ponencias y Comunicaciones". pp. 92 - 92. UPV, ISSN 84-9705-187-4
- 113 Título del trabajo:** Los textos de aprendizaje independiente: Educación nutricional como ejemplo.
Nombre del congreso: I Jornadas de Innovación Educativa: Metodologías Activas y Evaluación
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 06/11/2002
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "CD de Ponencias y Comunicaciones". pp. 84 - 84. UPV, ISSN 84-9705-187-4
- 114 Título del trabajo:** Ingesta de lípidos y perfil lipídico en sangre del personal de la Universidad Politécnica de Valencia
Nombre del congreso: V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y III Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 26/09/2002
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 239 - 239. IM&C,
- 115 Título del trabajo:** Cambios estructurales durante el secado combinado aire-mw de rodajas de naranja. Efecto en la rehidratación.
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002
Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 107 - 108. Universidad Politécnica de Valencia,
- 116 Título del trabajo:** Cambios estructurales durante la deshidratación osmótica de mango. Efecto del soluto osmótico y del escaldado
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Alfredo Adolfo Ayala Aponte. "Libro de Resúmenes". pp. 59 - 60. Universidad Politécnica de Valencia,
- 117 Título del trabajo:** Estabilidad de tocoferol encapsulado en matriz de manzana durante el secado
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002
MISAEEL CORTES RODRIGUEZ; M^a Isabel Escriche Roberto; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 131 - 132. Universidad Politécnica de Valencia,
- 118 Título del trabajo:** Retención de cationes durante la operación de secado de frutas enriquecidas
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002



Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 137 - 138. Universidad Politecnica de Valencia,

- 119 Título del trabajo:** Efecto de la deshidratación osmótica con soluciones de sacarosa y el escaldado como pretratamientos sobre la calidad del mango almacenado en congelación
Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lerida, España,
Fecha de celebración: 18/09/2002
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Alfredo Adolfo Ayala Aponte. "Libro de Resúmenes". pp. 100 - 100. Paperkite Editorial,
- 120 Título del trabajo:** Enriquecimiento de manzana con tocoferoles. Estabilidad durante el secado a 40°C
Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lerida, España,
Fecha de celebración: 18/09/2002
Javier Martínez Monzó; MISAEL CORTES RODRIGUEZ; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 151 - 151. Paperkite Editorial,
- 121 Título del trabajo:** Drying kinetics of spanish salchichon
Nombre del congreso: 48th International congress of meat science and technology
Ciudad de celebración: Roma, Italia,
Fecha de celebración: 25/08/2002
F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; José Manuel Barat Baviera; M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. "Proceedings of 48th International congress of meat science and technology". pp. 872 - 873. Universita di Parma,
- 122 Título del trabajo:** Influence of ripening conditions on the pH, colour and texture development of spanish salchichon
Nombre del congreso: 48th International congress of meat science and technology
Ciudad de celebración: Roma, Italia,
Fecha de celebración: 25/08/2002
F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. "Proceedings of 48th International congress of meat science and technology". pp. 870 - 871. Universita di Parma,
- 123 Título del trabajo:** Effect of microwave power on mechanical properties and color in orange slices dehydrated by air-MW combined drying
Nombre del congreso: Simposio sobre Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria (EMERTEC 2002)
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 11/03/2002
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 407 - 407. Instituto del Frio CSIC,
- 124 Título del trabajo:** Ascorbic acid fluxes during osmotic dehydration of kiwifruit
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Eva María García Martínez; ARTURO CORDOBA SEQUEIRA. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 226 - 226. Esevier Science,



- 125 Título del trabajo:** Calcium and iron distribution in fortified fruits determined by EDX-ray microanalysis.
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Noelia Betoret Valls. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 504 - 504. Esevier Science,
- 126 Título del trabajo:** Effect of osmodehydration and blanching pre-treatments on quality of frozen mango
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 215 - 215. Esevier Science,
- 127 Título del trabajo:** Modelling of dehydration-rehydration of orange slices in combined microwave/air drying
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 224 - 224. Esevier Science,
- 128 Título del trabajo:** Development of probiotic-enriched dried fruits by vacuum impregnation
Nombre del congreso: 6th Karlsruhe Nutrition Congress
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 21/10/2001
Javier Martínez Monzó; Noelia Betoret Valls; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 79 - 79.
- 129 Título del trabajo:** Cambios en la disolución osmótica durante la deshidratación osmótica de kiwi
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; Eva María García Martínez. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 130 Título del trabajo:** Caracterización reológica y fisicoquímica del puré de mango.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; María Consuelo González Martínez; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 131 Título del trabajo:** Desarrollo de manzana (var. Granny smith) deshidratada y enriquecida con calcio y hierro.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,



Fecha de celebración: 11/03/2001

Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; María Luisa Gras Romero; Noelia Betoret Valls. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

- 132 Título del trabajo:** Deshidratación osmótica con pulso de vacío de rodajas de naranja
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 133 Título del trabajo:** Enriquecimiento en hierro de manzana por impregnación a vacío
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; María Luisa Gras Romero; Noelia Betoret Valls. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 134 Título del trabajo:** Estudio de la rehidratación de rodajas de naranja secadas por tratamiento combinado microondas aire caliente
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 135 Título del trabajo:** Estudio de los hábitos alimentarios de los alumnos de la Universidad Politécnica de Valencia.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 136 Título del trabajo:** Propiedades mecánicas de geles de carragenato obtenidos a partir de disoluciones azucaradas. Estudio de reversibilidad
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
M^a Mar Camacho Vidal; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; Eva María García Martínez. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 137 Título del trabajo:** Propiedades mecánicas de geles de carragenato obtenidos a partir de disoluciones azucaradas. Estudio de reversibilidad.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001



M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 269 - 274. Servicio Publicaciones UPV,

- 138 Título del trabajo:** Transiciones de fase en función del contenido en humedad en Mango var. Kent.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 139 Título del trabajo:** Evaluación del estado nutricional de los alumnos de la licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia. Estudio Antropométrico
Nombre del congreso: III Congreso Nacional Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada
Ciudad de celebración: Palma de Mallorca, España,
Fecha de celebración: 15/02/2001
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Número Monográfico del III Congreso de la SENBA". pp. 83 - 83. Alpe Editores, S.A., ISSN 0211-6057
- 140 Título del trabajo:** Valoración de la ingesta de nutrientes de los alumnos de la licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia
Nombre del congreso: III Congreso Nacional Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada
Ciudad de celebración: Palma de Mallorca, España,
Fecha de celebración: 15/02/2001
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Número Monográfico del III Congreso de la SENBA". pp. 82 - 82. Alpe Editores, S.A., ISSN 0211-6057
- 141 Título del trabajo:** Effect of blanching on osmotic dehydration kinetics of mango
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1264 - 1269. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 142 Título del trabajo:** Mechanical and Color Changes Associated with Dehydrofreezing of Strawberry
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
Nuria Martínez Navarrete; Gemma Moraga Ballesteros; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 793 - 797. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 143 Título del trabajo:** Vacuum impregnation and osmotic dehydration of mandarin peel
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1299 - 1304. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 144 Título del trabajo:** Viability of vegetables matrices as support of physiological active components.
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,



Fecha de celebración: 15/01/2001

Javier Martínez Monzó; Noelia Betoret Valls; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; María Luisa Gras Romero. "Libro de Artículos". pp. 1366 - 1371. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5

145 Título del trabajo: Characterisation of reused osmotic solution as ingredient in new products formulation

Nombre del congreso: 5th Karlsruhe Nutrition Congress

Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,

Fecha de celebración: 22/10/2000

Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; Eva María García Martínez. "Book of Abstracts". pp. 12 - 12. Federal Research Centre for Nutrition,

146 Título del trabajo: Iron deficiency and iron fortified foods

Nombre del congreso: 5th Karlsruhe Nutrition Congress

Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,

Fecha de celebración: 22/10/2000

Nuria Martínez Navarrete; M^a Mar Camacho Vidal; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 11 - 11. Federal Research Centre for Nutrition,

147 Título del trabajo: Jam manufacture by non traditional methods

Nombre del congreso: 5th Karlsruhe Nutrition Congress

Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,

Fecha de celebración: 22/10/2000

Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Eva María García Martínez. "Book of Abstracts". pp. 12 - 12. Federal Research Centre for Nutrition,

148 Título del trabajo: Applying microwaves in drying of orange slices

Nombre del congreso: 12th International Drying Symposium (IDS 2000)

Ciudad de celebración: Noordwijkerhout, Holanda,

Fecha de celebración: 28/08/2000

Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2

149 Título del trabajo: Influence of convective and osmotic drying on some color and firmness properties of strawberry

Nombre del congreso: 12th International Drying Symposium (IDS 2000)

Ciudad de celebración: Noordwijkerhout, Holanda,

Fecha de celebración: 28/08/2000

Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2

150 Título del trabajo: Osmotic dehydration Kinetics of mango (var. Kent)

Nombre del congreso: 12th International Drying Symposium (IDS 2000)

Ciudad de celebración: Noordwijkerhout, Holanda,

Fecha de celebración: 28/08/2000

Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2

151 Título del trabajo: Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration in Matrix Engineering Application in Functional Fresh Food Development

Nombre del congreso: Symposium on Osmotic Treatment in Food Processing 2000

Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,



Fecha de celebración: 23/06/2000

Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Noelia Betoret Valls; María Luisa Gras Romero; María Teresa Cháfer Nácher; Javier Martínez Monzó; Ana María Andrés Grau; Daniel José Vidal Brotons. pp. 1 - 1.

- 152 Título del trabajo:** Effect of blanching on osmotic dehydration kinetics of mango
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 207 - 207. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 153 Título del trabajo:** Mass Transfer and Deformation-Relaxation Phenomena in Plant Tissue
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 29 - 29. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 154 Título del trabajo:** Mechanical and color changes associated with dehydrofreezing of strawberry
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Nuria Martínez Navarrete; Gemma Moraga Ballesteros; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 282 - 282. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 155 Título del trabajo:** Vacuum impregnation and osmotic dehydration of mandarin peel
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 207 - 207. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 156 Título del trabajo:** Viability of vegetables matrices as support of physiological active components
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Pedro Fito Maupoey; Noelia Betoret Valls; María Luisa Gras Romero; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 273 - 273. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 157 Título del trabajo:** Hydrodynamic transport in plant tissues. A tool in matrix engineering.
Nombre del congreso: 6th Conference of Food Engineering (CoFE' 99)
Ciudad de celebración: Dallas, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 31/10/1999
Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera. "Libro de Artículos". pp. 59 - 66. AIChE (American Institute of Chemical Engineers), ISSN 0-8169-98752
- 158 Título del trabajo:** Use of computers in food engineering.
Nombre del congreso: 6th Conference of Food Engineering (CoFE' 99)
Ciudad de celebración: Dallas, Estados Unidos,



Fecha de celebración: 31/10/1999

Pedro Fito Maupoey; Antonio Mulet Pons; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 758 - 762. AIChE (American Institute of Chemical Engineers), ISSN 0-8169-98752

159 Título del trabajo: Combined vacuum impregnation-osmotic dehydration in cryoprotection of apple.

Nombre del congreso: 1999 IFT Annual Meeting

Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos,

Fecha de celebración: 24/07/1999

M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 241 - 242. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

160 Título del trabajo: Glass Transition in some fruits: influence of pectin content.

Nombre del congreso: 1999 IFT Annual Meeting

Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos,

Fecha de celebración: 24/07/1999

M^a Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; Javier Martínez Monzó; Gemma Moraga Ballesteros; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 77 - 77. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

161 Título del trabajo: Vacuum impregnation in developing new dehydrated products.

Nombre del congreso: 1999 IFT Annual Meeting

Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos,

Fecha de celebración: 24/07/1999

Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. "Book of Abstracts". pp. 108 - 108. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

162 Título del trabajo: Phase Transitions in Rectified grape must. Influence of Pectin

Nombre del congreso: 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium

Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,

Fecha de celebración: 18/10/1998

Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; Pau Talens Oliag; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 420 - 425. Federal Research Centre for Nutrition, ISSN 0933-5463

163 Título del trabajo: Water sorption and plasticization effect in breakfast cereals

Nombre del congreso: 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium

Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,

Fecha de celebración: 18/10/1998

Nuria Martínez Navarrete; RAQUEL PEDRO; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 485 - 491. Federal Research Centre for Nutrition, ISSN 0933-5463

164 Título del trabajo: Osmotic dehydration of apple as affected by vacuum impregnation with HM pectin

Nombre del congreso: 11th International Drying Symposium (IDS '98)

Ciudad de celebración: Halkidiki, Grecia,

Fecha de celebración: 19/08/1998

Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying, 98)". pp. 836 - 843. ZITI EDITIONS, ISSN 960-431-467-X

165 Título del trabajo: Vacuum impregnation in minimally processed foods

Nombre del congreso: II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

Ciudad de celebración: Bahía Blanca, Argentina,



Fecha de celebración: 24/03/1998

Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera. pp. 0 - 0.

- 166 Título del trabajo:** Cryoprotectant effect of concentrated grape must and pectin in apple: influence on phase transition
Nombre del congreso: 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)
Ciudad de celebración: Los Angeles, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 19/11/1997
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),
- 167 Título del trabajo:** Pulsed vacuum osmotic dehydration of orange skin
Nombre del congreso: 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)
Ciudad de celebración: Los Angeles, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 19/11/1997
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 1 - 1. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),
- 168 Título del trabajo:** Effect of vacuum osmotic dehydration on physico-chemical properties and texture of apple (Granny Smith) during frozen storage
Nombre del congreso: 7th International Congress on Engineering and Food (ICEF 1997)
Ciudad de celebración: Brighton, Reino Unido,
Fecha de celebración: 30/10/1997
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 7". pp. 17 - 20. Sheffield Academic Press Ltd., ISSN 1-85075-814-X
- 169 Título del trabajo:** Mechanical and structural changes in apple (var. Granny Smith) due to vacuum impregnation with cryoprotectant agents.
Nombre del congreso: 1997 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Orlando, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 14/06/1997
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 171 - 171. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236
- 170 Título del trabajo:** Minimally Processed Products from orange Fruits by Osmotic Dehydration
Nombre del congreso: 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods
Ciudad de celebración: Varsovia, Polonia,
Fecha de celebración: 13/12/1996
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 60 - 66. Warsaw Agricultural University,
- 171 Título del trabajo:** Predicción de las propiedades térmicas de un alimento sólido poroso y sus variaciones cuando se somete a un procedimiento de impregnación a vacío
Nombre del congreso: IV Taller de Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Mexico DF, Mexico,
Fecha de celebración: 30/10/1996
José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. pp. 0 - 0. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-7721-473-5



- 172 Título del trabajo:** Physical food properties changes during vacuum impregnation: thermal properties
Nombre del congreso: International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW). Practicum II Food Preservation by Moisture Control
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 12/06/1994
José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. UDLA Puebla,

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

Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1 Título del comité:** Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VI
Fecha de inicio: 2000
- 2 Título del comité:** VI Taller de Herramientas de Calculo para la Ingeniería de Alimentos. Tipo participación: Miembro del comité de programa
Fecha de inicio: 1998
- 3 Título del comité:** V Taller de Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos. Tipo participación: Miembro del comité de programa
Fecha de inicio: 1998

Otros méritos

Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 5

Entidad acreditante: Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI)

Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

- 1 Descripción:** Catedrático/a de Universidad en Ingeniería y Arquitectura
Entidad acreditante: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación
Fecha de obtención: 03/11/2020
- 2 Descripción:** Quinquenios
Nº de tramos reconocidos: 5



Resumen de otros méritos

Descripción del mérito: Estancia de investigación durante 4 meses (junio-octubre) en la Texas A&M university trabajando en la modelización de la fritura a vacío con la Dr. Moreira